

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**



**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA Y ABIERTA**

TEMA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN COTACACHI, PROVINCIA DE IMBABURA.**

**Tesis de Grado previa a la obtención del título de
Ingeniero en Administración Turística.**

AUTOR. SR. GIOVANI LUCAS MAYANQUER SUÁREZ

DIRECTORA DE TESIS. ING. VERÓNICA MORA JÁCOME

2010

CERTIFICACIÓN

Loja, 11 de junio de 2010

Ing. Verónica Mora Jácome
DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

Ing. Verónica Mora Jácome
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Giovani Lucas Mayanquer Suárez

DEDICATORIA

A mi querida y entrañable familia, a mis padres Laurita y Medardo por haberme dado todo lo que soy como persona, mis principios, mis valores, mi responsabilidad, mi empeño y perseverancia, todo sin pedir nada a cambio, nunca les podré estar suficientemente agradecido.

A mis hermanas y hermanos por su apoyo incondicional, su ejemplo, su cariño y su preocupación constante, se que mil palabras no bastarían para agradecerles, espero no defraudarlos nunca y que se sientan siempre orgullosos de mi, como yo lo estoy de ellos.

Finalmente, a mis amigas y amigos que son también parte importante de mi vida, que comparten mis alegrías y mis aflicciones.

AGRADECIMIENTO

Mi más sentida y humilde gratitud a las mujeres y hombres de Cotacachi quienes de una u otra manera colaboraron con esta investigación, en especial al Señor Luis Alberto Lima de la UNORCAC quién fue parte fundamental para establecer contacto con los informantes clave, a su esposa María Virginia Guajan por su apertura y generosidad, a las personas que compartieron su tiempo, conocimientos y experiencias para que la información contenida en este trabajo investigativo sea útil y veraz, no podría dejar de mencionar a la Sras. Luz María Arias, Magdalena Fueres, Etelvina Vinuesa, Bertha Ernestina Acosta, Aida Molina de Tabango, Anita Chango, Rosario Chancoso, Eugenia Albuja, Mercedes Flores, Fabiola Pasquel y el Sr. Fernando Andramunio. Mi agradecimiento también al Antropólogo Raúl Cevallos por su valiosísima orientación acerca de la cosmología local y su proyección en el mundo actual, a Cinthya Rivera, Fausto Villena y Fernando Martínez amigos incondicionales. Finalmente mi profundo agradecimiento a la Universidad Técnica Particular de Loja por haberme dado la oportunidad de obtener una formación universitaria a través de esta alternativa de estudio como es la Modalidad a Distancia, gracias a ello puedo decir que hoy, soy un poco mejor que ayer. Un agradecimiento especial a mi Directora de Tesis la Ing. Verónica Mora Jácome por su acertada dirección, su motivación, su paciencia y comprensión, sin su guía y preocupación constante habría sido difícil culminar este trabajo con éxito.

Gracias a todos.

CONTRATO DE DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS

Yo, Giovani Lucas Mayanquer Suárez declaro ser autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “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”.

Giovani Lucas Mayanquer Suárez

INDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria	iv
Agradecimiento	v
Contrato de Declaración y Cesión de Derechos de Tesis	vi
Resumen	ix
Introducción	xii
Objetivos	xiv

CAPITULO I

SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON COTACACHI	15
1.1 Situación geográfica	15
1.2 Aspectos demográficos	16
1.2.1 Indicadores de Salud	16
1.2.2 Indicadores Educativos	17
1.2.3 Migración interna y externa	19
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	20
1.3 Análisis de la vivienda	22
1.4 Situación Política Y Administrativa	23
1.5 Sector Productivo primario	25
1.5.1 Agricultura	25
1.5.2 Ganadería	27
1.5.3 Producción y rendimiento	27
1.5.4 Asistencia Técnica	28
1.5.5 Comercialización y Consumo	30
1.5.6 Crédito	32
1.6 Sector Productivo secundario	33
1.6.1 Industria	33
1.6.2 Artesanía	34
1.6.3 Crédito	37
1.7 Sector Productivo técnico	38
1.7.1 Comercio	38
1.7.2 Turismo	39
1.7.3 Transporte	43

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMIA	45
2. Gastronomía	45
2.1 Historia de la gastronomía en general	45
2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	53

CAPITULO III

DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR	60
3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón Cotacachi	60
3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales que han cambiado su preparación	72
3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales	77

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON COTACACHI	80
4.1 Fichas	80
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	85

CAPITULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON COTACACHI	87
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	87
5.2 Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales	90

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE	91
6.1 Propuesta alternativa de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas	91
Conclusiones	94
Recomendaciones	95
Bibliografía	96
Anexos	98

RESUMEN

El presente trabajo investigativo tuvo lugar en el Cantón Cotacachi, provincia de Imbabura, durante el periodo que comprende entre el año 2009 y 2010, en el mismo participaron, los restaurantes, hoteles, puestos de comida, hombres y mujeres del sector urbano y rural del cantón.

El propósito de esta investigación consistió en la determinación de la producción y consumo de platos y bebidas típicas y tradicionales del Cantón Cotacachi, para la puesta en valor de la gastronomía típica y tradicional como un atractivo diversificador de la oferta turística del Cantón. Para ello fue necesario inventariar los platos de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Cotacachi, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos de comida, casas y sitios de expendio, luego la identificación de los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado, también la identificación a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados, además la identificación de las formas de preparación y acompañamientos de platos y bebidas típicas, la identificación de combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas, la identificación también de los centros de acopio de los productos y finalmente la identificación de las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.

La presente investigación se justificó por cuanto la comida y bebida típica constituye un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia de un pueblo y además se constituye en un atractivo diversificador de la oferta turística, sin embargo la introducción de nuevos conceptos e ingredientes en la cultura gastronómica afecta las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que la sabiduría y el conocimiento de los viejos se deben rescatar, conservar, revitalizar, usar, fortalecer, administrar, para difundirlos a las nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural a través de su promoción.

Metodológicamente este trabajo investigativo se basó en los métodos histórico – lógico, analítico – sintético, inductivo – deductivo, el estudio se realizó en las siguientes fases: Fase 1, a través de la investigación secundaria se identificó y clasificó los platos y bebidas típicas que se elaboran en el cantón. Fase 2, se aplicó una encuesta de nueve preguntas de manera aleatoria a la población del sector urbano y rural del cantón sobre una muestra de 264 personas, con la finalidad de validar la información obtenida en las fuentes secundarias. Fase 3, A través de la técnica de la entrevista a los diferentes actores locales como el Municipio, representantes comunitarios y/o organismos de la localidad, etc., se identificó a los informantes clave para la investigación in situ.

Mediante la técnica de la observación se seleccionó los platos, bebidas y postres representativos del cantón, los informantes clave cumplieron los requisitos de vivir mínimo 20 años en el cantón y tener una edad mínima de 50 años, el levantamiento de la información se realizó mediante entrevistas, cuestionarios y fichas, la información consistió en ingredientes, significado, posibles combinaciones o sustitución de ingredientes y centros de acopio de los diferentes productos, productos base en la elaboración de comida y bebida típica, calendario de fiestas y ritos relacionados con la preparación de comida y bebida típica, determinación de actores que intervienen en la elaboración de los platos y bebidas típicas y finalmente identificación de instituciones y/o organismos que promocionan la cultura gastronómica.

El procesamiento de los datos permitió determinar entre otros resultados que el cantón posee una gran diversidad gastronómica de la cual sobresalen como platos y bebidas típicas propias del cantón las carnes coloradas y la chicha de jora, también se pudo determinar las cuatro fiestas más importantes del cantón relacionadas con la preparación de comida y bebida típica y tradicional: Abril (Semana Santa), Junio (Fiesta del Inti Raymi), Septiembre (La fiesta de la Jora) y Noviembre (Finados). Las Instituciones que promocionan la cultura gastronómica local son: El Gobierno Municipal de Cotacachi, La Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi (UNORCAC), La Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi (AUCC), Runa Tupari Native Travel.

La estructura de este trabajo investigativo se presenta en seis capítulos en los cuales se abordan los diferentes temas relacionados con esta investigación. En el capítulo 1, tenemos un contexto general del cantón Cotacachi Sobre la Situación Económica Social y Productiva del cantón, aquí el lector encontrará información sobre la situación geográfica, población y otros datos de interés, también aspectos demográficos donde se puede informar sobre indicadores de salud, educacionales, la migración interna y externa, indicadores de desarrollo humano, se aborda también la situación de la vivienda, así como también la situación político administrativa. También en este capítulo se aborda lo referente a los sectores productivos del cantón como son el sector productivo primario, secundario y sector productivo técnico. En el capítulo 2, encontrará información sobre la historia de la gastronomía, su evolución a lo largo de la historia de la humanidad, desde la prehistoria hasta la edad moderna, sus costumbres, sus métodos de cocción, productos, utensilios y demás aspectos relacionados con el fascinante mundo de la gastronomía. También aquí descubrirá el rico bagaje gastronómico que tiene nuestro maravilloso Ecuador, producto de la influencia prehispánica, española y otras culturas presentes hoy en día en la cocina tradicional de la Costa, Sierra y Amazonía. El capítulo 3, se convierte en la parte fundamental de este estudio, pues aquí podrá evidenciar toda la información recopilada correspondiente a la gastronomía típica y tradicional, en lo concerniente a platos, bebidas y postres del Cantón Cotacachi. El Capítulo 4, presenta un inventario de la gastronomía típica y tradicional más representativa del cantón, así también toda la gastronomía relacionada a las fiestas más importantes del cantón. En el capítulo 5, se describe la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, además se indica las instituciones y organismos que promocionan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales. Capítulo 6, en este último capítulo se propone

alternativas de platos/bebidas/postres para el desayuno escolar de escuelas, en base al ingrediente básico del cantón. Finalmente se aborda las conclusiones y recomendaciones de esta investigación.

Por todo lo expuesto, deseo que este trabajo contribuya al rescate, revalorización y promoción de la memoria gastronómica del Cantón Cotacachi, y a su vez sea un aporte en el mejoramiento de la calidad de vida de su población.

INTRODUCCIÓN

Sin duda alguna la cultura de un pueblo es su gastronomía pues esta constituye su alma, integra sus costumbres, patrimonio, valores, historia, agricultura, religión, aspectos históricos y geográficos, la cultura de un lugar y su comida típica están íntimamente relacionados.

El presente trabajo de investigación trata acerca de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Cotacachi. Este cantón es uno de los 6 cantones que conforman la provincia de Imabura en la Sierra Norte del Ecuador, está ubicado a tan solo 2 horas de la ciudad de Quito Capital de Ecuador, es un lugar privilegiado con atractivos naturales y culturales a lo largo y ancho de su geografía, la misma que configura dos zonas que son: la zona andina y la Zona Subtropical, en su territorio habitan mayoritariamente las etnias mestiza e indígena.

Gracias a la variedad de pisos climáticos, en Cotacachi se cultiva una diversidad de productos agrícolas propios de la región Andina y subtropical como son: el maíz, la papa, el melloco, la oca, la quinua, el chocho, la yuca, el plátano, el fréjol, el tomate de árbol, y otros. Productos que mediante los conocimientos culinarios tradicionales de su gente ha sabido transformar en deliciosos y nutritivos platos típicos de este cantón.

Precisamente este trabajo de investigación consistió en la determinación de la producción y consumo de platos y bebidas típicas del Cantón Cotacachi, para la puesta en valor de la gastronomía típica y tradicional como atractivo diversificador de la oferta turística del Cantón Cotacachi.

Como sabemos la gastronomía constituye una fuerte motivación para el desplazamiento de turistas a un destino y esto dinamiza la economía de la población, pues el turismo es una de las actividades económica que mejor redistribuye los ingresos económicos entre la población, contribuyendo a mejorar el nivel de vida de los habitantes. Pero al mismo tiempo que genera ingresos económicos contribuye al rescate, valoración, mantenimiento y fortalecimiento de la cultura gastronómica local que forma parte de la identidad cultural de un país, un pueblo, una región y finalmente influye positivamente sobre la producción agrícola de productos que son base en la elaboración de las comidas y bebidas típicas, asegurando su producción y evitando la desaparición de los mismos, aquí cabe mencionar el lema “somos lo que comemos”.

En la actualidad las identidades culturales y tradicionales locales sufren la arremetida de uno de los valores del capitalismo que es la globalización, que introduce nuevos conceptos e ingredientes en la cocina tradicional, esto indudablemente afecta a las nuevas generaciones y pone en peligro el conocimiento de las diferentes raíces culinarias, es por eso que hoy más que nunca es importante el rescate y difusión de la memoria gastronómica de los pueblos,

para difundir a las presentes y nuevas generaciones como nuestro máspreciado patrimonio cultural.

OBJETIVOS

Objetivo General.

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

Objetivos específicos.

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

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN COTACACHI

1.1 Situación geográfica

Reliquia Ecológica y Cultural de los Andes, es el cantón más extenso de los seis que conforman la Provincia de Imbabura aproximadamente 1.848.5 km² (40% del territorio total de la provincia) y lleva el nombre del majestuoso volcán Cotacachi.

Ubicado a 104 kilómetros al norte de la ciudad de Quito capital del Ecuador, en la gran planicie occidental de la Hoya de Imbabura, en el sector sur-occidental de la Provincia, limita al norte con el Cantón Urcuquí; al sur con el Cantón Otavalo y la Provincia de Pichincha; al este con el Cantón Antonio Ante y al oeste con la Provincia de Esmeraldas.

La geografía del Cantón es muy variada encontrándose alturas que van desde los 4.939 metros (Volcán Cotacachi) m.s.n.m, pasando por los 2.418 m.s.n.m (Ciudad Cotacachi, Cabecera Cantonal) hasta los 1.600 m.s.n.m. en la zona de Nangulví y 200 m.s.n.m. en la parte más occidental. Las características topográficas y climáticas del Cantón permiten diferenciar claramente dos zonas: la Andina y la Subtropical.¹

La zona Andina está ubicada en las faldas orientales del volcán Cotacachi, Su clima oscila entre 15 y 20 grados centígrados. La zona Subtropical conocida como Intag se extiende desde la Cordillera Occidental de los Andes hasta el límite con la Provincia de Esmeraldas y Pichincha. Su clima oscila entre 25 y 30 grados centígrados.

Población

La población del Cantón representa el 10.8% del total de la Provincia de Imbabura con 37.215 habitantes (18.770 hombres y 18.445 mujeres), de los cuales el 80% de la población vive en el área rural y el 20% restante en el área urbana. Coexisten las etnias mestiza 59%, indígenas 37%, negra 1%, blancos 2% y otros 1%.²

¹ Información tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002, Plan Cantonal de Salud, 2005

² Los datos fueron tomados del Instituto Nacional de Estadísticas Y Censos INEC, Censo del 2001.

1.2 Aspectos demográficos

1.2.1 Indicadores de salud³

La salud es un claro síntoma de la calidad de vida de una población. El cantón Cotacachi, presenta los siguientes indicadores:

La tasa de mortalidad infantil. Entendida como la probabilidad que tiene un niño/a de morir durante su primer año de vida, 13.4%, provincial 10.6%.

La tasa de mortalidad en la niñez. Probabilidad que tiene un niño/a de morir antes de cumplir 5 años de vida, 26.7%, provincial 18.1%.

La desnutrición. Es uno de los principales problemas de salud en los países en desarrollo. Contribuye directamente a la mortalidad infantil y a rezagos en el crecimiento físico y desarrollo intelectual de las personas.

El índice de desnutrición crónica. Que mide el número de niños menores de 5 años que muestran indicios de baja talla para su edad o desnutrición crónica en un determinado año, era del 65.4%. En la parte urbana 48.2% y en la parte rural 68.1%.

El índice de desnutrición global. Que es el resultado de desequilibrios nutricionales pasados y recientes. En el cantón 47.8%. En la parte urbana el 32.8% y en la parte rural 50.1%. En la provincia es 41.6%.

Medios sanitarios de eliminación de excretas (red pública de alcantarillado, pozo séptico, letrina). El cantón cuenta con una cobertura del 55.7%, correspondientes a 4,632 hogares de un total de 8,316. En la parte urbana la cobertura es del 93.1 % y en la parte rural es del 44.5%.

Servicio de recolección de basura. La cobertura es del 30.0%, esto es 2,480 hogares que cuentan con este servicio de un total de 8,263. En la parte urbana la cobertura es del 89.5% y en la parte rural el 12.2 %.

Establecimientos de Salud Públicos y Privados en el cantón.⁴

³ Información tomada del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008. Fuente INEC, Censo 2001.

El Ministerio de Salud Pública tiene 11 establecimientos: 1 hospital, 6 Sub centros de salud y 5 puestos de Salud. El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS tiene 5 establecimientos: 1 dispensario central y 4 dispensarios para el Seguro Social Campesino. Consultorios Privados existen 8 y de Medicina Tradicional 24 parteras licenciadas.

Recursos Humanos de Salud.

Enfermeros Públicos 8, Médicos públicos 19, Odontólogos públicos 4 y auxiliares de enfermería públicos 18.

Recursos Humanos de Medicina Ancestral.

En Cotacachi los pueblos indígenas practican la medicina ancestral, esta práctica es ejecutada por proveedores como: yachacs, sobadores, limpiadores, comadronas, parteras, rezadores. Quizá las más importantes son las parteras, se conoce que en el cantón existen alrededor de 127, de las cuales 30 han sido licenciadas por el Ministerio de salud pública. Esto ha permitido integrar las prácticas de salud de los pueblos indígenas, como una muestra de respeto por sus conocimientos y prácticas de salud tradicional.

1.2.2 Indicadores educacionales⁵

La educación es una herramienta clave en el desarrollo social y económico, elemento clave para una estrategia de superación y combate a la pobreza y las desigualdades sociales.

El Analfabetismo (personas que no saben leer y escribir o que solo leen o solo escriben). En el cantón Cotacachi era del 22.5%. Corresponde al sexo femenino el mayor porcentaje el 27.2% y al sexo masculino el 17.7%. En la parte urbana el analfabetismo es del 7.8% y en la parte rural el 26.9%.

Analfabetismo funcional. Personas que no pueden entender lo que leen, o que no se pueden dar a entender por escrito, o que no pueden realizar operaciones matemáticas elementales. Este índice alcanza el 37.6%. A las mujeres les corresponde el 42.1 % y a los hombres el 33.2%. En la parte urbana el analfabetismo funcional es del 17.8% y en la parte rural el 43.6%.

⁴ La información de esta página fue tomada del Sistema Descentralizado de Salud de Cotacachi, 2005, pp. 89-91.

⁵ Datos tomados del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008, Fuente INEC.

Escolaridad. La cual trata sobre la escolaridad alcanzada por la población, en particular por las personas adultas, tenemos 4.5 años de una población de 16,582 de 24 años y más. Para las mujeres corresponde el 4.2 y para los hombres el 4.8. De igual forma tenemos que en la parte urbana este índice es de 7.8 años y en la parte rural 3.5 años.

Primaria Completa. Número de personas de 12 años y más que completó la enseñanza primaria, corresponde el 38%, Mujeres 36.7% y Hombres 39.3%. En la parte urbana 72.5% tiene la primaria completa y en la parte rural 27.2%.

Secundaria Completa. Número de personas de 18 años y más que completó la enseñanza secundaria, corresponde el 8.8%, Mujeres 9.0% y Hombres 8.6%. Así mismo tenemos que en la parte urbana es 25.2% y en la parte rural 3.8%.

Instrucción superior. Número de personas de 24 años y más que cursan o cursaron uno o más años de estudios de nivel superior, tenemos a nivel de cantón el 7.2%. Mujeres el 7.0% y los Hombres el 7.4%. En la parte urbana el 20.3% y en la parte rural el 3.2%.

Oferta del sistema educativo en el cantón.

Planteles educativos en la educación pre - primaria fiscal. Existen 56 planteles donde laboran 66 profesores y existe una población de 968 alumnos.

Planteles educativos en la educación pre - primaria privada. Tenemos 3 planteles, donde laboran 8 profesores, y existe una población estudiantil de 77 alumnos.

Planteles educativos en la educación primaria. Son 109, lo que da como resultado 69.8 alumnos por plantel, el número de planteles en el sector urbano es de 5, esto es 420.8 alumnos por plantel, mientras que en el sector rural el número de planteles es de 104, esto equivale a 52.9 alumnos por plantel. Se registraban en este periodo 50 escuelas fiscales uni - docentes todas localizadas en la parte rural del cantón.

Tenemos en la primaria 23.3 alumnos por profesor. En la parte urbana tenemos 30.0 alumnos por profesor y en la parte rural 21.9 alumnos por profesor. Así mismo en la secundaria tenemos 12.0 alumnos por profesor, 11.6 alumnos por profesor en la parte urbana y 12.5 en la parte rural.

Planteles educación secundaria. Son 11, dando como resultado 214.9 alumnos por plantel. En la parte urbana 4 planteles para una población de de 323.0 alumnos por plantel, en la parte rural el numero de planteles educativos era de 7 para una población estudiantil de 153.1 estudiantes por plantel.

Nivel de instrucción de los docentes en la primaria. Instrucción primaria el 2.2%, secundaria el 18.5%, post-secundaria el 62.6% y universitaria el 16.8%.

Nivel de instrucción de los docentes en la secundaria. 37.1 % instrucción secundaria, 8% instrucción post-secundaria y el 54.9% instrucción universitaria.

Títulos de los docentes en el nivel primario. El 2.5% no poseía título, el 96.3% tenía título docente y el 1.2% no tenía título de docente.

Títulos de los docentes en el nivel secundario. El 80.8% tenía título docente y el 19.2 no tenía título docente.

Es importante señalar que en año 2004 el cantón por mandato de la VIII Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi emprendió una intensa campaña de alfabetización, “yo si puedo – ñuca ushanimi”, con lo cual se redujo el analfabetismo a 3.9% (15- 49 años), cumpliendo con la norma de la UNESCO, el 22 de abril del 2005 se declaro al cantón como “Territorio libre de analfabetismo”.

1.2.3 Migración interna y externa⁶

En la década de los noventas se han producido una serie de transformaciones económicas, políticas, sociales y culturales que han generado mayor incremento de la pobreza, el desempleo y, ante la incertidumbre frente a estos fenómenos, muchos ciudadanos han optado por migrar de forma interna como al exterior.

Una de las premisas para tal fenómeno ha sido la búsqueda de condiciones de vida más favorables que permitan a las personas y a sus familias desarrollarse puesto que el entorno socio-económico no les ha permitido tales posibilidades.

Al igual que el flujo migratorio al exterior, en el país, las principales ciudades se han convertido en escenarios atractivos para jóvenes; que migran del campo a la ciudad, o de ciudades pequeñas a las grandes urbes debido a que, en la misma medida, sus

⁶ Datos tomados del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008, Fuente INEC.

entornos inmediatos no generan las condiciones adecuadas. En el cantón Cotacachi este fenómeno migratorio presenta las siguientes cifras:

En primer lugar tenemos la población joven que ha migrado al exterior en una edad comprendida entre los 15 y 29 años, que representa el 62.8%, la migración de las mujeres representa el 63.5% y la migración masculina el 62.3%. La migración en la parte urbana es del 58.5%, en la parte rural es mayor, aquí alcanza el 65.7%. También es importante señalar que en la parte urbana el mayor porcentaje de personas que han migrado corresponde a las mujeres con un 60.7%, los hombres 57.0%. En la parte rural este fenómeno alcanza porcentajes cercanos entre el sexo femenino y masculino, 65.5% para las mujeres y el 65.8 para los hombres.

Finalmente tenemos la migración de las personas de 1 a 14 años y personas mayores a 30 años. Según la misma fuente esta migración es del 37.2%, el mayor porcentaje de emigración es para la parte urbana con el 41.5% y para la parte rural el 34.3%. Por sexo tenemos que a las mujeres les corresponde el 36.5% y a los hombres el 37.7%.

Como se puede determinar de acuerdo a las cifras mencionadas, es la población joven la de mayor emigración en el cantón Cotacachi y especialmente de la parte rural, como consecuencia de la falta de oportunidades en sus lugares de origen.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza⁷

La pobreza se refiere a las privaciones de la(s) persona(s) u hogar(es) en la satisfacción de sus necesidades básicas, en particular las necesidades materiales. Se considera “**pobre**” a una persona si pertenece a un hogar que presenta carencias persistentes en la satisfacción de sus necesidades básicas incluyendo: vivienda, salud, educación y empleo.

Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI). 77.15% de una población de 37,215. En la parte urbana el 32.1% y en la parte rural 89.2%.

Indicador de extrema pobreza por necesidades insatisfechas (NBI). 52.4% en el cantón, en la parte urbana el 10.5% y en la parte rural el 62.9%.

Personas que habitan viviendas con características inadecuadas. 33.8% de una población de 37,215. En la parte urbana el 8.4% y en la parte rural el 40.2%.

⁷ Datos tomados del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008, Fuente INEC

Personas que habitan viviendas con servicios inadecuados. 67.8% de una población de 37,215. En la parte urbana es del 9.9% y en la parte rural 82.3%.

Número de personas en hogares con niños que no asisten a la escuela. 14% en una población de 37,215. En la parte urbana este indicador es del 4.7% y en la parte rural el 16.4%.

Personas en hogares con hacinamiento crítico. 40%, en la parte urbana el 19.5% y en la parte rural 45.2%.

Brecha de la pobreza de consumo. Este indicador refleja cuan pobres son los pobres y, por tanto, proporciona una idea de la profundidad de las carencias de ingreso o consumo que definen una situación de pobreza. 33.5%.

Brecha de la extrema pobreza de consumo. 14.9% de una población total de 36,878, el promedio provincial es de 7.7%.

Severidad de la pobreza de consumo. 19.7% de una población de 36.878, el promedio provincial de 11.1%.

Severidad de la extrema pobreza de consumo. 7.0%, de una población de 36.878, el promedio provincial es de 3.4%.

Finalmente mencionamos el índice de vulnerabilidad social (IVS) que es una medida compuesta que resume 5 dimensiones de los riesgos o vulnerabilidad de la población del cantón: el analfabetismo de la población adulta, la desnutrición en los niños/as, la pobreza de consumo en los hogares, el riesgo de mortalidad de los niños/as menores de un año, y la presencia de comunidades étnicas rurales. El IVS se presenta en una escala de 0 a 100 en donde a mayor valor, mayor vulnerabilidad. **El IVS.** En Cotacachi es del 71.6% de una población total de 36,181, el promedio provincial es 58.7%.

Como hemos podido observar en los diferentes índices la pobreza y la extrema pobreza con todas sus secuelas se identifica con mayor intensidad en el área rural del cantón Cotacachi.

1.3 Análisis de la vivienda⁸

La vivienda en el cantón Cotacachi de acuerdo al último Censo de Población y Vivienda INEC 2001, registra 8,263 viviendas (casas, villas, departamentos, cuarto de inquilinato, mediagua, rancho, covacha, choza) particulares ocupadas con personas presentes. El número de ocupantes es de 37,081, con un promedio de 4.5 habitantes por vivienda de una población total de 37,215. Así también la extensión poblacional llega a 1,725.7 kilómetros cuadrados y la densidad poblacional es de 21.6 habitantes por kilómetro cuadrado.

Es importante señalar la distribución del número de viviendas tanto en la parte urbana y en la parte rural, así tenemos que en la parte urbana se registran 1,904 viviendas con 7,398 ocupantes en promedio, tenemos 3.9 habitantes por vivienda de una población total de 7,489 habitantes. En la parte rural el número de viviendas es de 6,359 con 29,683 ocupantes, teniendo en promedio 4.7 habitantes por vivienda de una población total de 29,726 habitantes.

Podemos ver que debido a que el mayor número de la población del Cantón Cotacachi se ubica en la parte rural, el número de viviendas en este sector es también mayor, con lo que aumenta el promedio de habitantes por vivienda considerablemente con respecto a la parte urbana del cantón.

Servicios básicos con los que cuenta la vivienda en el cantón Cotacachi

De las 8,263 viviendas particulares ocupadas; 34.1% disponen de agua entubada (con o sin tratamiento) por red pública dentro de la vivienda. En la parte urbana el número de viviendas que cuenta con este servicio es de 1,605 equivalente al 84.3%. En la parte rural el número de viviendas con este servicio es de 1,209 equivalente al 19%.

A nivel de cantón están conectadas a la red pública de alcantarillado 3,114 viviendas equivalente al 37.7%. En lo que tiene que ver con la parte urbana el número de viviendas que cuenta con este servicio es de 1,743, equivalente al 91.5%, y en la parte rural el número de viviendas es de 1,371 correspondiente al 21.6%.

El número de viviendas que disponen de servicio eléctrico a nivel de cantón es 5,739 viviendas esto representa 69.5% de cobertura. En la parte urbana esta cobertura es del 95% correspondiente a 1,809 viviendas y en la parte rural esta cobertura es del 61.8% correspondiente a 3,930 viviendas.

⁸ Los Datos fueron tomados de: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC 2001, Fascículo Cotacachi

La cobertura del servicio telefónico en el cantón es del 20.5% esto significa 1,624 viviendas con este servicio. La parte urbana tiene una cobertura del 57.9% esto es 1,102 viviendas y en la parte rural esta cobertura es del 9.3% equivalente a 592 viviendas que disponen de servicio.

Finalmente en este análisis de la vivienda en el Cantón es importante conocer el tipo de tenencia de la vivienda en el cantón Cotacachi. Según el Censo de Población y Vivienda INEC 2001, elaborado por SIISE 2008. La tenencia propia de la vivienda correspondía al 77.8% esto es 6,431 viviendas de un total de 8,263. Arrendada el 8.6% equivalente a 712 viviendas, En anticresis 0.2% correspondiente a 14 viviendas, gratuita 8% equivalente a 657 viviendas, por servicios 4.7% correspondiente a 388 viviendas y finalmente otros tipos de tenencia 0.7% equivalente a 61 viviendas.

1.4 Situación política y administrativa⁹

Fray Pedro de la Peña fundó Cotacachi en 1740, posteriormente Simón Bolívar en 1824 lo crea como Cantón y finalmente un 6 de julio de 1.861 es ratificado como Cantón, desde entonces inicia, su vida política y administrativa con el nombre de **Santa Ana de Cotacachi**.

En el siguiente cuadro podemos ver la división política de Cotacachi por Zonas, Ubicación, Parroquias y Extensión.

Tabla No. 1

ZONAS	UBICACIÓN	PARROQUIAS	EXTENSION KM2.
ANDINA	FALDAS DEL VOLCAN COTACACHI	URBANAS	
		SAN FRANCISCO Y EL SAGRARIO	70.9
		RURALES	
		IMANTAG QUIROGA	212.2 68.2
SUBTROPICAL (ZONA DE INTAG)	ESTRIBACIONES OCCIDENTALES CORDILLERA DE LOS ANDES.	APUELA	222.2
		GARCIA MORENO	726.9
		PEÑAHERRERA	122.4
		6 DE JULIO	181.8
		CUELLAJE	
		VACAS GALINDO	41.2
		PLAZA GUTIERREZ	79.9

⁹ La información fue tomada del Plan de Desarrollo del Cantón Cotacachi 2002 y del Plan Cantonal de Salud, 2005.

GOLONDRINAS (ZONA NO DELIMITADA)			122.8
TOTAL			1.848,5

Fuente. Plan Cantonal de Salud 2002-2006 – INEC.

En el sector rural, la población se organiza en comunidades, en las que vive el pueblo Kichwa.

La administración la ejerce el Gobierno Municipal del Cantón Cotacachi, conformado por el Consejo Municipal cuya máxima autoridad es el Alcalde.

En 1996 dio inicio un proceso novedoso de construcción de un gobierno local participativo en el Municipio de Cotacachi. Los actores locales se propusieron cambiar el modelo de gestión tradicional del gobierno municipal, promover la participación democrática de todos los actores, impulsar la organización y el mejoramiento de la calidad de vida del Cantón. Esto se logra finalmente a través de la creación mediante Ordenanza Municipal en Enero del 2000, de la ASAMBLEA DE UNIDAD CANTONAL DE COTACACHI (AUCC), la cual representa a la sociedad Cotacacheña.

La Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi tiene entre sus objetivos más importantes, contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población del Cantón en Cogestión, con el Consejo Municipal en todas las fases: Diagnóstico, planificación, ejecución, evaluación y sistematización, caracterizada todas estas por la participación de los sectores sociales.

Estructura Organizativa de La Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi.

- Asamblea General
- Consejo de Desarrollo y Gestión
- Consejo Asesor
- Asesoría Técnica
- Comités Intersectoriales de: Salud, Educación, Turismo y Producción, Gestión Ambiental y Manejo de Recursos Naturales, y Organización.

En el cantón Cotacachi, existe una clara alianza entre la Municipalidad y la ciudadanía representada por la AUCC; su pacto: alcanzar el desarrollo de Cotacachi.

Cotacachi fue el primer cantón en el país, donde un representante de la sociedad civil, como es el Presidente/a de la AUCC, participa en la sesiones del Consejo Municipal, con voz, aunque no tiene derecho al voto.

A su vez al interior de la AUCC, existe la representación del Estado (Municipio), de los 18 miembros del Consejo Superior de Desarrollo y Gestión, un escaño le corresponde automáticamente al Alcalde/sa y otro a un/a Consejal/a.

1.5 Sector productivo primario

1.5.1 Agricultura¹⁰

El Cantón Cotacachi es un Cantón eminentemente agrícola pues el 51% de la Población Económicamente activa se dedica a esta actividad y en menor proporción se dedica a otras actividades económicas.

En el Cantón Cotacachi existe diversidad de suelos, pisos ecológicos y climas, por lo que cuenta con gran variedad y riqueza de recursos naturales.

Considerando la existencia de recursos, el cantón puede dividirse en Zona Andina y Zona Subtropical. En la zona andina ubicada en las faldas del Volcán Cotacachi se encuentra concentrada la mayoría de la población, aquí se encuentran 12,000 has. De páramos a más de 3,600 m.s.n.m. los mismos que cumplen un función vital en el mantenimiento del equilibrio ecológico ya que son productores y recolectores de agua.

La Zona subtropical corresponde a las subcuencas del río Apuela y Azabí y en ella se encuentran grandes extensiones de bosque húmedo tropical que se extienden hasta la Provincia de Esmeraldas, y grandes extensiones de bosques nublados ubicados en las estribaciones de la cordillera de los Andes. Estos bosques ocupan el 50% de la superficie del cantón (80% de la zona subtropical) y son fundamentales en la preservación del equilibrio ecológico y la descontaminación del planeta.

¹⁰ Información tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002, Instituto de Estadísticas Y Censos INEC, censo 2001. Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE 2008, Fuente. Censo Agrícola año 2000.

Suelos.

La mayoría de los suelos del Cantón provienen de cenizas volcánicas pero las variaciones climáticas y topográficas hacen que presenten diferentes potencialidades de uso: el 69% de la superficie del cantón está constituida por suelos con graves limitaciones por las fuertes pendientes, que representan un alto riesgo de erosión y escurrimiento, especialmente si los suelos se encuentran descubiertos. Solo el 7% de la superficie del cantón está constituido por suelos aptos para el uso agro productivo.

Recursos Hídricos.

Existen en el cantón dos sub - cuencas hidrográficas: la del río Ambi, en la zona interandina y la del río Apuela y Azabí en la zona subtropical de Intag. La primera se forma en las faldas orientales del Nevado Cotacachi y en ella drenan las aguas de todos los riachuelos y quebradas que bajan del este; el terreno en esta sub - cuenca es muy accidentado, formando un cañón bastante profundo en cuyos lados se encuentran principalmente las poblaciones de Cotacachi, en su margen izquierdo y el Cantón Atuntaqui en el margen derecho. El río Apuela se forma en la unión de los ríos Pitura e Irubí, los cuales provienen de los deshielos de las faldas occidentales del Volcán Cotacachi; esta sub - cuenca también presenta fuertes pendientes en sus orígenes pero aguas abajo, recorre sitios planos.

Pisos ecológicos.

Estas características ecológicas definen también dos zonas claramente diferenciadas en cuanto a producción agropecuaria: la zona Andina y la zona Subtropical, cada una de ellas con procesos históricos diferentes. La primera está caracterizada por asentamientos tradicionales que giran en torno a las haciendas, mientras en la segunda, zona Subtropical los asentamientos son por colonización.

Superficie cultivable.

El Cantón Cotacachi según datos del último Censo Agrícola del año 2000, elaborado por SIISE cuenta con una superficie cultivable de 89,136.6 has. Distribuidas en 6,069.3 UPAs (Unidades Agrícolas Agropecuarias), las hectáreas cultivables que cuentan para la producción con riego es del 14.4%, mientras que el porcentaje de UPAs con riego es del 24%.

Formas de Propiedad.

En cuanto a la tenencia de la tierra el 66.2% de las UPAs cuenta con títulos de propiedad para sus propietarios. Existe en la parte Sur de la Zona Andina UPAs menores a 10 has. En la parte centro y Norte de de la Zona Andina, así como la Zona Subtropical de Intag existen UPAs de más de 20 has.

1.5.2 Ganadería¹¹

La ganadería en el Cantón Cotacachi se combina con la agricultura, siendo la ganadería una actividad complementaria. Se caracteriza por ser una ganadería de tipo marginal con un alto porcentaje de animales de engorde, en 1990 el número de cabezas de ganado llegaba a 21.900 siendo este el grupo más numeroso. El ganado porcino ocupa el segundo lugar con 7.600 cabezas y finalmente el ganado ovino con 650 cabezas.

En el minifundio de la Zona Andina como en la Zona Subtropical de Intag, el ganado bovino se utiliza para la producción de carne, leche y fuerza de tracción para la labranza de la tierra.

La ganadería porcina se encuentra básicamente en el minifundio de la Zona Andina ya que este aprovecha los desperdicios agrícolas y de la cocina, además de contribuir a la aireación del suelo por el hábito de hozar.

También es importante señalar uno de los animales nativos de esta zona, el cuy del cual existen varias razas y el mismo que tiene un significado muy especial para la población especialmente indígena, pues a más de ser fuente de carne en ocasiones muy especiales como fiestas, bautizos y demás fiestas de la comunidad su carne es de muy buen sabor, también se usa este animal para fines ceremoniales y curativos, según la tradición indígena. Su producción es en su mayoría para el consumo familiar, pero también lo comercializan en las ferias y mercados de Cotacachi. Otros importantes animales propios de la Zona andina son los Camélidos como la llama y la alpaca.

1.5.3 Producción y rendimiento¹²

En la Zona Andina pequeños y medianos propietarios, hacendados tradicionales y empresas cultivan principalmente: maíz suave, fréjol, arveja, trigo, cebada y papas. Pero además de estos productos que son quizá los más cultivados para la comercialización dentro y fuera del cantón, existen productos tradicionales cultivados a lo largo del tiempo por las comunidades especialmente indígenas, los cuales constituyen la base de su alimentación diaria y que son comunes en el Cantón Cotacachi. Así tenemos: la oca, el melloco, la quinua, amaranto, el chocho, la mashua, jícama, porotón, popayán, zambo, zapallo, ají, camote, zanahoria blanca, mora, tomate de árbol, uvilla, uva, granadilla, taxo, aguacate, nogal, penco blanco, penco negro. En los últimos años al igual que en otras provincias del país se está

¹¹ Información Tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002 y La Guía Agro- Culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus alrededores, Ramirez Marleni, 2003.

¹² Información tomada de la Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, 2003 y de Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, 2005.

desarrollando la producción de flores, frutas y espárragos estos productos no tradicionales son especialmente para la exportación.

Según información suministrada por funcionarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Cantón Cotacachi produce 30 quintales de trigo por hectárea de igual manera la cebada. En la producción de maíz suave para la venta en choclo, la producción es de 180 bultos por hectárea.

En la Zona Sub tropical de Intag cuya población se encuentra conformada por hombres y mujeres llegados a estas tierras como colonos, aproximadamente un 90% de la población es propietaria de la tierra. La generosidad de su clima debido a diversos pisos climáticos permite el cultivo de diferentes productos tanto para el autoconsumo como para la venta. Así tenemos habas, fréjol, arveja, plátano, maíz duro, yuca, zanahoria, papa, camote, frutas (piña, papaya, cítricos, mora, naranjilla, tomate de árbol, guanábana, guaba, sandía), caña de azúcar, café, cabuya, sábila, lufa.

En los últimos años se está incursionando en la producción agroecológica que implica prácticas orgánicas campesinas sin la utilización de insumos tóxicos, en el cultivo y procesamiento de caña de azúcar y café, con el auspicio de la ACAI (Asociación de Campesinos Agroecológicos de Intag) y el Municipio de Cotacachi, se obtiene la producción de panela orgánica, el cultivo y producción de café orgánico a cargo de la Asociación de Caficultores del Rio Intag (AACRI). Existen en la Zona de Intag alrededor de 1.200 fincas que cultivan café, con una producción aproximada al año de 600 quintales.

1.5.4 Asistencia técnica¹³

La agricultura en nuestro país lamentablemente no ha merecido la atención por parte de los últimos gobiernos con políticas que benefician en su desarrollo y protección al sector agrícola, producto del modelo económico neoliberal que se encontraba rigiendo, en el cual entre sus prácticas principales está la apertura a los tratados de libre mercado y el debilitamiento del estado para planificar y dirigir las políticas públicas, el sector agropecuario es uno de los sectores más abandonados y desprotegidos con este modelo económico, en donde la agricultura a gran escala se orienta al mercado externo descuidando la producción para el abastecimiento interno.

¹³ Información tomada de Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, 2005.

En el Cantón Cotacachi el trabajo fecundo de sus organizaciones e instituciones públicas y privadas están apoyando con asistencia técnica y financiera diferentes proyectos agrícolas que mejoren el nivel de vida de la población dedicada a esta actividad y principalmente contribuya a la seguridad y soberanía alimentaria del cantón. Es importante señalar a organizaciones importantes involucradas en el desarrollo de proyectos productivos agrícolas como es la UNORCAC (Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi), la Asamblea de Unidad Cantonal, el Gobierno Municipal de Cotacachi, el Ministerio de Agricultura y ganadería, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP, organizaciones Sociales como Aacri, Acai en la Zona de Intag y demás Organizaciones No Gubernamentales quienes trabajan coordinadamente en el desarrollo agrícola del Cantón.

Es importante señalar algunos indicadores que reflejan la situación del sector agrícola en el Cantón. Según datos del último Censo Agrícola del año 2000 elaborado por SIISE 2008.

Tan solo el 4% de UPAs tiene acceso a la asistencia técnica, el 1.4% de UPAs dispone de tractores, cosechadoras, sembradoras. El 3.2% dispone de vehículos. La superficie con fertilizantes del total de cultivos equivale al 33.4 %, igual porcentaje para la superficie con pesticidas. Del total de cultivos la superficie que cuenta con semillas mejoradas equivale al 13.1%.

Según entrevistas realizadas en el Ministerio de Agricultura y Ganadería Zona Norte, esta institución brinda asesoría técnica en la producción de maíz, aguacate, psicultura, maíz duro, fréjol, tomate de riñón, tomate de árbol, mora, pitajaya. La asistencia técnica contempla el cultivo, uso de fertilizantes, pesticidas, herbicidas, semillas mejoradas.

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias INIAP asesora en el mejoramiento de los sistemas de producción, conocimiento y conservación de semillas nativas.

La Asamblea de Unidad Cantonal AUCC y su equipo técnico con el apoyo del Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES, capacita a los Productores Organizados de Fréjol de Imbabura en el manejo del cultivo de fréjol seco, capacitación en post cosecha y control de calidad, construcción de centros de acopio, dotación de maquinaria pos cosecha, comercialización sin intermediarios a precios más altos.

Debido a que por diversos motivos los productores no son retribuidos con un precio justo que les permita obtener una razonable ganancia y de esta manera contribuir al bienestar de su familia y mantener la producción, la UNORCAC está auspiciando un nuevo sistema de comercialización, con una infraestructura para almacenamiento (bodegas, silos, tendales para secado de granos), maquinaria para el procesamiento y pos cosecha. Esto permitirá el almacenamiento para comercializar con empresas procesadoras de granos que ofrezcan precios justos a los productores.

1.5.5 Comercialización y consumo¹⁴

La comercialización agropecuaria en Ecuador tiene características de alta heterogeneidad en los procesos de distribución física y logística. Asimismo, por su funcionalidad, de acuerdo a políticas en las cuales se desenvuelve y dependiendo de los tipos de productos y las regiones, formas de organización de la producción y los productores, tipo de productor (campesino o comercial), capacidad para generar excedentes, nivel de desarrollo de la infraestructura, tecnología de conservación y almacenamiento.

De acuerdo al último Censo Nacional Agrícola del año 2000, elaborado por SIISE-SIAGRO, la producción agrícola del Cantón Cotacachi se distribuye de la siguiente manera; el 39% de UPAs produce solo para el autoconsumo de las familias. Para venta al consumidor el 11.1%, para la venta al intermediario el 49.2%, el 0.5% de UPAs corresponde para la venta al procesador industrial y finalmente el 0.2% corresponde para la venta al sector exportador.

En la Zona Andina los pequeños propietarios venden su producción en la misma propiedad, los medianos propietarios y las haciendas venden la producción a intermediarios quienes sacan la producción a diferentes lugares dentro de la provincia como Otavalo, Ibarra y a otros lugares del país.

Los principales sitios de comercialización en Cotacachi son el Mercado Municipal Jatuk Cem ubicado junto al Terminal de Transporte Inter Urbano, donde concluyen vendedores y compradores de diversos productos nativos cultivados en la zona. Otro sitio de expendio de productos agrícolas de las comunidades son los patios de la Organización JAMBI MASCARIC, filial de la UNORCAC, los días domingos, aquí

¹⁴ Información tomada del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE 2008, Fuente: Censo Agrícola año 2000.

se propicia un comercio justo al vender directamente los productos a los consumidores.

Por su cercanía el Mercado de Otavalo se constituye un punto importante para la comercialización y abastecimiento de productos agrícolas y pecuarios los días sábados, donde concurren productores y consumidores principalmente de Ibarra, Atuntaqui, Otavalo y Cotacachi.

El Cantón Cotacachi en la Zona Andina es un importante productor de trigo, con la finalidad de mantener un precio estable que permite obtener rentabilidad en el cultivo del trigo, por política del gobierno se ha firmado un convenio entre el Ministerio de Agricultura y Ganadería y la Asociación de Molineros del Ecuador para la comercialización directa con ellos del producto, fijando un precio mínimo, el cual se mantendrá a lo largo de este convenio.

En la zona de Intag la comercialización de pequeños y medianos productores las realizan a los intermediarios o directamente a los consumidores en la plaza de la parroquia Apuela los días domingos.

Existe el proyecto de producción agroecológica de café orgánico Intag a cargo de Asociación de Agricultores Caficultores Rio Intag (AACRI), el cual para su comercialización se inserta dentro del comercio justo, a través de la fijación del precio en asamblea, tomando como referencia el precio de Nueva York, este proyecto incluye un programa de certificación, que facilita la venta en Norte América y Europa como un canal que permita la comercialización de una manera solidaria y justa, con la iniciativa de la Organización Defensa y Conservación de Intag, Decoin, se crea la Tienda Solidaria de Toisán , la misma que funciona en la mayoría de parroquias de la Zona de Intag y tiene la sucursal principal en Otavalo. Cuenta con un reglamento que limita la participación a grupos organizados que producen, básicamente, bajo los preceptos de comercio justo. Sus creadores manifiestan “Concebimos la tienda no solo como un punto para la venta de productos provenientes de los grupos organizados de Intag, sino también como un centro de información, para propiciar el cambio hacia el comercio justo y como un espacio para difundir las luchas sociales y ambientales de la población”¹⁵.

Finalmente es de importancia indicar que en el Cantón Cotacachi cada año se realiza un feria agrícola, como una estrategia para la conservación e intercambio de semillas,

¹⁵ Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, pp:90, 2005.

muchas de las cuales son nativas, esto permite intercambiar información y experiencias entre agricultores, investigadores y otros beneficiarios, este evento tiene la participación del INIAP, la UCODEP, la Asamblea Cantonal de Cotacachi, UNORCAC, Municipio de Cotacachi y comunidades campesinas, cuyo propósito es estimular la conservación y uso de variedades nativas, generación de alimentos, búsqueda de mercados y la defensa de los derechos de los agricultores.

1.5.6 Crédito¹⁶

El acceso al crédito es un recurso básico para la producción. El presente indicador nos permite analizar la participación del crédito al sector agropecuario dentro del valor total del crédito entregado a todos los sectores de la economía. Este indicador nos muestra que en el Cantón Cotacachi apenas el 5% de UPAs tiene acceso al crédito ya sea de instituciones públicas o privadas.

De acuerdo a la patente municipal 2009, en el Cantón Cotacachi existen 8 entidades privadas de crédito y una pública. El crédito público fluye a través del Banco Nacional Fomento con sus diversos programas de crédito orientado al sector agropecuario.

Por medio de entrevistas en las entidades de crédito se determinó que varias de estas mantienen líneas de crédito para este sector. Así tenemos: La cooperativa Artesanos Ltda. Mantiene líneas de crédito para actividades vinculadas a las actividades agrícolas.

La Cooperativa de ahorro y crédito Unión El Ejido tiene una línea de créditos para proyectos relacionados con la producción agro ecológica. La UNORCAC a través de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Santa Anita apoya actividades productivas, micro empresarial, agrícola y pecuario.

Otra modalidad es el crédito en especie otorgado directamente por la UNORCAC, éste consiste en la entrega de semillas, materiales, animales, balanceados. La recuperación del crédito permite apoyar a otras familias que lo necesitan. Unas 200 familias de 39 comunidades han recibido este tipo de crédito.

¹⁶ Información tomada del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE 2008, Fuente: Censo Agrícola año 2000.

También existen las cajas de ahorro comunitarias alimentadas con aportes de los socios de los diferentes proyectos que se ejecutan en diferentes sectores del Cantón, las cuales tienen el objetivo de proporcionar pequeños préstamos que les permita solucionar situaciones urgentes a las familias.

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1 Industria¹⁷

En el Cantón Cotacachi, La industria está relacionada básicamente con la agroindustria, con la finalidad de aprovechar y transformar los productos agrícolas y ganaderos, agregándoles valor y cuya finalidad es obtener mejores réditos económicos para los productores, al mismo tiempo que genera un impacto en la población generando empleo.

A partir de los años 90 se ha venido desarrollando actividades agroindustriales de corte empresarial ligadas al mercado externo, principalmente en cultivos no tradicionales (flores, espárragos y frutas) que influyen en la actividad socio-económica de la población.

Según investigaciones realizadas por el Equipo Técnico IBIS UNORCAC, en el cantón existen 6 empresas floricultoras: Florecot, San Nicolás, San Francisco, Santa Barbara, San Martin y Flor de Azama, de las cuales únicamente San Nicolás combina el cultivo de flores, frutas y espárragos.

La mano de obra ocupada asciende a 589 personas, 270 hombres y 319 mujeres. La procedencia de la mano de obra corresponde en un 55% al Cantón Cotacachi, 23% Ibarra, 21% Otavalo y 1% de otros lugares.

La superficie destinada al cultivo tanto de flores como de espárragos y frutas alcanza 65 has. Corresponde al cultivo de flores la mayor proporción de el área cultivada 42.5%, en segundo lugar está el cultivo de frutas 13.7%, para espárragos 10 has. y otros cultivos 7.5 has. La producción de flores, frutas y espárragos está especialmente orientada al mercado internacional y en menor cantidad al mercado nacional especialmente en Quito.

¹⁷ Información tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002

Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, 2005.

Informativo Institucional, UNORCAC, Desarrollo con Identidad, octubre 2008.

Desde el año 2007 la Empresa Sumak Miukuy (Excelente comida), transforma cultivos nativos en productos elaborados. La empresa se encuentra conformada por 15 socios que forman parte de las distintas redes de productores de la UNORCAC, los productos que la empresa elabora son: Pepa de zambo tostado y salado, uvilla deshidratada, Mix uvilla deshidratada, mermelada de mora andina, pasta de ají. Para garantizar los estándares de calidad cuenta con personal capacitado en técnicas agroindustriales y manipulación de alimentos¹⁸.

Varias organizaciones locales, gubernamentales y no gubernamentales han emprendido en proyectos agroindustriales con las comunidades de campesinos productores, que se convierte en una alternativa para mejorar el nivel de vida de la gente que vive y produce en estos lugares.

En San José de Magdalena zona de Intag se está realizando el procesamiento de maní a través de una planta procesadora: En principio se está trabajando con maní tostado y maní garrapiñado (maní con dulce). Para esta elaboración se cultivan tres variedades maní morado tipo común, caramelo tipo Chankuap y rosita tipo Colombia, el producto es vendido en las tiendas locales, en Intag y Quito. En esta misma zona en el sector de San Roque se encuentra una destiladora de aguardiente, la cual procesa 220 litros de aguardiente diarios. La caña proviene de 16 cañicultores que la entregan por turnos. El alcohol obtenido es de 92 y 93 grados y su comercialización se la realiza a una empresa licorera quiteña. En el sector el Chontal existe una fábrica de elaboración de balanceados para la alimentación de aves, ganado porcino y bovino. En el Sector denominado Magdalena Alto existe también una fábrica para el procesamiento de leche que permite producir los derivados lácteos como el manjar de leche, el objetivo de esta fábrica es que permita mantener un precio estable y rentable el precio de la leche a los productores del lugar¹⁹.

1.6.2 Artesanía²⁰

El trabajo artesanal de talabartería se remonta a la época incaica. En la conquista española se adoptaron nuevas técnicas para el curtido de pieles con las que se elaboran artículos para arriería y abrigo. En la década de los años 40 la rama artesanal de Cotacachi atraviesa la “época de oro” ya que las artesanías del cuero como cigarreras y chaucheras son demandadas por el mercado exterior, especialmente durante la

¹⁸ Informativo Institucional, UNORCAC, Desarrollo con Identidad, octubre 2008.

¹⁹ Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, 2005.

²⁰ Información tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002

segunda guerra mundial. Entre 1946 y 1971 se produjo un gran estancamiento de la artesanía de cuero que llevó a muchos artesanos a migrar a otras ciudades incluso fuera del país. En la década del 70 producto de los ingresos petroleros y el desarrollo de obras de infraestructura vial hacia el cantón le dan un nuevo impulso a la artesanía, compensando los esfuerzos realizados por los artesanos quienes habían diversificado la producción en más de 50 productos entre los que destacan carteras, billeteras, cinturones, maletas, mochilas, chompas, faldas, zapatos entre otros. Así mismo el comercio en la ciudad de Cotacachi aumenta con la apertura de nuevos almacenes ubicados en su gran mayoría en la calle 10 de Agosto.

La mano de obra que absorbe la actividad artesanal corresponde un 76% a hombres con una edad promedio de 30.5 años y mujeres el 24% con una edad promedio de 31.3 años. En algunos talleres trabajan jubilados con una edad hasta de 63 años según La fundación para el Rescate Artesanal de Cotacachi FRAC, 1996. Como promedio al mes se trabajan 220 horas, de lunes a sábado (medio día).

El número de talleres artesanales según una proyección realizada por FRAC, 1997 era de 407. Para mejorar los procesos de producción del cuero en 1996, entró en funcionamiento el “Instituto Tecnológico de la Industria del Cuero Cotacachi”, su producción principal es el calzado.

La producción artesanal del cuero está concentrada en la zona urbana, sin embargo en las comunidades rurales se está produciendo artesanías mixtas de cuero y tejidos, para la fabricación de bolsos, sacos, chalinas, etc. Estos productos son elaborados en su mayoría por organizaciones de mujeres, que cuentan con apoyo de Organizaciones No Gubernamentales. El canal de comercialización es básicamente el mercado de Otavalo y el exterior. En 1997 se ampliaron los canales de comercialización con la apertura de la feria Integrada de Cotacachi.

La comercialización de los productos derivados del cuero se realiza en un 38% a través de los 116 almacenes ubicados en la ciudad (Patente Municipal 2009), el 49% en los almacenes en Quito, Tulcán y Ambato, el 5% en ferias artesanales y ferias libres principalmente en la ciudad de Otavalo y el 8% entre exportación directa y comerciantes viajeros. Los almacenes tienen como potenciales clientes a los turistas que visitan Cotacachi y especialmente la laguna de Cuicocha.

Alfarería.²¹

En Cotacachi la alfarería, arte de trabajar objetos en barro, se ha constituido en una de las expresiones de la cultura más importante y herencia de los antepasados que ahí habitaron. El hallazgo de algunas piezas de cerámica demuestra que existieron sociedades que trabajaban el barro para elaborar objetos con funcionalidad ritual y doméstica. Expertos opinan que las piezas encontradas en la zona son evidencias arqueológicas que pertenecen al período de Integración (800-1500 años d.C.) lo que hace suponer que el trabajo de alfarería fue significativo. La alfarería fue trabajo de hombres, después de hombres y mujeres, ahora trabajan solo mujeres²².

Los objetos que se elaboran son ollas grandes y pequeñas, tinajas, maltas (especie de olla cuya base es de forma cónica), tiestos y platos. La producción es de un promedio de 30 platos y ollas al mes de diferentes modelos. Su comercialización se realiza en el mismo domicilio de producción, el mercado de Cotacachi y el mercado de Otavalo. Existen en la actualidad comunidades indígenas que conservan esta herencia cultural como son Alambuela, Tunibamba y Ashambuela.

Artesanía Textil

En la Zona Andina del Cantón las comunidades indígenas de la Calera, Chilcapamba, Cumbas, Morochos, Cuicocha, San Pedro, Morales Chupa, Morlan, Colimbuela, entre otras, en base a la lana de oveja y algodón elaboran: Bolsos, tapices, hamacas, fajas, anacos, camisas, alpargatas.

La agro - artesanía²³

En la Zona de Intag las mujeres de Santa Rosa, La Florida, Plaza Gutiérrez, Pucará, Apuela, Barcelona, Palo Seco, El Rosal, dedican parte de su tiempo a la agro artesanía, su objetivo es contribuir a la economía de sus hogares, tratando de solucionar problemas sociales de la zona y respetando el medio ambiente, utilizando para sus elaboraciones especies vegetales del lugar como son la penca y las plantas de las que extraen sus pigmentos, para dar color a la cabuya.

Entre los artículos elaborados tenemos alfombras, cortinas, porta-macetas, carteras, bolsos, cinturones, etc., de diversos colores. Actualmente también elaboran fundas de

²¹ Información tomada del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002

Ficha para Inventario de Atractivos Turísticos, Ministerio de Turismo del Ecuador, Ficha Nro. 122, Abril, 2007.

²² Ficha para Inventario de Atractivos Turísticos, Ministerio de Turismo del Ecuador, Ficha Nro. 122, Abril, 2007.

²³ Comunidades Creativas: Proyectos Alternativos de las Organizaciones de Cotacachi, Granda Alicia, 2005.

cabuya de diverso tamaño, para el café producido en Intag, que es comercializado por la Asociación de Caficultores Rio Intag, AACRI.

La agrupación femenina de Producción agrícola el Rosal, de la comunidad el Rosal, parroquia García Moreno, elabora jabones, shampoo, cremas para la piel, utilizan sábila y otras especies vegetales medicinales (sangre de drago, manzanilla, hierba luisa), sus productos se comercializan a nivel nacional (Tiendas Solidarias, Camari) e internacional.

En San José de Magdalena, Valle de los Manduriacos se elabora artesanías a base de la fibra de lufa (especie de calabacín enorme), la cual se la prepara poniéndola a remojar partiéndola, luego secándola para luego pasar una plancha y finalmente cortar con moldes y elaborar diferentes artículos para el hogar y el baño como son: esponjas, zapatillas, cortinas, jaboneras. El 90% de la producción se vende en tiendas de comercio justo (Camari en Quito, Tienda Solidaria Toisán en Otavalo), en el exterior en países como España, Italia, Francia y Japón a través de organizaciones Internacionales.

En la comunidad El Paraíso se trabaja con otros elementos naturales como la cepa de plátano, la paja toquilla y la tagua para la elaboración de artículos como canastos de fibras trenzadas y esponjas.

1.6.3 Crédito

En el cantón Cotacachi de acuerdo a la Patente Municipal 2009, existen varias entidades de Crédito en su mayoría privadas, el estado está presente también a través de una Sucursal del Banco Nacional de Fomento, el cual ofrece créditos a diferentes sectores de la economía, entre ellos a la pequeña industria y artesanía, créditos orientados a la compra de insumos, compra de materias primas, capital de trabajo, compra de maquinaria, etc. En varios montos y diferentes plazos.

Los Artesanos del cuero Cotacacheños se encuentran agremiados en la Sociedad de Artesanos de Cotacachi, esta Institución de la Artesanía Cotacacheña cuenta con 147 socios y fue fundada el 8 de Octubre de 1915 (Información obtenida en la misma institución mediante entrevistas). Entre varias ventajas que presta esta institución para sus asociados están los créditos especiales a través de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Artesanos Ltda.

Mediante entrevistas en las instituciones de Crédito se ha podido determinar que otras instituciones crediticias apoyan a los emprendimientos productivos especialmente de

los grupos organizados en las comunidades tales como: La Cooperativa de Ahorro y Crédito Unión el Ejido Ltda. También en esta misma línea de créditos esta La Cooperativa de Ahorro y Crédito Santa Anita Ltda. La cual está muy identificada en el apoyo con créditos a las actividades productivas, micro empresarial, agrícola y pecuario.

En general Cotacachi cuenta con no menos de 9 instituciones de crédito (Patente Municipal 2009) y cada una de las cuales con sus particularidades, ofrecen ese importante respaldo económico, necesario para el desarrollo de la economía del Cantón.

1.7 Sector productivo técnico

1.7.1 Comercio²⁴

La población del Cantón Cotacachi se dedica a la actividad comercial en un 6.33%, según el Censo de Población y Vivienda INEC 2001.

Esta actividad está vinculada principalmente con la industria artesanal del cuero, ya que ha sido una actividad económica importante de la población Cotacacheña, los diversos artículos elaborados con calidad y creatividad por las manos de estos artesanos son apreciados tanto en el mercado nacional, como internacional. Esta actividad comercial la realizan los más de 130 almacenes que se ubican en el centro de la ciudad en la calle 10 de Agosto (Patente Municipal 2009). Indudablemente esta es una actividad que está estrechamente relacionada con el turismo, es por ello que se han desarrollado diversas iniciativas en este sector para atraer a los potenciales clientes, sin duda, la iniciativa más significativa es aquella promovida por la Asamblea de Unidad Cantona AUCC en el tema del desarrollo económico con identidad local, con la organización de la “Feria del Cuero”, llevada adelante en el 2005 y 2006, a través de la cual se promueve la artesanía local y la visita de turistas nacionales y extranjeros con la presencia de más de 100 productores y comerciantes, incorporando elementos culturales para la atracción de turistas nacionales. Esto se enmarca dentro de un turismo basado en productos y servicios con identidad que permite generar y fortalecer actividades económicas locales como la artesanía del cuero, textiles, agricultura orgánica, hoteles y restaurantes.

Principalmente esto favorece y revitaliza la producción artesanal del cuero y su comercialización, ya que con la dolarización de la economía ecuatoriana, perdió

²⁴ Información tomada del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE 2008

competitividad con países vecinos como Colombia, el cual por su cercanía con nuestro país era uno de los principales mercados, los encarecimientos de los costos de producción fueron determinantes.

Además del comercio de la artesanía del cuero es importante señalar el comercio producto de la artesanía textil y la alfarería producida en el cantón y la cual también tiene su espacio para su comercialización en la ciudad aunque en menor importancia al comercio del cuero.

Es importante conocer que debido a su cercanía con el Mercado de Otavalo, la actividad comercial y agrícola de Cotacachi está íntimamente vinculada con el mayor mercado de artesanía, producción agrícola, ganadera, pecuaria, etc., que es la Feria de Otavalo, la más grande y diversa de la región.

La feria de Otavalo es estratégico para el comercio de los cantones vecinos, pues desde aquí los visitantes nacionales y extranjeros, visitan principalmente la Laguna de Cuicocha en el Cantón Cotacachi y a su paso por la ciudad, impulsan el comercio del cantón especialmente el relacionado con el cuero.

1.7.2 Turismo²⁵

La provincia de Imbabura ubicada al norte del Ecuador, cuyo nombre se debe al volcán del mismo nombre, el cual domina imponente la geografía de la provincia, ha sido privilegiada por la naturaleza pues en su territorio es posible pasar en cuestión de minutos del frío de los páramos al calor del sub - trópico, pasando por el clima cálido de sus valles. En su geografía se levantan majestuosos los volcanes: Imbabura, Cotacachi, Fuya – Fuya y Yanahurco.

Un escenario espectacular de lagunas como: El lago San Pablo, Laguna de Mojanda, Laguna de Cuicocha, Lagunas de Piñan, Laguna de Yahuarcocha y Laguna de Puruhanta.

²⁵ Información obtenida del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002.

Del Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE 2008

Proyecto de Desarrollo Territorial Rural a partir de Productos y Servicios con Identidad, Ortis Santiago, 2007

Guía Agro culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, Ramírez Marleni, 2003.

Balnearios de aguas termales muy reconocidos por sus propiedades medicinales son: Chachimbiro en el cantón Urcuquí y Nangulvi en el cantón Cotacachi.

Toda esta belleza natural se complementa con los hombres y mujeres que habitan en ella, gente amable llena de tradiciones y costumbres que se expresa con creatividad a través del arte, la música, la gastronomía, etc.

Artesanías²⁶.

Sin lugar a dudas uno de los atractivos más importantes de la provincia y del Ecuador es la “Plaza de los Ponchos” en la Ciudad de Otavalo, lugar mundialmente conocido y donde se concentra el comercio de las artesanías de Ecuador y Sud América.

También es famoso Cotacachi y sus apreciadas artesanías en cuero, San Antonio de Ibarra, cuna de arte, famoso por sus tallados de madera, escultura en piedra y el arte de la pintura. En Atuntaqui, centro textil de reconocida factura y la Esperanza y Zuleta con sus bordados y tejidos a mano.

Gastronomía²⁷.

La Gastronomía en la provincia es rica y abundante, aquí es posible degustar desde un plato fuerte como la deliciosa fritada, las exquisitas carnes coloradas, o un sabroso cuy, refrescarse con una deliciosa chicha de Jora o del Yamor y terminar con un delicioso postre como son los famosos helados de paila. A media tarde como aperitivo no puede dejar de degustar el riquísimo pan de leche de Caranqui en la Ciudad de Ibarra.

Música²⁸

La música es el arte a través del cual el imbabureño expresa sus sentimientos de alegría, melancolía, solidaridad, etc. La “bomba” es un ritmo propio de la gente afro del Valle del Chota, ritmo alegre y contagioso, la cual es interpretada con destreza y maestría. También la música folklórica andina es un referente de la música de Imbabura, sus intérpretes utilizan con verdadera maestría los instrumentos de viento como la flauta traversa, el charango, el rondador, las quenenas, zampoñas, etc. De los cuales se desprenden grandes obras musicales con ritmos propios de la región Andina como el sanjuanito, el yaraví y otros. Cotacachi es particularmente cuna de grandes talentos, quienes integran agrupaciones musicales reconocidas en todo el país.

²⁶ Información tomada de la Guía Turística de Imbabura, 2006

²⁷ Información tomada de la Guía Turística de Imbabura, 2006

²⁸ Guía Turística de Imbabura, 2006.

Toda esta riqueza cultural y natural de la que goza la provincia la ubican como un destino turístico de gran importancia y por ende contribuye a su desarrollo económico, al ser el turismo un factor multiplicador en todos los sectores de la economía.

Turismo en Cotacachi.

Con la creación de la Reserva Ecológica Cotacachi – Cayapas, el 28 de agosto de 1968, el turismo se amplía a lo que se ha denominado Turismo de Naturaleza. La Reserva es una zona de protección de flora y fauna con una extensión de 204.420 hectáreas que por su riqueza en biodiversidad se convierte en un importante banco genético para el Ecuador y el mundo. Esta reserva la comparten las provincias de Imbabura en la Zona Alta y Esmeraldas en la Zona baja. Es la reserva más visitada del país y según estadísticas el 75% de turistas correspondían a turistas nacionales y el 25% a turistas extranjeros²⁹.

La Reserva en la Zona Alto Andina cuenta con sitios turísticos de incomparable belleza paisajística y natural, tales como³⁰:

- La laguna de Cuicocha.
- Páramos y Las Lagunas de Piñan.
- Volcán Cotacachi.-
- Mirador de las Antenas.
- Complejo Ecoturístico Yanayacu.

ATRATIVOS NATURALES DE LA ZONA SUBTROPICAL INTAG

- Valle de Intag.
- Río Intag.
- Río Cristopamba.
- Bosque Protector La Florida.
- Bosque protector los Cedros.
- Bosque Protector Azabi.
- Complejo Ecoturístico Nangulvi.

PATRIMONIO CULTURAL

- Iglesia La Matriz.
- Hacienda Ocampo.-

²⁹ Información obtenida del Plan de Desarrollo Cantonal de Cotacachi, 2002.

³⁰ Información tomada de la Guía Turística de Imbabura, 2006.

- Tolas de Gualimán.-
- Casa de las Culturas Runakunapak Kawsai Wasi.
- Museo de las Culturas.

MANIFESTACIONES CULTURALES

- Artesanías (carteras, zapatos, chompas, ropa de cuero).
- Gastronomía.
- Instrumentos Musicales.
- Música.

FIESTAS REPRESENTATIVAS DEL CANTON COTACACHI

- Semana Santa (marzo-abril).
- Inti Raymi (junio).
- Fiestas de cantonización (julio).
- Fiesta de la jora (septiembre).
- Finados (noviembre).

Como podemos apreciar, Cotacachi disfruta de un patrimonio cultural y natural maravilloso, que lo convierten en un cantón privilegiado para el desarrollo del turismo.

La Laguna de Cuicocha constituye el principal atractivo del cantón, un promedio de 200.000 turistas al año, visitan la laguna, de los cuales el 70% corresponde a nacionales y el 30% a extranjeros, a su paso por la ciudad estos turistas demandan servicios y productos, fortaleciendo las actividades económicas locales, especialmente las artesanías del cuero que además es un atractivo en sí mismo, sus productos en cuero son reconocidos a nivel nacional e internacional, los textiles, la agricultura, el transporte, el empleo, el alojamiento, la restauración y actividades de turismo comunitario rural³¹.

La gastronomía y las fiestas tradicionales también se constituyen en un atractivo importante que atraen turistas todo el año y dinamizan la economía de los aproximadamente 500 comercios (patente municipal, 2009) que registra el cantón Cotacachi.

La variedad de atractivos turísticos naturales que posee el cantón y la consciencia ecológica de sus autoridades ha permitido desarrollar políticas de desarrollo

³¹ Proyecto de Desarrollo Territorial Rural a partir de Productos y Servicios con Identidad, Ortis Santiago, 2007

económico en base a un manejo responsable del turismo, es así como se han estimulado la creación de proyectos de ecoturismo en la zona subtropical de Intag, con la finalidad de conservar los bosques, los ríos limpios y demás formas de vida que ahí habitan. En la zona de Intag el desarrollo de este tipo de turismo ha permitido fundamentalmente proponer una alternativa productiva y de oposición a la explotación minera que puede destruir la flora y fauna de este lugar.

El turismo comunitario es otra actividad que ha permitido el desarrollo sostenible del turismo en Cotacachi. Mediante una red de albergues comunitarios se ofrece al turista la oportunidad de convivir con familias indígenas donde pueden aprender sobre su cultura, sus costumbres, conocer sobre los cultivos agrícolas tradicionales, la preparación y consumo de comida típica y tradicional³².

Estas actividades de ecoturismo y turismo comunitario han contribuido a valorizar la cultura y forma de vida de la gente de Cotacachi, pero también ha contribuido a generar ingresos a través de actividades agrícolas para la provisión de alimentos, la venta de artesanías en las comunidades, empleo en la construcción de cabañas, albergues, empleo como guías nativos y finalmente la gente no se ve obligada abandonar sus comunidades y migrar a la ciudad en busca de mejores oportunidades para su bienestar.

1.7.3 Transporte.³³

El Transporte y las Telecomunicaciones en el Cantón Cotacachi cuenta con una participación en la economía del 2.28%, frente a la agricultura que tiene el 52.39%, la mayor actividad económica del Cantón (Censo de Población y Vivienda, INEC, 2001).

Vialidad

La red vial inter –cantonal alcanza aproximadamente 120 km. De carreteras. Estas son de primero, segundo y tercer orden. Las principales vías hacia el norte son las provincias de Imbabura y Carchi, hacia el sur la provincia de Pichincha.

³² Información obtenida de la Guía Agro culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, Ramírez Marleni, 2003.

³³ Información tomada de: Plan Cantonal de Salud de Cotacachi, 2005.

Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008.

<http://www.supercias.gov.ec/consultas/inicio.html/> [Consulta: Enero, 2010]

Las vías que conectan el interior del Cantón con las diferentes parroquias y comunidades son asfaltadas, empedradas y lastradas.

A continuación un cuadro de Distancias Terrestres entre la Cabecera Cantonal, Cabeceras parroquiales y Otras. En la siguiente página.

Tabla No. 2

CABECERA CANTONAL	CABECERAS PARROQUIALES	DISTANCIA KM.	TIPO DE VIA	TIEMPO DE VIAJE
COTACACHI	IMANTAG	7.6	EMPEDRADA	20 MINUTOS
	QUIROGA	2.7	ASFALTADA	10 MINUTOS
	APUELA	42.4	LASTRADA	2 HORAS
	PLAZA GUTIERREZ	47.2	LASTRADA	2 HORAS 15 MINUTOS
	PEÑAHERRERA	46.8	LASTRADA	2 HORAS 10 MINUTOS
	6 DE JULIO CUELLAJE	53.8	LASTRADA	2 HORAS 30 MINUTOS
	VACAS GALINDO	52.8	LASTRADA	2 HORAS 30 MINUTOS
	GARCIA MORENO	66.3	LASTRADA	3 HORAS
	OTRAS			
	CUICOCHA	10	ASFALTADA	15 MINUTOS
	CANTON OTAVALO	8	ASFALTADA	12 MINUTOS
	GOLONDRINAS	300	LASTRADA	6 HORAS

(Fuente: Plan Cantonal de Salud, CIS, Municipio de Cotacachi, 2005)

La Infraestructura Vial está complementada con la Terminal Terrestre de transporte inter - Cantonal e inter - parroquial del Cantón ubicado junto al Mercado Municipal Jatuk Cem.

Para el servicio de Transporte Público de Pasajeros inter - cantonal e inter - parroquial el cantón cuenta con 2 empresas de transporte: la Cooperativa 6 de Julio y la Cooperativa Cotacachi.

También existen 2 compañías de furgonetas para transporte escolar y estudiantil, 4 compañías que prestan el servicio de taxi, 4 compañías de Transporte Pesado, 4 compañías de Transporte Liviano, 1 compañía de transporte de personal de obreros y trabajadores de las empresas de floricultura y 2 compañías de recolección, transporte y entrega de cartas y paquetes, además de otro tipo de correspondencia.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronómica en general³⁴

La historia de la gastronomía o alimentación ha estado íntimamente ligado con el proceso de civilización de la especie humana, a continuación les invito a realizar un breve recorrido por los diferentes periodos de la civilización humana y sus hábitos alimenticios.

Prehistoria³⁵

Este periodo comprende desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura.

En un principio el hombre que no había descubierto aún el fuego, se alimentó de raíces, frutos, hojas y tallos. De la caza de animales grandes y pequeños además de la pesca. Los artefactos que utilizaban para la caza eran arcos, arpones, trampas, flechas construidos de ramas y piedra, de elaboración muy simple. Los alimentos se consumían crudos, como método de conservación de los alimentos se dice que ya se utilizaba el secado de alimentos y también utilizaba el frío a través del uso de bloques de hielo.

Esta forma de alimentación obligaba a los grupos humanos a permanecer cerca de los lugares que le proveían de alimentos durante un tiempo, pues alejarse de estos lugares le podría acarrear el hambre.

De las prácticas alimenticias estudiadas en diversos pueblos, por Levi Strauss, se deduce que la ingestión de productos crudos y podridos correspondería a un modo de vida nómada y natural³⁶.

³⁴ Información tomada de <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

El sabor de la memoria, historia de la cocina Quiteña, 2008 y Cocina Ecuatoriana e Internacional, 2003.

³⁵ <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

³⁶ El sabor de la memoria, historia de la cocina Quiteña, Pazos Julio, pp:27, 2008

Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos, con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor. El primer método de cocción sería el asado. El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.

La domesticación de ciertos animales como perros, cerdos, ovejas, cabras, asnos dio origen a la ganadería y la domesticación de plantas dio origen a la agricultura, los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y la vid. Frutos como manzanas, peras, ciruelas, el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.

De los animales se empieza a aprovechar no solo su carne y sus pieles para vestido sino también para obtener productos secundarios como la leche, el queso y la lana.

También comprendió la necesidad de conservar sus alimentos para poder aprovecharlos por un tiempo más extenso, es así como con toda probabilidad, los dos primeros elementos que el hombre tuvo para conservar sus alimentos fueron el frío y el fuego.

En esta forma, en un proceso sin duda complejo y largo, el fuego se hizo sagrado y como tal fue adorado y conservado por castas durante miles de años, por diferentes civilizaciones. Hasta la imperial Roma llegó el rito sagrado de mantener perennemente el fuego encendido; las vestales obligadas a mantenerse vírgenes para servir a un señor poderoso, tenían como una de las misiones principales el cuidado del fuego sagrado³⁷.

Este cambio de hábitos en la forma de obtener sus alimentos a través de la domesticación de animales y el cultivo de semillas permitió el hombre se estableciera en un solo lugar por mucho más tiempo.

Con el advenimiento de la cerámica se descubrieron las infinitas ventajas de cocer en una sola vasija carnes, raíces, hierbas y frutos como origen de las actuales sopas y simultáneamente se encontraron sabores distintos,

³⁷ Cocina Ecuatoriana e Internacional, Elorza, pp: 12, 2003.

condimentos primarios que al ser agregados sistemáticamente daban un agradable sabor³⁸.

Según el Antropólogo Lévi- Strauss la presencia de objetos adecuados para la cocción, sería una manifestación de vida sedentaria ligada a una actividad mental definida como cultura. Los tres modos de ingestión (crudo, podrido, cocido) responden a modificaciones introducidas por el intelecto, puesto que lo cocido es el resultado de la relación de alimento, agua y fuego. En esta combinación intervienen la noción de tiempo, el control de temperatura, el acondicionamiento y orden de los ingredientes, el uso de condimentos, la calidad del artefacto y otros factores. La cocina propiamente dicha y tal como en la actualidad se la piensa, se inicio con la confección de artefactos adecuados para realizar la cocción, comienzo asimilado a la capacidad de producir símbolos, es decir al proceso de la cultura³⁹.

Edad antigua⁴⁰.

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

Pueblo Egipcio. Las carnes se consumían crudas y en salazón.

Los egipcios fueron los primeros en elaborar el pan, su alimentación incluía la carne de bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. La producción agrícola era muy importante, los productos base de su alimentación eran las lentejas, hortalizas y frutos como: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos, melones, almendras y peras.

El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno, como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan y la cerveza, pues esta era una bebida nacional. Se sabe que utilizaban para comer cucharas y tenedores de madera y de metal.

Pueblo Hebreo. Método de cocción utilizado: hervido.

Los alimentos más importantes fueron el pan y el vino. Cultivaban el olivo, la vid, el centeno, cebada. Hortalizas como el puerro, cebollas y ajos. Para aderezar guisos usaban especias como: comino negro y el coriandro. Son

³⁸ Cocina Ecuatoriana e Internacional, Elorza, pp: 12, 2003.

³⁹ El sabor de la memoria, historia de la cocina Quiteña, Pazos Julio, pp:27, 2008.

⁴⁰ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

descubridores de la manteca de la leche de cabra. La carne provenía del cordero, de los peces con escamas.

Pueblo Griego. Método de cocción utilizado: hervido.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente, aporta a la cocina mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

Arquestrato fue un cocinero que resumió su experiencia culinaria en un poema que llamó “Gastronomía”.

Egis de Todas uno de los principales cocineros lleva a la cocina aristocrática la cocción del pescado. Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. Consumían la leche de oveja o de cabra.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

Pueblo Romano. Método de cocción utilizado: asado

La revolución de la cocina romana se basó en la incorporación de vegetales como: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue la primera de las aves. Otros productos como la vid, olivos, ciruelas, granado, membrillos y cerezos, la higuera. Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

Se acostumbraba 3 comidas al día: desayuno, almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba como refresco el pullmentum (papilla de harina de trigo diluida en agua). Los Romanos conocían la levadura. El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida, este era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

La influencia hispánica en el imperio puede observarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes y alcanzó la máxima celebridad con la frase: "**Lúculo hoy come en casa de Lúculo**" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien.

Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva. Como utensilios para los asados utilizaban el espetón que era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes. En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana.

Edad Media⁴¹

Este periodo comprende desde la caída del imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla un periodo de decadencia económica.

En este periodo se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban los platos con las carnes y pescados más variados. Se utilizaban plantas aromáticas y las especias como cebolla, chalote y ajo.

La pasta es introducida desde China, las especias desde Persia e India a través de exploradores como Marco Polo y las cruzadas, desde España el conocimiento de nuevos métodos para guisar.

Durante la cuaresma se preparaban una variedad de platos a base de pescados. Un plato típico de la edad media es el manjar blanco hecho a base de arroz, miel y leche. La realeza lo preparaba con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

Las bebidas principales eran el vino, cerveza e hidromiel especiada. Se servían las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas. El pavo real era el plato favorito que el emperador prefería, se comía carne de asno joven, se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.

⁴¹ <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.

A partir del siglo XVIII es un periodo que se conoció como la **Europa de los carnívoros**, es considerado el prólogo del Renacimiento. Se consumía la carne de cerdos, gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos. Frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres.

Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa. La vajilla que se utilizaba consistía en platos de tierra cocida y de madera, esmaltada toscamente, la burguesía utilizaba el estaño, los grandes señores gustaban la vajilla de oro y plata. Se comía con las manos y el cuchillo, luego se extendería el uso de la cuchara y de los palillos.

El tenedor fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad.

Con el bronce y otros metales se inventaron varios utensilios de cocina como: el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso y nuez moscada y la parrilla.

Edad Moderna⁴²

Este periodo Comprende desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

RENACIMIENTO SIGLOS XV y XVI⁴³

El método de cocción utilizado es el espiedo.

⁴² <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

⁴³ <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

Se maceran las carnes con gran variedad de especias. Las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Bebidas importantes: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).

Se preparan sopas, cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos. Como postres se sirven: tortas de almizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas, carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla). La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos Italianos gastronómicos que luego son refinados, nace el hojaldre con el nombre de torroni. En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana o apple pie.

Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos, alubias, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. También se preparan dulces y helados.

Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal, cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

SIGLOS XVII y XVIII⁴⁴

Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del Seiscientos.

Descubrimientos importantes de este periodo son el champagne, la bechamel (salsa espesa). Al final de la edad moderna, luego de la introducción de nuevos productos traídos del Nuevo Mundo, debido al hambre que pasa Europa se expande el consumo de la papa, este alimento jugaría un rol importantísimo en el aumento demográfico.

Los labradores comen unas migas o unas sopas con un poco de tocino, comen un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles. Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

Nuevas tierras América y Asia⁴⁵

Los productos alimenticios que llegaron de América a Europa fueron el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimienta, el ají, la piña, las papas y el tomate, de Asia llegó el arroz.

Con el refinamiento del cacao se consigue el chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes. El maíz fue el cultivo básico en América, el trigo en Europa y el arroz en Asia. La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.

En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también (fish and chips).

El tomate en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary. En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta. El girasol es otra planta que luego de haber sido utilizada como una planta ornamental se convirtió en fuente de aceite.

⁴⁴ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

⁴⁵ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast.shtml/> [Consulta: noviembre 2009].

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia⁴⁶

La gastronomía ecuatoriana tiene su raíz y su mayor influencia en nuestras civilizaciones precolombinas que han aportado un legado culinario que ha traspasado el tiempo hasta nuestros días, este patrimonio culinario heredado de pueblos antiguos se ha enriquecido con el aporte de nuevas culturas especialmente de la española a través del proceso de colonización. Fruto de esta mezcla de civilizaciones ha dado origen a una exquisita y diversa gastronomía mestiza, apreciada y valorada por nacionales y extranjeros. Es nuestra comida una de las más importantes expresiones de la cultura de nuestros pueblos a lo largo y ancho de nuestro territorio, contribuyendo junto a otras a proporcionar y mantener nuestra identidad.

Somos los depositarios de un legado agrícola milenario, domesticado y cultivado por las civilizaciones precolombinas que habitaron la región de los Andes y de lo que hoy es Ecuador, que ha aportado productos agrícolas fundamentales para la cocina ecuatoriana, y muchos de ellos sino todos se cultivan hasta hoy. Estos productos son sin lugar a dudas junto con la creatividad y destreza de nuestra gente, quienes han configurado nuestra gastronomía.

Hablando de los productos agrícolas es importante señalar que Ecuador se encuentra en el corazón de la zona Andina, uno de los pocos lugares en el mundo donde, hace muchos miles de años, los antiguos pobladores domesticaron las primeras plantas e iniciaron la práctica de cultivar plantas para alimentarse de ellas. Este gran invento, La agricultura, permitió el desarrollo de grandes civilizaciones prehispánicas, que culminó con el imperio Inca⁴⁷.

⁴⁶ Información tomada de La Guía Agro culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, 2003.

El sabor de la Memoria, Historia de la Cocina Quiteña, 2008.

Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy, 1993.

http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.html/ [Consulta: Diciembre 2009].

<http://www.monografias.com/trabajos67/cultura-historia-geografia-ecuador/cultura-historia-geografia-ecuador2.shtml#cocinapopa.html/> [Consulta: febrero 2009].

⁴⁷ Información tomada de La Guía Agro culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, Ramírez Marleni, pp: 11, 2003.

De los cultivos domesticados en la zona andina tenemos: La quinua, camotes, la papa, melloco, fréjoles, chochos, ocas, el tomate, el maní, el sambo, zapallo, yuca, ají, el maíz fue domesticado en México y luego adoptado en los Andes.

Para Ecuador existen informes desde 1582 de la gran variedad de cultivos nativos en esta región: maíz, papas, fréjol, chocho, camotes, muchas yerbas llamadas guaca-mullos.

También la zona Andina ha sido centro de domesticación de animales como: la llama, la alpaca, el cuy, un pato llamado “xuta” y un perro domestico.

Estos productos fueron la base de la alimentación de la población prehispánica complementada con la recolección de frutos silvestres y la caza de animales como: venados, conejos y perdices.

Es importante señalar que las civilizaciones prehispánicas hicieron un uso vertical del suelo, aprovechando los diversos pisos climáticos para los cultivos, esto les permitió el intercambio de productos entre las zonas altas y las zonas bajas.

Con la colonización por parte de los españoles se introdujeron varios cultivos como: la naranja, la manzana, el durazno, las uvas, etc. Los cereales como: el trigo, la cebada, con estos productos dieron origen al molino de agua para moler los granos. Hortalizas como: la col, cebolla, ajo, lechuga, rábano, etc. También se introdujo el cultivo de la caña de azúcar y el café, estos cultivos estuvieron orientados a los valles de clima subtropical. En cuanto al aporte de animales los españoles introdujeron la cría de caballos, cerdos, cabras, ovejas y ganado bovino⁴⁸.

Las comidas andinas han incorporado los cultivos que vinieron con los españoles, y estos también tuvieron que adaptar sus platos a la nueva realidad andina. Los platos españoles no solo cambiaron de nombre sino de ingredientes.; así fue como el cocido español se transformó en el sancocho criollo.

⁴⁸ Culturas Ecuatorianas de Ayer y Hoy, Benitez Lilyan, 1993.

El registro de las primeras sopas de los conquistadores se refiere a sus ingredientes: hierbas nativas, papas, diversas, arracacha, maíz tierno y la carne de algún pájaro cazado. Esta sopa no es muy diferente de las sopas actuales.

La combinación de productos nativos e introducidos por España ha dado como resultado una cocina rica y compleja; platos importantes son sopas y guisos que contienen fréjol, arveja, granos como: maíz, quinua, cebada, vegetales como calabazas, yuyos, tubérculos como: papa, oca y melloco en una increíble variedad de combinaciones. Estos platos son acompañados de salsas hechas de semillas de sambo o chocho con ají. Los bocaditos son también importantes e incluyen varios productos tostados a base de maíz como el tostado, el chocho y las semillas de sambo. El principal método de cocción como en otras partes de los Andes es el hervido o asado de los ingredientes⁴⁹.

La carne en época pre-hispánica provenía de animales como el cuy, el pato y otros animales de caza como venados y conejos. En la actualidad, las gallinas, pavos, cabras, ovejas, cerdos, vacas y chanchos proporcionan carne y leche.

Existe información sobre el panorama culinario de los habitantes de la Hoya de Guayllambamba, lo que hoy es la provincia de Pichincha de los años 1562 y 1564 por parte del Licenciado Salazar de Villasante quién fue oidor de la Audiencia de Quito. Sus escritos contienen información sobre diversos tópicos de la Audiencia, entre ellos los alimentos y prácticas culinarias de los habitantes indios de la hoya. Es importante señalar que estas fechas corresponden a solo 28 años posterior a la fundación española de Quito, por lo tanto la vida cotidiana de sus habitantes no era muy diferente a la que llevaban durante el incario, por lo tanto es una buena referencia para hacer una aproximación al panorama culinario de la época.

Entre las comidas que se mencionan por parte de Salazar de Villasante y otros cronistas constan los Locros a los cuales los habitantes llaman logro, que contiene mucho ají, menciona una gran variedad de locros como: locro de papas, locro con carne de conejo y otros. Se menciona también comidas como las mazamoras: de maíz, quinua molida en poleadas. También se hace mención a los guisos y aquí hace referencia a la chuchuca, que es un guiso que toma el nombre de un procedimiento para conservar el maíz. El consumo de un

⁴⁹ Información tomada de La Guía Agro culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, Ramírez Marleni, 2003.

producto como la quinua, la cual es cocida como arroz. Se habla de las enteras, siendo este un modismo rural ecuatoriano que se refiere a las papas, zanahorias blancas, productos que se cocinan pelados.

En cuanto al consumo de productos asados se habla de los camotes, la papa, la yuca y los choclos los cuales son asados a la brasa con o sin corteza. En cuanto a los alimentos tostados, se tostaba el maíz, el fréjol y el maní; con el maíz seco, tostado y molido se hacía el sango, del quichua sankhu.

Otro alimento importante que se menciona es el mote, producto indispensable de la región en la mesa ecuatoriana de nuestros días, otra comida mencionada es la mazamorra de morocho, las deliciosas humitas elaboradas con maíz cao, es decir a punto de madurar, los exquisitos tamales, la yuca rallada, arepas de harina de quinua.

El condimento utilizado para sazonar las comidas con seguridad fue la sal, la misma que era traída de los territorios del pueblo Yumbo o de lo que hoy es la provincia de Bolívar. Las carnes como se ha mencionado anteriormente provenían de la llama, el venado, el cuy de aves como el pato, las perdices y tórtolas, de pescados de agua dulce de los ríos. Se menciona que se consumía insectos como los catzos, gusanos como los cuzos, moluscos como el churo.

Las bebidas ocuparon un lugar importante en la gastronomía indígena de la época, se menciona la chicha de jora a la cual se le atribuyen propiedades medicinales, la chicha de morocho, otras chichas de maíz, la chicha de quinua, chicha del fruto del molle, chicha de capulí, se extraía la miel del maguey y finalmente se mencionan a los nutritivos chochos a los cuales se los comía solos o con salsa de ají, mote o tostado, después de desaguarlos largamente en agua corriente⁵⁰.

El Dr. Jorge Núñez Sánchez Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana manifiesta: “Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la

⁵⁰ Información de El sabor de la Memoria, Historia de la Cocina Quiteña, Pazos Julio, pp: 83-106, 2008.

yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales”⁵¹.

En el mismo documento se refiere a un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, quién encontró en nuestra costa «muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos». También menciona a otro cronista, Fernández de Oviedo, quién consignó en un «Sumario de la Historia Natural de las Indias» amplia lista de «excelentes pescados... que se toman en los ríos en grande abundancia y asimismo camarones muy buenos» y agregó que «en la mar mismo se toman algunos de los de usos nombrados y palometas, y acedias, y pargos, y lizas, y pulpos, y doradas, y sábalos muy grandes, y langostas y xaibas, y ostras, y tortugas grandísimas, y muy grandes tiburones, y morenas, y otros muchos pescados, y de tanta diversidad y cantidad de ellos, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo...».

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco (sustancioso potaje que hoy mismo nos deleita). Salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrone de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja). Y bollos, muchos bollos, hermanos mayores -sólo por el tamaño- de los chigüiles y tamales serranos. Bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante. Importante complemento de esta rica gastronomía ecuatoriana son los utensilios de cocina como: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, arribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

Acerca de la llegada de los españoles a esta parte de América, El Doctor Jorge Núñez Sánchez manifiesta. “La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América

⁵¹ Información tomada de la página http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm/ [Consulta: diciembre 2009].

tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria⁵².

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

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Finalmente es fundamental mencionar que Ecuador en un espacio territorial pequeño ha tenido la suerte de contar con una variedad de climas y micro climas desde el clima tropical de la costa y la Amazonía, el clima templado de los valles andinos y el frío de los páramos. En estas tres regiones bien definidas como son la Amazonía, La Costa y la región Sierra, se han adaptado una diversidad de cultivos que llevados a la mesa le permiten a cada región tener su propia identidad gastronómica.

A continuación me permito hacer un breve enunciado de los principales productos y comidas de las cuales hoy nos enorgullecemos los ecuatorianos en cada una de nuestras regiones.

⁵² Información tomada de la página http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.html/ [Consulta: Diciembre 2009].

Amazonía. Esta región es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales, sus platos tradicionales son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, manatíes o vaca marina, dantas, la yuca, el verde, condimentos como el ají y la sal.

Costa. Una de las regiones más coloridas y exuberantes de la gastronomía ecuatoriana, sus platos son elaborados principalmente en base de mariscos y pescados, por ejemplo tenemos los cebiches de camarón, pescado, concha. En cuanto a las sopas tenemos sopa de bolas de verde, sopa marinera, sancocho. Entre los mejores platos costeños tenemos: Seco de chivo, guatita, encocado de pescado, cazabe, corviche, aguado de gallina, bolones de verde, caldo de cabeza de bagre, muchines de yuca.

Productos y frutas de esta región son: el verde, la yuca, arroz, frutas como: guabas, guayabas, papayas, aguacates, naranja, mango, coco, sandía, etc.

Sierra o Andes. La gastronomía de la sierra es deliciosa y variada, sus platos están elaborados básicamente de granos un ejemplo es la fanesca, plato tradicional durante la Semana Santa. Productos como el maíz y la papa son los principales y de los cuales se obtiene un sinnúmero de platos. Por ejemplo tenemos: el molo, llapingachos, locro, yahuarlocro, tamales. Platos elaborados a base de carne de cerdo como: la fritada, el hornado, carne colorada, cuero de chanco utilizado en la elaboración de los locros. También se preparan empanadas de morocho, las cecinas de res. Otros platos importantes son: El caldo de patas, las humitas, chuchucaras, Ají de cuy, Mote Pillo, Higos con queso, Tamal Lojano, Quesadillas Lojanas, Sopa de Chuchuca, Champús.

Finalmente los dulces a base de sambo, guayaba, babaco, durazno, membrillo, manzana, pera, capulí y el arrope de mora.

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón Cotacachi.

La cultura de un pueblo es sin duda su gastronomía, pues esta, está integrada por sus costumbres, valores, religión, agricultura, historia y geografía, aspectos que se constituyen en el alma de una sociedad.

Al estudiar la gastronomía de Cotacachi es importante tomar en cuenta tres aspectos importantes que son: Su cultura, geografía y agricultura.

Culturalmente Cotacachi se nutre tanto del componente indígena, pues su permanencia en estos lugares data de tiempos pre - incas y también del componente mestizo. El aspecto geográfico del cantón ha determinado dos climas claramente diferenciados, por un lado el clima propio de una Zona Andina y por otro un clima subtropical. La agricultura de Cotacachi está determinada por estas condiciones climáticas, así tenemos que en la parte Andina se produce el maíz, la papa, mellocos, quinua, etc. En cambio la zona subtropical conocida como zona de Intag, produce el plátano, la yuca, el café, la caña, frutas tropicales.

Estos tres aspectos han configurado una gastronomía rica y diversa, donde la cultura indígena es quién aporta la mayor riqueza gastronómica con una variedad increíble de platos, que ha logrado mantener generación tras generación como una herencia viva de su pasado. La oportunidad para que el visitante pueda degustar de esta elaborada, deliciosa y nutritiva comida es a través de las ferias de comida típica que se realizan en el Cantón y en época de fiestas en las comunidades. El mestizaje sin duda ha contribuido a la creación de nuevos platos, bebidas, postres manteniendo sus raíces e influencias culinarias y sus productos básicos que le dan un carácter típico y tradicional a la comida de este lugar. Además ha sabido obtener réditos económicos a través de la comercialización de la comida típica y tradicional ofertada en restaurantes y puestos de comida, especialmente en la ciudad, siendo muy apreciada por el paladar exigente de quienes visitan Cotacachi.

Así pues como podemos ver en las siguientes tablas, como resultado de una investigación a lo largo y ancho del Cantón Cotacachi de la cocina indígena y la cocina mestiza surge un mosaico gastronómico que es el orgullo de los Cotacacheños y el deleite de los visitantes.

Finalmente es importante señalar que muchas comidas, bebidas, postres no se circunscriben a un cantón o provincia sino a lo Andino. Por lo tanto podemos hablar en unos casos de comida tradicional que es común a otros sectores de la región Andina y en otros de comida típica, propia. Aunque nuestra gente tiende a señalar a muchas de las comidas andinas como propias de su lugar.

1. Cuáles son los Platos, Bebidas y Postres que conoce usted, que son propios de este sector?.

Tabla No. 3

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FR.	%
1. ASADOS	CUY ASADO	76	6,24
2. HORNEADOS	EL HORNADO	3	0,25
3. FRITOS	CARNES COLORADAS	158	12,97
	FRITADA	45	3,69
	TORTILLAS DE PAPA CON FRITADA	30	2,46
	TORTILLAS DE PAPA CON CARNE COLORADA	2	0,16
4. CALDOS	CALDO DE GALLINA	41	3,37
	CALDO DE MORCILLA DE CHANCHO	8	0,66
	CALDO DE YUCA	1	0,08
	CALDOUCHO(MENUDO DE CUY)	1	0,08
	CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	1	0,08
5. SOPAS	SANCOCHO	36	2,96
	SOPA DE CHUCHUCA	33	2,71
	SOPA DE QUINUA	24	1,97
	ARROZ DE CEBADA	20	1,64
	PICADILLO	8	0,66
	SASONADO(YUCA, FREJOL,COL)	7	0,57
	LOCRO DE ZAMBO	3	0,25
	LOCRO DE ZAPALLO	2	0,16
	SOPA DE CHUCHUCALUSI	1	0,08
	TIMBUSHCA	1	0,08
	SOPA DE CHOCHO	1	0,08
	SOPA DE FREJOL	1	0,08
	FANESCA	1	0,08
	YAHUARLOCRO	1	0,08
	LOCRO DE MELLOCOS	1	0,08
LOCRO DE CAMOTE	1	0,08	

6. POSTRES	DULCE DE HIGOS	41	3,37
	DULCE DE ZAMBO	24	1,97
	DULCE DE GUAYABA	18	1,48
	DULCE DE LECHE	6	0,49
	MERMELADA DE MORA	6	0,49
	DULCE DE CHIGUALCAN	5	0,41
	DULCE DE ZAPALLO	5	0,41
	PAN DE CASA	5	0,41
	DULCE DE TOMATE DE ARBOL	4	0,33
	DULCE DE MORA	4	0,33
	MERMELADA DE GUAYABA	4	0,33
	MERMELADA DE PIÑA	4	0,33
	HELADOS DE CREMA	3	0,25
	MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL	3	0,25
	ARROZ CON LECHE	2	0,16
	MIEL DE PANELA CON QUESO	2	0,16
	MERMELADA DE BABACO	2	0,16
	GUAGUAS DE PAN	2	0,16
	ROSCAS DE PAN	2	0,16
	MELCOCHAS	1	0,08
	DULCE DE BABACO	1	0,08
	DURAZNOS CON CREMA	1	0,08
	DULCE DE REMOLACHA	1	0,08
	DULCE DE OCA	1	0,08
	DULCE DE PAPAYA	1	0,08
	DULCE DE PLATANO MAQUEÑO MADURO	1	0,08
	ESPUMILLA DE GUAYABA	1	0,08
	MANJAR DE LECHE	1	0,08
	MADURO CON LECHE	1	0,08
	HELADOS CON GALLETA	1	0,08
	MERMELADA DE UVILLA	1	0,08
	MERMELADA DE NARANJILLA	1	0,08
	MERMELADA DE NARANJA	1	0,08
MERMELADA DE PAPAYA	1	0,08	
7. ENTREMESSES	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	18	1,48
	TORTILLAS DE TIESTO	15	1,23
	HUMITAS	6	0,49
	FREJOL, MOTE Y TOSTADO	6	0,49
	CHOCHOS CON TOSTADO	5	0,41
	ARVEJAS TIERNAS, PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	5	0,41
	MENESTRA DE FREJOL	5	0,41

	TAMALES	3	0,25
	BLEDO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	3	0,25
	PAPAS CON PEPA DE ZAMBO	3	0,25
	PASTEL DE ZANAHORIA BLANCA	2	0,16
	TORTILLAS EN HOJAS DE ACHIRA	2	0,16
	TOSTADO DE TIESTO	2	0,16
	CAMOTES	2	0,16
	CHOCLO MOTE	2	0,16
	ARVEJAS CALPO, HABAS CALPO	2	0,16
	MOTE CASADO	2	0,16
	QUIMBOLITOS	1	0,08
	SANGO CON PEPA	1	0,08
	PASTEL DE YUCA	1	0,08
	QUIMBOLITOS DE PLATANO	1	0,08
	TORTILLAS DE ENCAJE	1	0,08
	TORTILLAS DE QUINUA	1	0,08
	TORTILLAS DE CAMOTE	1	0,08
	CHOCLO ASADO	1	0,08
	MOTE CON QUESO	1	0,08
	HABAS CON MELLOCO	1	0,08
	CHOCLO COCINADO	1	0,08
	FIMAYUYO(SALSA DE TOCTE, TOSTADO)	1	0,08
	PAPAS CON CUERO	1	0,08
	CHOCLO MOTE CON FREJOL Y MELLOCO	1	0,08
	PAPAUCHO(PAPA REVUELTA EN MANI)	1	0,08
	CARIUCHO DE FREJOL	1	0,08
	MAJADO	1	0,08
8. BEBIDAS	8.1 FRIAS		0,00
	CHICHA DE JORA	204	16,75
	CHAMPÚS	47	3,86
	CHICHA DE ARROZ	15	1,23
	LIMONADA DE PANELA	13	1,07
	LICOR PURO DE INTAG(PUNTAS)	8	0,66
	JUGOS DE FRUTAS	8	0,66
	CHICHA DE MOROCHO	3	0,25
	CHICHA DE UVILLA	2	0,16
	CHICHA DE MAÍZ	2	0,16
	CHICHA DE CAÑA DE AZUCAR	2	0,16
	EL "LICOR DE LA PEÑA"	2	0,16
	CHICHA DULCE	1	0,08
	CHICHA DE QUINUA	1	0,08
	CHICHA DE CHOCHO	1	0,08
	CHICHA DE CEBADA	1	0,08

8.2 CALIENTES			
COLADA DE MAÍZ		37	3,04
COLADA CON CHUROS		26	2,13
COLADA DE ZAMBO		16	1,31
MOROCHO		14	1,15
COLADA MORADA		9	0,74
COLADA DE MAÍZ CON CUY		9	0,74
COLADA DE ZAPALLO		5	0,41
ARROZ DE CEBADA DE DULCE		4	0,33
TRIGO PELADO DE DULCE		4	0,33
CAFÉ ORGANICO DE INTAG		4	0,33
CHAWARMISHKI		3	0,25
COLADA DE HABA		2	0,16
COLADA DE UVILLA		2	0,16
COLADA DE MAÍZ CON MOTE DE DULCE		1	0,08
COLADA DE MAÍZ CON MOTE DE SAL		1	0,08
COLADA DE QUINUA		1	0,08
COLADA DE OCA		1	0,08
COLADA DE CHOCHO		1	0,08
COLADA DE FREJOL DE DULCE		1	0,08
CEBADA PELADA DE DULCE		1	0,08
COLADA DE CAMOTE		1	0,08
QUAQUER		1	0,08
TOTAL		1218	100

Elaboración: Giovani Mayanquer

2. Qué platos, bebidas y postres, se elaboran en épocas de fiestas en este sector?.

Tabla No. 4

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FR.	%
1. ASADOS	CUY ASADO	60	6,31
2. FRITOS	CARNES COLORADAS	74	7,78
	TORTILLAS DE PAPA CON FRITADA	22	2,31
	FRITADA	14	1,47
	GALLINA	3	0,32
	TORTILLAS DE PAPA CON CARNE COLORADA	3	0,32
3. CALDOS	CALDO DE GALLINA	19	2,00
4. SOPAS	FANESCA	17	1,79

	SANCOCHO	7	0,74
	ARROZ DE CEBADA	1	0,11
5. POSTRES	PAN DE CASA	81	8,52
	GUAGUAS DE PAN	35	3,68
	ARROZ CON LECHE	11	1,16
	FIGURAS DE PAN	5	0,53
	ROSCAS DE PAN	4	0,42
	DULCE DE HIGOS	3	0,32
	DULCE DE ZAMBO	1	0,11
6.ENTREMESES	PAPAS CON PEPA DE ZAMBO	11	1,16
	MOLO	5	0,53
	MOTE,FREJOL, PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	3	0,32
	EMPANADAS	3	0,32
	TAMALES	2	0,21
	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	2	0,21
	ARVEJAS TIERNAS, PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	1	0,11
	PAPAS CON SANGRE	1	0,11
	CHOCLO MOTE	1	0,11
	MOTE CON TOSTADO	1	0,11
	PAPAUCHO(PAPA REVUELTA EN MANI)	1	0,11
	AJÍ	1	0,11
7.BEBIDAS	7.1 FRIAS		
	CHICHA DE JORA	200	21,03
	CHAMPÚS	98	10,30
	CHICHA DE MAÍZ	5	0,53
	CHICHA DE ARROZ	3	0,32
	CHICHA DE MOROCHO	2	0,21
	CHICHA DE UVILLA	2	0,21
	CHICHA DE AMARANTO	1	0,11
	CHICHA DE CEBADA	1	0,11
	7.2 CALIENTES		
	COLADA CON CHUROS	104	10,94
	COLADA MORADA	100	10,52
	COLADA DE MAÍZ	8	0,84
	COLADA DE MAÍZ CON CUY	8	0,84
	COLADA DE TRIGO	2	0,21
	COLADA DE ZAMBO	1	0,11
	MOROCHO	1	0,11
	COLADA DE ZAPALLO	1	0,11
	COLADA DE MORA	1	0,11

	COLADA DE CEBADA	1	0,11
	CAFÉ ORGANICO DE INTAG	1	0,11
			0,00
	NSC	19	2,00
TOTAL		951	100

Elaboración: Giovani Mayanquer

3. Cuáles son los Platos, Bebidas y Postres que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?.

Tabla No. 5

TIPO DE PLATO	NOMBRE PLATO/BEBIDA/POSTRE	FR.	%
1. ASADOS	CUY ASADO	45	7,88
2. HORNEADO	EL HORNADO	1	0,18
3. FRITOS	CARNES COLORADAS	156	27,32
	TORTILLAS DE PAPA CON FRITADA	30	5,25
	FRITADA	22	3,85
	TORTILLAS DE PAPA CON CARNE COLORADA	2	0,35
4. CALDOS	CALDO DE GALLINA	25	4,38
	CALDO DE MORCILLA DE CHANCHO	2	0,35
	CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	1	0,18
	CALDO DE PATAS DE RES	1	0,18
5. SOPAS	SOPA DE CHUCHUCA	32	5,60
	SANCOCHO	27	4,73
	SOPA DE QUINUA	18	3,15
	ARROZ DE CEBADA	18	3,15
	PICADILLO	2	0,35
	SASONADO(YUCA, FREJOL, COL)	1	0,18
	SOPA DE FREJOL	1	0,18
	LOCRO DE ZAMBO	1	0,18
	YAHUARLOCRO	1	0,18
	LOCRO DE MELLOCOS	1	0,18
	LOCRO DE CAMOTE	1	0,18
6. POSTRES	DULCE DE HIGOS	8	1,40
	PAN DE CASA	3	0,53
	DULCE DE ZAMBO	2	0,35
	DULCE DE ZAPALLO	1	0,18

	DULCE DE TOMATE DE ARBOL	1	0,18
	MIEL DE PANELA CON QUESO	1	0,18
	DULCE DE BABACO	1	0,18
	HELADOS DE CREMA	1	0,18
	MERMELADA DE MORA	1	0,18
	ROSCAS DE PAN	1	0,18
7.ENTREMESES	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	14	2,45
	TORTILLAS DE TIESTO	8	1,40
	CHOCHOS CON TOSTADO	3	0,53
	FREJOL, MOTE Y TOSTADO	3	0,53
	ARVEJAS TIERNAS, PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	3	0,53
	MENESTRA DE FREJOL	3	0,53
	HABAS CON MELLOCO	2	0,35
	PASTEL DE YUCA	1	0,18
	TORTILLAS DE QUINUA	1	0,18
	TOSTADO DE TIESTO	1	0,18
	CAMOTES	1	0,18
	CHOCLO ASADO	1	0,18
	ENSALADA DE BERRO	1	0,18
	SALSA DE AJÍ	1	0,18
	MOTE CASADO	1	0,18
8. BEBIDAS	8.1 FRIAS		
	CHICHA DE JORA	34	5,95
	CHAMPÚS	6	1,05
	LIMONADA DE PANELA	3	0,53
	JUGOS DE FRUTAS	3	0,53
	CHICHA DE ARROZ	2	0,35
	CHICHA DE UVILLA	1	0,18
	CHICHA DE MAÍZ	1	0,18
	8.2 CALIENTES		
	COLADA DE MAÍZ	33	5,78
	MOROCHO	9	1,58
	COLADA CON CHUROS	5	0,88
	COLADA DE ZAMBO	5	0,88
	COLADA DE CEBADA	4	0,70
	COLADA DE MAÍZ CON CUY	3	0,53
	COLADA DE TRIGO	3	0,53
	CAFÉ ORGANICO DE INTAG	1	0,18
	CAFÉ CON BOLONES DE VERDE	1	0,18
	CAFÉ CON YUCA FRITA	1	0,18
	COLADA DE HABA	1	0,18

	COLADA DE UVILLA	1	0,18
	COLADA DE OCA	1	0,18
	COLADA DE CHOCHO	1	0,18
TOTAL		571	100

Elaboración: Giovani Mayanquer

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

Tabla No. 6

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE PLATO/BEBIDA/POSTRE	FR.	%
1. ASADOS	CUY ASADO	28	9,56
2. FRITOS	CARNES COLORADAS	138	47,10
	FRITADA	11	3,75
	TORTILLAS DE PAPA CON FRITADA	6	2,05
3. CALDOS	CALDO DE GALLINA	17	5,80
	CALDO DE MORCILLA DE CHANCHO	2	0,68
	CALDO CON COSTILLAS DE RES	1	0,34
4. SOPAS	SANCOCHO	15	5,12
	SOPA DE QUINUA	2	0,68
	SOPA DE CHUCHUCA	1	0,34
	TIMBUSHCA	1	0,34
	ARROZ DE CEBADA	1	0,34
	LOCRO DE QUESO	1	0,34
5. POSTRES	DULCE DE HIGOS	3	1,02
	DULCE DE TOMATE DE ARBOL	1	0,34
	DULCE DE DURAZNO	1	0,34
	MIEL DE PANELA CON QUESO	1	0,34
	HELADOS DE CREMA	1	0,34
6. ENTREMESSES	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	3	1,02
	CHOCHOS CON TOSTADO	2	0,68
	BLEDO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	1	0,34
	PAPAS CON CHOCLO Y HABA	1	0,34
	TORTILLAS DE TIESTO	1	0,34
	MENESTRA DE FREJOL	1	0,34
	YUCA FRITA	1	0,34
	ENSALADA DE BERRO	1	0,34

7. BEBIDAS	7.1 FRIAS		
	CHICHA DE JORA	30	10,24
	JUGOS DE FRUTAS	5	1,71
	CHAMPÚS	3	1,02
	CHICHA DE ARROZ	2	0,68
	CHICHA DE UVILLA	2	0,68
	CHICHA DULCE	1	0,34
	LIMONADA DE PANELA	1	0,34
	7.2 CALIENTES		
	COLADA DE MAÍZ CON CUY	2	0,68
	COLADA DE MAÍZ	1	0,34
	COLADA DE TAXO	1	0,34
	CAFÉ ORGANICO DE INTAG	1	0,34
	CAFÉ CON BOLONES DE VERDE	1	0,34
	CAFÉ CON YUCA FRITA	1	0,34
	TOTAL	293	100

Elaboración: Giovani Mayanquer

5. Qué platos, bebidas, postres, recomendaría usted consumir a algún visitante?.

Tabla No. 7

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FR.	%
1. ASADOS	CUY ASADO	42	9,11
2. FRITOS	CARNES COLORADAS	147	31,89
	TORTILLAS DE PAPA CON FRITADA	11	2,39
	FRITADA	10	2,17
3. CALDOS	CALDO DE GALLINA	30	6,51
	CALDO DE MORCILLA DE CHANCHO	2	0,43
	CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	1	0,22
	CALDOUCHO(MENUDOS DE CUY)	1	0,22
4. SOPAS	SANCOCHO	23	4,99
	SOPA DE CHUCHUCA	20	4,34
	ARROZ DE CEBADA	12	2,60
	SOPA DE QUINUA	9	1,95
	LOCRO DE QUESO	1	0,22
	LOCRO DE CAMOTE	1	0,22
	PICADILLO	1	0,22
	SASONADO	1	0,22

5. POSTRES	DULCE DE HIGOS	5	1,08
	HELADOS DE CREMA	1	0,22
	DULCE DE ZAMBO	1	0,22
	DULCE DE ZAPALLO	1	0,22
	ROSCAS DE PAN	1	0,22
6. ENTREMESSES	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	6	1,30
	TORTILLAS DE TIESTO	3	0,65
	ARVEJAS TIERNAS, PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	2	0,43
	CHOCHOS CON TOSTADO	1	0,22
	BLEDO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	1	0,22
	PAPAS CON CHOCLO Y HABA	1	0,22
	HABAS CON MELLOCO	1	0,22
	PAPAS CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO	1	0,22
	7. BEBIDAS	7.1 FRIAS	
CHICHA DE JORA		55	11,93
JUGOS DE FRUTAS		5	1,08
CHAMPÚS		5	1,08
CHICHA DE ARROZ		4	0,87
CHICHA DE UVILLA		3	0,65
LIMONADA DE PANELA		1	0,22
CHICHA DE MAÍZ		1	0,22
CHICHA DE MOROCHO		1	0,22
CHICHA DULCE		1	0,22
EL "LICOR DE LA PEÑA"		1	0,22
7.2 CALIENTES			
COLADA DE MAÍZ		23	4,99
COLADA DE MAÍZ CON CUY		5	1,08
MOROCHO		5	1,08
COLADA CON CHUROS		2	0,43
COLADA MORADA		2	0,43
ARROZ DE CEBADA DE DULCE		2	0,43
COLADA DE UVILLA		2	0,43
COLADA DE TAXO		1	0,22
CHAWARMISHKI		1	0,22
COLADA DE CHOCHO		1	0,22
COLADA DE HABA		1	0,22
COLADA DE TRIGO	1	0,22	
COLADA DE ZAMBO	1	0,22	
TOTAL		461	100

Elaboración: Giovani Mayanquer

De lo anteriormente expuesto se puede concluir y confirmar que los platos típicos y propios del cantón Cotacachi son principalmente: Las Carnes Coloradas y la Chicha de Jora, platos y bebidas que son un fuerte referente de la gastronomía del cantón para turistas, locales, nacionales e internacionales, y que además se encuentran muy bien posicionados en la mente del mercado gastronómico de Cotacachi.

Las **Carnes Coloradas** que es un plato producto del mestizaje, tiene su origen alrededor del año 1950 (Entrevista Antropólogo Raúl Cevallos), a base de la carne de cerdo, animal introducido a partir de la conquista española, se lo acompaña con productos propios de la zona andina como la papa, alimento importantísimo en la cocina andina, al igual que el maíz tostado que se cultiva hace unos 3000 años en la sierra⁵³, el aguacate también propio de estas regiones, así como el queso en forma de salsa producto de la ganadería local, y finalmente adorna este delicioso plato las tradicional empanada. Este es un plato que por su costo tiene una demanda de un público de clase media alta.

La **Chicha de Jora**, es sin lugar a dudas la reina de las bebidas de Cotacachi, está en la memoria de su gente y de quienes visitan el cantón, esta bebida deliciosa es típica y una tradición, en su honor se realiza la fiesta más importante de Cotacachi, en el mes de Septiembre, La Fiesta de la “Jora”, nombre que tiene su origen en el producto base para su elaboración, el maíz germinado. Esta bebida herencia de la cultura indígena, se la prepara especialmente con ocasión de la fiesta, donde las mujeres de Cotacachi desde hace varias décadas atrás participan en un concurso para determinar quién realiza la mejor Chicha de Jora. Es importante mencionar a la Sra. Bertha Ernestina Acosta quién es una persona destacada en la preparación de esta bebida y ha conseguido este galardón por algunos años.

También es importante señalar una bebida caliente, que en realidad es una comida, muy típica de Cotacachi, que se prepara con motivo de celebrar el día de los difuntos en el mes de noviembre, de gran significación para la cultura indígena, la **Colada con Churos**, esta comida es imprescindible en los finados y es posible encontrarla en esta fecha en los puestos de comida que se ubican cerca del cementerio y el parque central de la ciudad.

Finalmente, tenemos un plato que es tradicional en la región andina, el cuy, este animal de origen andino muy apreciado por su carne saludable y nutritiva, se oferta al turista que visita Cotacachi, es principalmente muy tradicional en las fiestas de las comunidades.

⁵³ Dato tomado de la Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y sus Alrededores, Ramírez Marleni, pp:27, 2003.

Otros platos tradicionales son: Las tradicionales fritadas, unas de las más importantes son las que por generaciones prepara la familia Andramunio, fritada muy sabrosa producto de un secreto gastronómico guardado por generaciones. Cada sábado los Cotacacheños y visitantes pueden disfrutar de este sabroso plato. Los caldos como el de gallina criolla, son frecuentes en la zona subtropical de Intag. Acompañado de yuca fresca, que se cultiva en el lugar, es una delicia. El caldo de morcilla de chancho es también muy apreciado. Todos los días lunes, es una obligación y un placer asistir al encuentro con este delicioso plato.

Las sopas son también una tradición andina, entre los frecuentes y habituales de las familias están la sopa de chuchuca, la sopa de quinua, el arroz de cebada. En la zona subtropical de Intag se puede disfrutar de un rico sancocho preparado a base de yuca, plátano y carne de cerdo o gallina criolla.

Los postres más frecuentes constituyen el delicioso dulce de higos principalmente en el mercado Jatuk Cem, los días domingos, donde también se puede adquirir el sabroso pan de casa.

Entre los Entremeses frecuentes especialmente de la comunidad indígena esta el nutritivo y exquisito berro con papas y Pepa de sambo, las tortillas de tiesto y los infaltables chochos con tostado.

Las bebidas frías que se pueden disfrutar frecuentemente son los jugos de frutas frescas como la mora, el tomate de árbol, el babaco, la papaya, la piña. En la zona subtropical de Intag es infaltable la refrescante y energizante limonada endulzada con panela.

Las bebidas calientes frecuentes que son habituales en los hogares Andinos son la sabrosa Colada de maíz que se acompaña con berros o nabos, el morocho o colada de morocho. En la zona subtropical de Intag es habitual el café cultivado orgánicamente.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales que han cambiado su preparación.

6. Qué platos, bebidas, postres, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación?.

Tabla No. 8

TIPOS DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FR.	%	CAMBIOS EN LA PREPARACION	FR.	%
1. FRITOS	CARNES COLORADAS	4	19,05	ANTES SE PREPARABA CON LEÑA	1	4,76
				AHORA SE ACOMPAÑA CON MADURO FRITO	1	4,76

				ANTES SE CONDIMENTABA Y LUEGO SE SECABA AL SOL	1	4,76
				CAMBIOS EN LOS METODOS DE PREPARACION Y ACOMPAÑANTES	1	4,76
	FRITADA	1	4,76	ACTUALMENTE LA PREPARAN COMO CARNE COLORADA	1	4,76
2. CARNES COMPUESTAS	CARNES COMPUESTAS	1	4,76	ACTUALMENTE SE PREPARAN APANADAS, SALTEADAS, FRITAS	1	4,76
3. SOPAS	SOPA DE CHUCHUCA	2	9,52	ANTES SE MOLIA EL MAIZ MANUALMENTE, AHORA SE COMPRA YA MOLIDO	1	4,76
				ANTES SE ACOMPAÑABA CON TOSTADO DE TUESTO, AHORA CON CARNE	1	4,76
	SOPA DE QUINUA	1	4,76	ANTES SE PREPARABA CON ACHOCHAS Y HIERBAS, AHORA CARNE, PAPAS	1	4,76
	FANESCA	1	4,76	ACTUALMENTE SE AÑADEN NUEVOS INGREDIENTES, COLES, REMOLACHA.	1	4,76
	LOCRO DE ZAPALLO	1	4,76	CAMBIOS EN LA CANTIDAD DE INGREDIENTES	1	4,76
4. ENTREMESES	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE ZAMBO	1	4,76	ACTUALMENTE LA PEPA DE ZAMBO SE REEMPLAZA POR EL MANI	1	4,76
	SALSA DE PEPA DE ZAMBO	1	4,76	ANTES SE MOLIA LA PEPA EN PIEDRA, AHORA LA LICUAN	1	4,76
5. BEBIDAS	5.1 FRIAS CHICHA DE JORA	5	23,81	CAMBIOS EN EL PROCESO DE ELABORACION Y FERMENTACIÓN	2	9,52
				ACTUALMENTE NO SE HACE GERMINAR EL MAÍZ	1	4,76
				DISMINUCION Y USO DE NUEVOS INGREDIENTES	2	9,52
	CHICHA DE ARINA	1	4,76	ACTUALMENTE SE HA REEMPLAZADO POR LA CHICHA DE ARROZ	1	4,76
	5.2 CALIENTES					

	COLADA MORADA	1	4,76	ACTUALMENTE SE INCREMENTAN FRUTAS COMO INGREDIENTES	1	4,76
	COLADAS	1	4,76	SE AÑADEN NUEVOS GRANOS EN SU ELABORACIÓN COMO ARVEJAS, HABAS.	1	4,76
SUBTOTAL		21	100		21	100
NSC		243				
TOTAL		264				

Elaboración: Giovani Mayanquer

Los platos típicos y tradicionales en el cantón Cotacachi han sufrido ciertos cambios, por diferentes circunstancias como por ejemplo la introducción de nuevas tecnologías que facilitan la labor en la cocina, la influencia cultural externa a la comunidad, la oferta de nuevos productos alimenticios en el mercado, etc.

Pero de la investigación realizada no se puede advertir cambios significativos que hayan provocado un gran impacto y una transformación en la elaboración de los platos originales y así lo determinan las encuestas realizadas en donde muy pocas personas advierten algún cambio importante en los modos de preparación, sustitución o introducción de un nuevo ingrediente.

Puedo afirmar que esto se debe principalmente a que los cultivos agrícolas que dan origen a esta variada y maravillosa gastronomía siguen siendo cultivados, por los hombres y mujeres del cantón, que han sabido mantener a lo largo del tiempo a través de sus cultivos y su comida su identidad gastronómica.

En Cotacachi las comunidades indígenas tienen conciencia plena de la importancia de mantener sus cultivos nativos y tradicionales, ya que de estos depende su seguridad alimentaria. De la misma manera que se esfuerzan por alcanzar un mejor desarrollo humano pero manteniendo su identidad cultural.

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

Tabla No. 9

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL P/B/P	FR	%	QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	FR
1. CARNES COMPUESTAS	CARNES COMPUESTAS	1	1,12	NO CONOCE	

2. SOPAS	SOPA DE CHUCHUCA CON BERROS	4	4,49	NO CONOCE SRA.AMPARITO GUEVARA,R.AMPARITO/PR.	1		
	LOCRO DE CAMOTE	2	2,25	CUELLAJE			
	LOCRO DE ZAMBO	2	2,25	NO CONOCE			
	SOPA DE QUINUA CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	2	2,25	NO CONOCE			
	CALDO DE PATAS DE RES	1	1,12	NO CONOCE			
	CALDO DEL 31	1	1,12	NO CONOCE			
	CHUCHUCALUSI	1	1,12	NO CONOCE			
	LOCRO DE CUY	1	1,12	NO CONOCE			
	MASHUA MAZAMORRA CON BERROS	1	1,12	NO CONOCE			
	MAZAMORRA DE CAO	1	1,12	NO CONOCE			
	SASONADO	1	1,12	NO CONOCE			
	SOPA DE OCA	1	1,12	NO CONOCE			
	3. POSTRES	DULCE DE ZAMBO	10	11,24		NO CONOCE	1
		DULCE DE HIGOS	2	2,25		NO CONOCE	
DULCE DE BABACO		1	1,12	NO CONOCE			
DULCE DE CHIGUALCAN		1	1,12	NO CONOCE			
DULCE DE LECHE		1	1,12	NO CONOCE			
DULCE DE OCA		1	1,12	NO CONOCE			
MELCOCHAS		1	1,12	PARQUE CENTRAL, SECTOR EL PORTAL			
YUCA CON DULCE		1	1,12	NO CONOCE			
4. ENTREME- SES	BERRO CON PAPAS Y PEPA	2	2,25	NO CONOCE			
	SANGO	2	2,25	NO CONOCE			
	TORTILLAS DE TIESTO CACHOS CON TOSTADO	2	2,25	NO CONOCE			
	ARVEJAS CALPO	1	1,12	NO CONOCE			
	CAUCARA	1	1,12	NO CONOCE			
	CHOCHOS CON CHULPI(MAÍZ SUAVE)	1	1,12	NO CONOCE			
	PAN DE ZAPALLO	1	1,12	NO CONOCE			
	PAPAS CON CUERO	1	1,12	NO CONOCE			
	PAPAS CON PEPA DE ZAMBO	1	1,12	NO CONOCE			
	5. BEBIDAS	5.1 FRIAS					5
CHAMPÚS		11	12,36	SRA.ANITA CHANGO			
CHICHA		1	1,12	NO CONOCE			
CHICHA DE JORA		1	1,12	NO CONOCE			
CHICHA DE YUCA		1	1,12	NO CONOCE			

	CHICHA DULCE	1	1,12	NO CONOCE	
	MISTELAS	1	1,12	NO CONOCE	
	5.2 CALIENTES				
	MOROCHO	4	4,49	NO CONOCE	
	COLADA DE MAÍZ	3	3,37	NO CONOCE	
	CHICHA DE MAÍZ	2	2,25	SRA.ESPIRITU ALEMAN/PR.GARCIA MORENO	1
	COLADA CON CHUROS	2	2,25	SRA. ANITA CHANGO	2
	COLADA DE MAÍZ CON CUY	2	2,25	NO CONOCE	
	COLADA DE CEBADA	1	1,12	NO CONOCE	
				SRA.AMPARITO GUEVARA,R.AMPARITO/PR.	
	COLADA DE CAMOTE	1	1,12	CUELLAJE	1
	CHAWARMISHKI	1	1,12	NO CONOCE	
	COLADA DE HABA	1	1,12	NO CONOCE	
	COLADA DE MAÍZ CON MOTE	1	1,12	COMUNIDADES	
	COLADA DE ZAPALLO	1	1,12	NO CONOCE	
	JAVISHCA DE OCAS	1	1,12	NO CONOCE	
	SUB TOTAL	89	100		
	NSC	175			
	TOTAL	264			11

Elaboración: Giovani mayanquer

Con respecto a los platos típicos y tradicionales que ya no se elaboran en la actualidad, no se encuentra el suficiente sustento en la investigación realizada para determinar con toda certeza la desaparición de algunas comidas. Sin embargo es importante señalar que en el Cantón Cotacachi se debe considerar la cultura indígena y la cultura mestiza, la cultura indígena es más arraigada a sus costumbres ancestrales, se resiste a perder sus costumbres gastronómicas, especialmente en el sector rural, ya que su gastronomía está íntimamente relacionada con sus cultivos, con los productos que le proporciona la tierra. Por otro lado la cultura mestiza especialmente urbana más permeable a la influencia gastronómica exterior, ha cambiado, combinado más rápidamente su cultura gastronómica.

También es importante señalar que el cambio generacional, tanto en la población indígena como mestiza, contribuye a la pérdida de esta identidad gastronómica de los pueblos, ya que en muchos casos esta se va perdiendo, pues los más jóvenes ya no quieren seguir con las tradiciones culinarias de sus padres, abuelos, en unos casos, porque la comida típica es una comida muy laboriosa, requiere mucha dedicación y esfuerzo. Hoy el ritmo de vida de la gente es muy diferente al que tenían nuestras generaciones pasadas.

De todas maneras, mientras exista el conocimiento de estas comidas típicas y tradicionales en la memoria de la gente de Cotacachi, no se puede hablar de su desaparición, pues siempre habrá personas interesadas en el rescate, conservación y valoración de esta rica herencia gastronómica.

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce?

Tabla No. 10

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FR	%	INGREDIENTE BASICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
1. ASADOS	CUY ASADO	2	5,26	CARNE DE CUY	R. "EL COCO" BARRIO "EL EJIDO"
2. SOPAS	SOPA DE AMARANTO SOPA DE CHOCHO	1 1	2,63 2,63	AMARANTO CHOCHO	FERIAS DE COMIDA TIPICA FERIAS DE COMIDA TIPICA
3. POSTRES	MERMELADA DE MORA	4	10,53	MORA	TIENDA TOYSAN/PR.PEÑAHERRERA TIENDA TOYSAN/PR.APUELA TIENDA TOYSAN/PR.GARCIA MORENO
	MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL	4	10,53	TOMATE	TIENDA TOYSAN"/PR.PEÑAHERRERA TIENDA TOYSAN"/PR.APUELA TIENDA TOYSAN"/PR.GARCIA MORENO
	DULCE DE BABCO DULCE DE UVILLA	2 2	5,26 5,26	BABACO UVILLA	MERCADO JATUK SEM R. EL TURISTA
	MERMELADA DE UVILLA	2	5,26	UVILLA	COMUNIDAD SAN JOSE DEL PUNJE COMUNIDADA TUNIBAMBA
	DULCE DE GUAYABA DULCE DE MORA MERMELADA DE MELLOCO	1 1 1	2,63 2,63 2,63	GUAYABA MORA MELLOCO	TIENDA TOYSAN/PR.GARCIA MORENO R. AMPARITO/PR.CUELLAJE FERIAS DE COMIDA TIPICA
	MERMELADA DE GUAYABA	1	2,63	GUAYABA	TIENDA TOYSAN/PR.GARCIA

					MORENO	
4. ENTREMESES	CEVICHOS	1	2,63	CHOCHOS	MERCADO JATUK SEM	
	ARROZ DE QUINUA	1	2,63	QUINUA	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	BLEDO CON PEPA DE TOCTE	1	2,63	BLEDO	COMUNIDAD DE TURUCO	
	PASTEL DE QUINUA	1	2,63	QUINUA	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	TORTILLA DE CHOCHO	1	2,63	CHOCHOS	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
5. BEBIDAS	5.1 FRIAS					
	CHICHA DE CHOCHO	2	5,26	CHOCHO	COMUNIDADES/ PR. DE IMANTAG FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	CHICHA DE UVILLA	2	5,26	UVILLA	COMUNIDAD EL MORLAN FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	LICOR DE LA PEÑA	2	5,26	CAÑA	TIENDA "TOYSAN"/PR.GARCIA MORENO	
	CHICHA DE AMARANTO	1	2,63	AMARANTO	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	CHICHA DE QUINUA	1	2,63	QUINUA	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
	VINO DE MORA	1	2,63	MORA	COMUNIDAD DE TUNIBAMBA	
	5.2 CALIENTES					
	CHAWARMISHKI	1	2,63	PENCO AZUL	COMUNIDAD DE TUNIBAMBA	
	COLADA DE FREJOL DE DULCE	1	2,63	FREJOL	FERIAS DE COMIDA TIPICA	
TOTAL		38	100			

Elaboración: Giovani Mayanquer

De acuerdo a la tabla anterior de platos típicos o tradicionales nuevos, no existe una base contundente para determinar con exactitud platos actuales o nuevos, sin embargo de acuerdo a información obtenida en varias fuentes y en la investigación secundaria, se puede ver el trabajo de organizaciones no gubernamentales y de instituciones educativas del cantón, interesadas en aprovechar de mejor manera los productos nativos y tradicionales, dándoles un valor agregado y de esta manera contribuir a mejorar la nutrición y el nivel de vida de la población, en muchos casos a través de la comercialización que les permite a su vez, obtener ingresos económicos. Así tenemos 2 sopas importantes como son:⁵⁴

⁵⁴ Información tomada de la Publicación "Quinua, amaranto, melloco y chocho un regalo Andino para el Mundo", UCODEP, 2008.

La **Sopa de Amaranto** y la **Sopa de Chocho**, el amaranto y el chocho tienen un alto contenido proteico, el chocho es considerado “la carne y leche vegetal”. Estas sopas están siendo promovidas por las mujeres indígenas de Cotacachi, con oportunidad de las ferias gastronómicas y al interior de las comunidades ya que estos productos poseen una excelente cualidad nutritiva que beneficia la buena alimentación de las familias.

En esta misma perspectiva, con la finalidad de aprovechar mejor las frutas propias de Cotacachi y mejorar el nivel de vida de sus pobladores a través de nuevos ingresos, últimamente se ha creado alternativas para el procesamiento de productos como la uvilla, la mora, el melloco, la guayaba, obteniendo **6 postres** como son: El dulce de uvilla, mermelada de uvilla, dulce de guayaba, dulce de mora, mermelada de melloco, mermelada de guayaba.

Finalmente podríamos mencionar **2 bebidas** como son: El **licor de la peña** elaborado en el Gran Valle de Los Manduariacos, en la Zona Subtropical del cantón, una bebida a base del aguardiente de caña y frutas y finalmente el **vino de mora**.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN COTACACHI.

4.1 Fichas.

Tabla No. 11

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE TÍPICO TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACION					
				PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE	LOCALIDAD.
CUY ASADO	CUY A LA PAILA	BAJA	RESTAURANTE. "EL COCO",	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO.	SUCRE	BARRIO EL "COCO"
			FERIAS DE COMIDA TÍPICA.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			
CARNES COLORADAS	NINGUN OTRO	BAJA	R."ESPECIALES CARNES COLORADAS".	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	BOLIVAR Y MODESTO PEÑAHERRERA.	BARRIO "CACHI-PUGRO".
			R."AUTÉNTICAS CARNES COLORADAS".	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO.	SUCRE Y JUAN MONTALVO.	BARRIO "EL COCO".

			RESTAURANTE “EL COCO”	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRAN- CISCO	SUCRE	BARRIO “EL COCO”.
FRITADA	NINGUN OTRO	BAJA	PEDRO MONCAYO E IMBABURA	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRAN- CISCO	PEDRO MONCAYO E IMBABURA	BARRIO “CALI-ENTE”.
			MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO	PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	FRENTE AL CEMENTERIO.
			CALLE SUCRE BARRIO “EL COCO”.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRAN- CISCO.	SUCRE, BARRIO EL “COCO”.	BARRIO EL “COCO”.
CALDO MORCILLA CHANCHO	DE DE CUCHI COLES, RELLENAS	BAJA	CALLE PEÑA- HERRERA Y JUAN MERA	IMBABURA	COTACACHI		QUIRO- GA.	PEÑAHERRERA Y JUAN MERA	QUIROGA.
			CALLE PEÑA- HERRERA Y ROCAFUERTE.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO.	PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	FRENTE AL CEMENTERIO.
SANCOCHO	NINGUN OTRO	BAJA	R. “DON LUIS” R. “APUELA”	IMBABURA	COTACACHI		APUELA	21 DE JULIO	PLAZA DE APUELA
SOPA DE CHUCHUCA			FERIAS DE COMIDA TIPICA	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			

	CHUCHUCA API	BAJA	RESTAURANTES DE LA CIUDAD	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			
DULCE DE HIGOS	NINGUN OTRO	BAJA	MERCADO JATUK CEM	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO.	10 DE AGOSTO Y SALINAS	JUNTO TERMINAL TERRESTRE.
DULCE DE CHIGUALCAN	NINGUN OTRO	BAJA	MERCADO JATUK CEM	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO	10 DE AGOSTO Y SALINAS	JUNTO TERMINAL TERRESTRE.
BERRO CON PAPAS Y PEPA DE SAMBO	PAPAS CON YUYO	MEDIA	FERIAS DE COMIDA TIPICA. COMUNIDADES. INDIGENAS	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			
CHICHA DE JORA	SARA ASWA	BAJA	RESTAURANTE. ESPECIALES CARNES COLORADAS.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO	BOLIVAR Y PEÑAHERRERA.	BARRIO "CACHI- PUGRO".
			CALLE PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO.	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO.	BARRIO "ORIENTAL FASE 2"
			HOTEL MESON DE LAS FLORES	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA- RIO.	BOLIVAR Y GARCIA MORENO.	BARRIO "CENTRAL".
			RESTAURANTE. LA TOLA	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRA-	9 DE OCTUBRE Y ROCAFUERTE	BARRIO "ORIENTAL

							RIO.		FASE 2"
			CALLE JUAN MONTALVO Y ROCAFUERTE.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO.	JUAN MONTALVO Y ROCAFUERTE	BARRIO "SAN FRANCISCO".
CHICHA DE MAÍZ	CHICHA DE MAÍZ REVENTADO	ALTA	FERIAS DE COMIDAS TIPICAS, COMUNIDADES.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			
CHAMPUS	NINGUN OTRO	BAJA	MERCADO JATUK CEM	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	10 DE AGOSTO	JUNTO A LA TERMINAL TERRESTRE.
			PARQUE CENTRAL	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	MODESTO PEÑAHERRERA.	EL PORTAL
			CALLE PEÑAHERRERA Y PEDRO MONCAYO	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	PEÑAHERRERA Y PEDRO MONCAYO.	BARRIO "ORIENTAL FASE 1"
			CALLE PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	PEÑEHERRERA Y ROCAFUERTE.	FRENTE AL CEMENTERIO.
COLADA CHUROS	CON CHURU API	BAJA	MERCADO JATUK CEM	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	10 DE AGOSTO Y SALINAS	JUNTO TERMINAL TERRESTRE.
			PARQUE CENTRAL	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	MODESTO PEÑAHERRERA.	EL PORTAL
			CALLE PEÑAHERRERA Y PEDRO	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	PEÑAHERRERA Y PEDRO	BARRIO "ORIENTAL

			MONCAYO				RIO.	MONCAYO.	FASE 1''
			CALLE PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO.	PEÑAHERRERA.	FRENTE AL CEMENTERIO.
COLADA DE MAÍZ CON CUY	UCHU API	MEDIA	FERIAS DE COMIDAS TIPICAS COMUNIDADES.	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI			

Elaborado por: Giovani Mayanquer

Para mayor información acerca de los platos, bebidas y postres tradicionales del Cantón Cotacachi, revisar al final de este documento en Anexos H.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas⁵⁵

Tabla No. 12

GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS DE COTACACHI			
NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO,BEBIDA, POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
MARZO- ABRIL. SEMANA SANTA	FANESCA	PLATO TRADICIONAL ELABORADO EN BASE DE GRANOS TIERNOS QUE REPRESENTAN LOS 12 APOSTELES EN LA RELIGION CATOLICA.	NINGUNO
	DULCE DE HIGOS	NINGUNO	NINGUNO
	ARROZ CON LECHE	NINGUNO	NINGUNO
JUNIO, FIESTA DEL INTI RAYMI O FIESTA DE SAN JUAN	CUY ASADO	FAMILIARIDAD Y FORTALECIMIENTO ENTRE VECINOS Y LA COMUNIDAD.	PLATO ESPECIAL EN LA FIESTA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO ANDINO, DE AGRADECIMIENTO AL DIOS SOL Y LA MADRE TIERRA POR LA COSECHA RECIBIDA.
	CHICHA DE JORA O MAÍZ	SOLIDARIDAD Y COMPROMISO ENTRE AMIGOS Y FAMILIARES.	BEBIDA ESPECIAL PARTE DE LA CELEBRACION Y AGRADECIMIENTO A LA PACHA MAMA POR LA COSECHA DEL MAÍZ.
	BERRO CON PAPAS Y PEPA DE SAMBO	SOLIDARIDAD, CONFRATERNIDAD ENTRE AMIGOS Y FAMILIARES AL COMPARTIR LA COMIDA	RECUPERAR ENERGIAS DESPUES DE LARGAS JORNADAS DE BAILE.
	FRITADA	COMPARTIR EN COMUNIDAD.	SE BRINDA A LOS DANZANTES Y AMIGOS QUE VISITAN LA CASA, PARA QUE BAILEN CON

⁵⁵ Información obtenida de Ally Kawsaymanta, "Para el buen vivir", Publicación de la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi UNORCAC, 2008.

			ENERGIA.
	COLADA DE MAIZ CON CUY	CONOCIDO COMO "DIA PARA COMER CUY". FORTALECE LA UNIDAD FAMILIAR Y LA VECINDAD.	AGRADECIMIENTO AL DIOS SOL Y LA PACHAMAMA POR LA COSECHA.
SEPTIEM- BRE FIESTA DE LA JORA	CHICHA DE JORA	FIESTA DE LA SIEMBRA "TURPUY RAYMI". SE RELACIONA CON EL INICIO DEL NUEVO CICLO AGRICOLA.	AGRADECIMIENTO A LA PACHAMAMA, EPOCA DE "VOLVER A SEMBRAR", RENOVAR LEALTADES E IDENTIDAD.
NOVIEM- BRE, FINADOS	CHAMPUS	REENCUENTRO Y CONEXIÓN A TRAVÉS DE LA COMIDA DE UN SER PRESENTE Y UN SER AUSENTE.	VISITAR EL CEMENTERIO PARA RECORADAR LOS SERES QUERIDOS Y COMPARTIR EL ALIMENTO CON AMIGOS Y FAMILIARES
	COLADA CON CHUROS	SE CONOCE COMO EL DIA DEL "CHURO"	LA FAMILIA SE REUNE PARA COMPARTIR ESTA COLADA DESPUES DE VISITAR EL CEMENTERIO.
	BERRO CON PAPAS	REENCUENTRO Y CONEXIÓN A TRAVES DE LA COMIDA DE UN SER PRESENTE Y UN SER AUSENTE.	PARTE DE LA COMIDA QUE SE COMPARTE EN LA VISITA A LOS SERES QUERIDOS EN EL CEMENTERIO.
	COLADA MORADA	CONMEMORACION DEL DIA DE DIFUNTOS, CULTO A LOS MUERTOS.	SE COMPARTE CON LA FAMILIA Y AMIGOS DESPUES DE VISITAR EL CEMENTERIO. EN LA CULTURA INDIGENA COMPARTEN ESTE ALIMENTO EN EL CEMENTERIO.

Elaborado por: Giovani Mayanquer

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.

Desde 1996 hasta el 2009, se ha venido aplicando el Plan De Desarrollo Cantonal en Cotacachi, el cual ha tenido entre sus ejes de desarrollo económico la promoción del turismo. Esta promoción ha girado en torno a la valoración económica de las particularidades culturales indígenas locales, artesanías mestizas, bellezas escénicas y naturales del Cantón. Si bien durante este periodo se ha logrado posicionar al Cantón dentro del concierto nacional, e internacional, no se ha logrado ubicar al cantón como un centro turístico que logre captar visitantes los cuales pernocten como mínimo 2 noches y contribuyan al desarrollo de la economía local. La promoción del turismo como se ha mencionado ha girado principalmente en torno a las artesanías especialmente del cuero, los atractivos naturales y en menor proporción la gastronomía.

Lamentablemente el cantón Cotacachi no ha aprovechado la diversa y rica gastronomía que posee para posicionarse como un destino gastronómico importante que sea el motivo de visita de nacionales y extranjeros. En todo este tiempo no se ha logrado extender la oferta gastronómica típica y tradicional, una prueba de ello es que el expendio de la comida típica y tradicional del cantón se concentra en 4 o 6 familias con uno o dos platos que destacan como los más importantes.

Las instituciones públicas y privadas del Cantón como el Municipio, La Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi AUCC, que agrupa a los diferentes sectores de la Sociedad Civil, La Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi UNORCAC, el Ministerio de Cultura y Turismo deberían trabajar unidos para crear las políticas e incentivos a fin de desarrollar el Cantón como un destino gastronómico.

El Plan de Desarrollo Cantonal debe contemplar un manejo integral del sector gastronómico a través de políticas y estrategias que permitan:

Una capacitación de todos los actores locales involucrados con la gastronomía, como son: restaurantes y puestos de comida, en temas de:

- Instalaciones adecuadas (cocina, comedor, baterías sanitarias) para el expendio de comida. Rótulos claros de identificación del restaurante o puesto de comida.
- Correcta e higiénica manipulación de alimentos
- Atención y servicio al Cliente
- Administración de pequeños negocios.

El ministerio de Turismo podría otorgar créditos a los propietarios de los negocios de comida con la finalidad que puedan mejorar sus instalaciones y ofrecer condiciones adecuadas de funcionamiento.

Además debería llevarse un control estricto de permisos de funcionamiento por parte de las autoridades de salud. Todo esto con la finalidad de que el producto turístico gastronómico del cantón se presente en las mejores condiciones, que garantice calidad y buen servicio al consumidor.

La cultura indígena aporta la mayor diversidad de comida típica y tradicional, se debería aprovechar este recurso humano que se encuentra agrupado en 27 grupos de mujeres que son parte de la UNORCAC, con la finalidad de involucrarlas en macro proyectos de desarrollo a largo plazo, donde se incluya lo simbólico de su cultura más los elementos de desarrollo de la modernidad y puedan ser proyectos competitivos. La promoción de los platos típicos y tradicionales debería hacerse a través del desarrollo de las comunidades, entendiendo su cultura, sus perspectivas de desarrollo e insertando los elementos de desarrollo del mundo moderno, es decir contribuyendo a un desarrollo con identidad. La cultura también necesita ser innovada, darle un valor agregado de desarrollo que permita ingresos familiares y de esta manera se rescate, se preserve y se fortalezca. Las mujeres indígenas guardan un caudal enorme de conocimiento del arte culinario, su capacitación en el manejo y administración de pequeños negocios permitirá convertirlas en mujeres empresarias las cuales contribuirán a generar ingresos que dinamicen la economía de las comunidades.

Estos grupos de mujeres capacitados adecuadamente y apoyados financieramente podrían crear sus propios centros de hospedaje en las comunidades (Turismo rural) como pequeñas hosterías donde brinden alojamiento y alimentación con comida típica y tradicional a los visitantes, sean estos locales, nacionales o extranjeros.

Se debe poner énfasis en la promoción de la comida típica y tradicional como una comida que aporta bondades nutritivas y alimenticias sanas por que se basa en productos cultivados orgánicamente en las propias comunidades, donde su población no tiene problemas de enfermedades catastróficas como cáncer, diabetes, próstata, colesterol, etc.

La cultura indígena es por naturaleza conservadora por lo tanto se debe educar al niño y a la niña desde el primer año de básica para que pueda moverse en su medio indígena y el de la ciudad, que maneje los dos códigos de conducta del desarrollo, el de la comunidad y de la parte urbana y de esta manera se convierta en un ser intercultural que pueda insertarse de mejor manera en los diferentes campos de la sociedad.

Difundir a través de los centros educativos tanto de habla hispana como bilingüe, la culinaria indígena típica y tradicional de Cotacachi para que trascienda a través de la escuela, modificando el concepto de que lo típico y tradicional también puede ser exquisito y que además es nutritivo y sano. Creando en la conciencia de los niños y jóvenes un sano orgullo por su cultura gastronómica. Promocionar la comida típica y tradicional de Cotacachi a través de los activos turísticos más importantes del cantón como: Centro Nangulvi que es un balneario de aguas termales en la Zona subtropical de Intag. Complejo de Cuicocha donde se recibe a miles de turistas al año. La Empresa de Turismo Comunitario Runa Tupari, a través de sus albergues comunitarios. En estos lugares se debería aprovechar y ofrecer una alimentación basada en comida típica y tradicional del cantón.

Promocionar en las ferias del Cuero que se realizan en el cantón con ocasión de los feriados más importantes que tiene el país, pero aprovechando esta feria como un espacio en donde los actores locales productores de comida típica y tradicional puedan dar a conocer sus productos y hacer contactos con sus potenciales consumidores, es decir de una manera articulada, aprovechar este espacio de exposición para enganchar los clientes a sus locales. Por que actualmente como se ha venido realizando las ferias de comida, han sido simples muestrarios sin ninguna articulación con los centros de producción.

También se debería promocionar la comida típica y tradicional del cantón Cotacachi a través de ferias agro - culinarias a realizarse de acuerdo al Calendario Agrícola Andino esto es el 21 de Diciembre solsticio de invierno Kapak Raymi, el 21 de junio Inti Raymi, y las fechas de los equinoccios 21 de marzo Pawkar Waray, 21 de septiembre el Koya Raymi. Las fiestas más importantes de la cultura indígena de Cotacachi.

Para la difusión de la gastronomía típica y tradicional de Cotacachi se debería considerar diferentes medios como son en la actualidad Internet, folletos, guías de turismo, diarios, revistas especializadas en gastronomía.

En el Internet aprovechar los sitios Web del Municipio de Cotacachi, de la Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi, La UNORCAC, Runa Tupari, El Gobierno Provincial de Imbabura, El Ministerio de Turismo. También se podría aprovechar las radios locales de habla quechua como: Radio Iluman, Radio Chasqui, RadioMunicipal Cotacachi. La Televisión

local como: UTV de la Universidad Técnica del Norte y TV Norte. Spots promocionales de las ferias a través del Canal del Estado Ecuador TV.

5.2 Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/bebidas/Postres típicos y tradicionales.

- Gobierno Municipal de Cotacachi.
- La Asamblea de Unidad Cantonal de Cotacachi AUCC, que representa a los diferentes sectores de la Sociedad Civil del Cantón.
- La Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi UNORCAC, que agrupa a 45 comunidades, 43 de la Zona Andina y 2 de la Zona Subtropical de Intag.
- Runa Tupari Native Travel. Agencia de viajes, creada bajo el auspicio de la UNORCAC, para manejar y fomentar el turismo rural, mediante la convivencia con familias indígenas a través de albergues comunitarios.
- Tienda Solidaria Toisán. Creada por iniciativa de la Organización Defensa y Conservación de Intag (Decoin). Es un lugar que permite comercializar productos de grupos organizados de la zona de Intag, es también un centro de información para propiciar el cambio hacia el comercio justo. Por ejemplo comercializan el café orgánico de Intag, las mermeladas con frutas de la zona, los licores a base de aguardiente de caña de azúcar.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES/ PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS. (Potencialidades Gastronómicas (capacidades de actores locales)).

Los actores locales pueden estar representados a través de de los 27 grupos que forman parte de la Unión de Organizaciones Campesinas de Cotacachi. Las cuales se encuentran organizadas y ya capacitadas en ciertas áreas por parte de ONG's. A través de un proceso de capacitación de estas mujeres por parte de técnicos en administración de negocios, marketing, servicio al cliente, relaciones humanas se aprovecharía este recurso humano, para la creación de Micro empresas de alimentos, las mismas que podrían ofrecer un desayuno escolar sano y nutritivo a las escuelas del cantón Cotacachi a base de productos propios del cantón y de esta manera contrarrestar la ingesta de comida chatarra tan perjudicial para la salud de los niños.

Como sabemos las mujeres indígenas tienen un importante bagaje de conocimientos culinarios conservados por generaciones, que incluye el manejo, combinación y preparación de los alimentos.

El Grupo de Producción Agrícola y Pecuaria que agrupa a 150 productores agro - ecológicos parte también de la UNORCAC sería quienes proporcionen el abastecimiento de los productos necesarios para las micro - empresas de alimentos dirigidas por estos grupos de Mujeres. Creando de esta manera una cadena alimenticia segura y de beneficio mutuo entre productores y consumidores, que además permita otros beneficios para los productores como el comercio justo y el incentivo para la producción al tener un mercado seguro.

El menú que pueden ofrecer estas microempresas de alimentos de estas mujeres indígenas por supuesto es variado, sano y nutritivo, en base al principal ingrediente básico del Cantón Cotacachi que es el maíz en combinación obviamente con otros productos. A continuación me permito poner el siguiente menú.

Tabla No. 13

Día	Menú	Valor Nutricional
	Primera Semana	
Lunes	Mote, queso, arveja tierna y aguacate. Chicha de jora.	Aporta, calorías, sodio, hierro, potasio, calcio, fósforo, proteínas, carbohidratos, grasas, fibra, vitaminas y minerales.
Martes	Chochos, tostado y encurtido de cebolla paiteña con tomate.	Aporta calorías, proteína, grasas, fibra, hierro, sodio,

	Cuaker.	potasio, vitaminas. La combinación del chocho con el tostado aporta el mayor beneficio nutritivo.
Miércoles	Mote, queso, fréjol tierno y salsa de pepa de sambo. Jugo de tomate de árbol.	Aporta fibra, proteínas, vitaminas, sodio, hierro, potasio y grasas. La grasa de la pepa de sambo contribuye a mantener niveles adecuados de colesterol y prevenir enfermedades digestivas.
Jueves	Humitas con café orgánico de Intag o agua aromática, mermelada de mora.	Calorías, fósforo, fibra, calcio, vitaminas y minerales. Por su forma de cocinado al vapor las humitas conservan todos sus nutrientes y son muy saludables.
Viernes	Tortillas de harina de maíz, mermelada de uvilla, agua aromática o café orgánico de Intag.	Aporta carbohidratos, proteínas, vitaminas. Destaca la cocción por calor seco, muy saludable ya que evita frituras que producen deterioro en la calidad de vida.
Segunda Semana		
Lunes	Choclo cocinado, mellocos, queso y lechuga. Jugo de babaco.	Aporta Calorías, proteínas, carbohidratos, fibras, grasas, vitaminas, hierro. Alimentos muy importantes para la actividad física de los niños.
Martes	Berro con papas, salsa de pepa de sambo y tostado. Jugo de Mora	Aporta Vitaminas, yodo, carbohidratos, minerales, grasas. Comida muy saludable para los niños en crecimiento, y estudiantes, ayuda a mantener fuertes los huesos y favorece el aprendizaje.
Miércoles	Colada morada con tortillas de maíz hechas en tiesto.	Aporta calorías, proteínas, carbohidratos, fósforo, calcio, antioxidantes provenientes de la mora y el mortiño. Su consumo frecuente es muy recomendable.
Jueves	Arvejas tiernas, papas, salsa de pepa de sambo y tostado. Chicha de uvilla.	Aporta proteínas, carbohidratos, fibra, grasas, vitaminas y minerales. Es un plato completo por el contenido de sus

		nutrientes.
Viernes	Pan de choclo con dulce de higos y queso.	Aporta calorías, proteína, fibra, grasas, calcio, fósforo, hierro y carbohidratos simples. Magnifico refrigerio para los niños que tienen una intensa actividad física.

Elaboración: Giovani Mayanquer

Es conveniente que esta propuesta de comidas alternativas en el desayuno escolar de las escuelas se complemente con una campaña de educación y concientización en los establecimientos educativos por parte de los maestros sobre las bondades de nuestra comida, con la finalidad de que ellos aprecien y valoren las cualidades nutritivas y de buena salud que tiene nuestra comida típica y tradicional.

CONCLUSIONES

- Nuestra comida típica y tradicional de la que disfrutamos en nuestros días es en su gran mayoría herencia de nuestros pueblos andinos que habitaron lo que hoy es Ecuador desde hace cientos de años y en la cual se expresa su cosmovisión, tradiciones y costumbres.
- La cocina ecuatoriana actual se enriquece de la influencia y aporte de varias culturas, principalmente la cultura precolombina, la española y otras. A esto hay que sumarle las tres regiones climáticas que posee, todo esto configura un mosaico diverso de exquisitos platos, bebidas y postres a lo largo y ancho de nuestro territorio.
- En el cantón Cotacachi, la diversidad de cultivos agrícolas nativos e introducidos, así como sus diferentes pisos climáticos ha permitido la abundante y variada producción que constituye la base fundamental de la gran riqueza gastronómica de la que disfruta su gente.
- Cotacachi es un cantón intercultural en donde coexisten varias etnias como la mestiza, indígena, negra, blanca y otras. Su geografía configura dos zonas bien definidas como son la Zona Andina y la Zona Subtropical.
- La cultura indígena es la que más aporta con una gran variedad de comidas típicas y tradicionales en el cantón Cotacachi, pero es la que menos visible se encuentra en la oferta gastronómica de restaurantes y puestos de comida.
- La comida típica y tradicional de Cotacachi está estrechamente relacionada con sus fiestas tradicionales y con el calendario agrícola Andino, ya que las estaciones agrícolas influyen profundamente en la dieta y la cocina.
- El cantón Cotacachi es dueño de una rica herencia gastronómica conformada por platos asados, fritos, caldos, sopas, entremeses, bebidas calientes y frías, postres, a base de productos cultivados en su suelo desde épocas prehispánicas, donde destacan principalmente los granos como el maíz, el fréjol, el chocho, la quinua, los mellocos y demás. Que aparte de contribuir a un mosaico diverso de ricas comidas, aportan altos componentes nutritivos y saludables para la población.
- Lamentablemente el cambio generacional de la población está provocado que se vayan perdiendo ciertas comidas típicas y tradicionales, pues los jóvenes no se muestran interesados en continuar con la tradición gastronómica de sus padres y abuelos por diversos motivos como: la laboriosidad que representan la preparación de este tipo de comidas y la influencia de nuevas alternativas culinarias de más rápida y fácil elaboración del mundo moderno.

RECOMENDACIONES.

- Estudiar la gastronomía de un pueblo debe ser abordado no solo desde el punto de vista culinario sino desde su cultura, su cosmovisión. Para desde su cultura poder entender mejor sus costumbres y tradiciones gastronómicas.
- Estudiar, promocionar y difundir la comida típica y tradicional como es el objetivo del presente trabajo llevado a cabo por la Universidad Técnica Particular de Loja, ya que es un patrimonio de todos los ecuatorianos y parte importante de nuestra identidad.
- Adoptar políticas de estado para fortalecer las instituciones que están encargadas de rescatar, asesorar y fortalecer el cultivo de productos tradicionales en el Cantón Cotacachi, pues estos son la base de la gastronomía local.
- Coordinar el trabajo con los actores locales, tanto públicos como privados y las Organizaciones No Gubernamentales relacionadas con los proyectos de desarrollo agrícola.
- Articular a los diferentes actores locales tanto públicos como privados para que en el Plan de Desarrollo Cantonal se contemple macro proyectos de desarrollo para la comunidades, en donde sean las mujeres indígenas poseedoras de un vasto conocimiento ancestral culinario y que se encuentran organizadas y capacitadas quienes emprendan en empresas de Alojamiento y alimentación en las cuales puedan ofrecer comida típica y tradicional a los turistas.
- Aprovechar mejor las fiestas tradicionales del Cantón, así como el calendario agrícola Andino, mediante la realización de ferias, entendiendo esta actividad como un espacio para promocionar y difundir la comida típica y tradicional de Cotacachi a través de los actores locales de la gastronomía, como un punto de encuentro con los potenciales clientes.
- Educar a los niños y jóvenes de escuelas y colegios del Cantón Cotacachi a través de la materia de Ciencias Naturales sobre las cualidades nutritivas y sanas de la comida típica y tradicional del cantón, es fundamental, con la finalidad de contrarrestar el consumo de comida denominada “chatarra” que no contribuye a la buena salud de las personas.
- Incentivar a los jóvenes a mantener su identidad gastronómica a través de la creación de micro o macro empresas vinculadas con la gastronomía típica y tradicional local, para que les permita obtener réditos económicos para sus familias.

BIBLIOGRAFIA

- ASAMBLEA DE UNIDAD CANTONAL DE COTACACHI, **Plan de Desarrollo del Cantón Cotacachi**, 2002.
- ASAMBLEA DE UNIDAD CANTONAL DE COTACACHI, **Plan Cantonal de Salud**, Consejo Cantonal Intersectorial de Salud CIS, 2005-2011.
- BENITEZ Lilyan, Garces Alicia, **Culturas Ecuatoriana de Ayer y Hoy**, Abya Yala, 1993.
- CEVALLOS Calapi Raúl Clemente, **Fiestas Tradicionales de Cotacachi**, Otavalo - Ecuador, 2007.
- D. NAZAREA Virginia, Juana Camacho y Natalia Porra, **Recetas para la vida**, Abya Yala, 2006.
- ELORZA Gustavo de Zamora, **Cocina Ecuatoriana e Internacional**, Bogota Colombia, 2003.
- Granda Alicia, **Comunidades Creativas: Proyectos alternativos de las Organizaciones de Cotacachi**, CEDHU, Comité de Gestión Ambiental, AUC, 2005.
- MINISTERIO DE TURISMO SIERRA NORTE, **Guía Turística de Imbabura**, 2006.
- MINISTERIO DE TURISMO SIERRA NORTE, **Guía Hotelera de Imbabura**, 2008.
- MUNICIPIO DE COTACACHI, ASAMBLEA DE UNIDAD CANTONAL, **Sistema Cantonal Descentralizado de Salud**, Consejo Cantonal Intersectorial de Salud, 2005.
- ORTIS Crespo Santiago, Ospina Peralta Pablo, **Proyecto de Desarrollo Territorial Rural a partir de Productos y Servicios con Identidad**, Instituto de Estudios Ecuatorianos, 2007.
- PAZMIÑO Jorge y BAEZ Pamela, **Ally Kawsaymanta, "Para el buen vivir"**, Publicación de la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi UNORCAC, 2008.
- PAZOS Barrera Julio, **El sabor de la memoria, Historia de la Cocina Quiteña**, FONSA, 2008.
- RAMIREZ Marleni, WILLIAMS David E., **Guía Agro-Culinaria de Cotacachi, Ecuador y Alrededores**, 2003.
- RHOADES Roberth E., **Desarrollo con Identidad, Comunidad, Cultura y Sostenibilidad en los Andes**, Abya Ayala, 2006.

OTROS DOCUMENTOS

- UCODEP, UNORCAC, RUNA TUPARI, **Quinoa, Amaranto, Melloco y Chocho, Un regalo Andino para el Mundo**, Una publicación de la ONG Italiana UCODEP, 2008.
- UNORCAC, **Desarrollo con Identidad**, Informativo Institucional, Octubre 2008.
- Ficha Para Inventario de Atractivos Turísticos, Ministerio de Turismo del Ecuador, Ficha No. 122, Abril, 2007.
- Instituto nacional de Estadísticas y Censos INEC
- Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE 2008.

- http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.html/ [Fecha de consulta, Diciembre, 2009].
- <http://www.monografías.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml/> [Fecha de publicación: noviembre 2002, Fecha de consulta: diciembre, 2009].
- <http://www.monografías.com/trabajos67/cultura-historia-geografía-ecuador/cultura-historia-geografía-ecuador2.shtml#cocinapopa/> [Fecha de publicación: febrero 2009, Fecha de consulta: diciembre 2009].
- <http://www.supercias.gov.ec/consultas/inicio.html/> [Fecha de Consulta: enero 2010].
- www.turismo.gov.ec
- www.unorcac.org

ANEXOS

ANEXO A

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA			
		Encuesta No. _____	
<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>			
I. ASPECTOS GENERALES	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		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	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		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	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			
5			
6			
7			
8			
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	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.			
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES	6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	
	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	

ANEXO B.

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

En 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		

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 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

ANEXO C.

PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

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.			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 CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

NÚMERO DE ENCUESTA	4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector			5. Qué platos/bebidas/postres/etc. Recomendaría usted consumir a algún visitante.			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. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIR-LOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACION	

NÚMERO DE ENCUESTA	7. Qué platos/bebidas/postres/etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos/bebidas/postres/etc. Nuevos conoce.			9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.		
	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 DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARA CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO 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).

ANEXO E.

ENTREVISTA INFORMANTES CLAVE

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	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	

ANEXO F.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR 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.

CARACTERISTICAS DEL 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.

ANEXO G.

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

- 1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.**
- 2. Unificar la información de las dos entrevistas.**

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información

(cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe

mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**
4. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

ANEXO H.
ENTREVISTAS INFORMANTES CLAVE

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	SUCRE	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	SANTA BARBARA
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	EUGENIA ZULEMA ALBUJA MEJIA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE SUCRE 2916 - 164	50 AÑOS
	MARIA ETELVINA VINUEZA VINUEZA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN, TLF.89999593	45 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			CUY ASADO			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			CUY A LA PAILA			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			ASADO, FRITO			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			FERIAS DE COMIDAS TIPICAS, SRA. MAGOLA SANCHEZ, RESTAURANTE "EL COCO"			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			BARRIO "EL COCO"			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CUY, AJO, CEBOLLA, COMINO, PAPAS, LECHUGA, MANTECA, HUEVOS. CUY,PAPAS, MAÍZ, LECHUGA, AJO, CEBOLLA, PEREJIL, APIO			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		CUY			
	PREPARACION		ALIÑAR EL CUY CON AJO, CEBOLLA, COMINO, LUEGO SANCOCHAR EN UNA PAILA A BAJA TEMPERATURA, LUEGO EN OTRA PAILA A ALTA TEMPERATURA. OTRA FORMA PELAR Y ALIÑAR EL CUY EL DIA ANTERIOR CON AJO, COMINO, CEBOLLA, PEREJIL, APIO. AL OTRO DÍA SE LE ASA POR UN TIEMPO DE 2 HORAS O A LA PAILA.			
	ACOMPAÑAMIENTO		LECHUGA, PAPAS, SALSA A BASE DE HUEVO PAPAS, MOTE, TOSTADO Y LECHUGA			
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS		OPCIONAL EL ARROZ POR LAS PAPAS			
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE		LOCRO DE CUY			
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)		EL CUY DEBE TENER UNA EDAD PROMEDIO NI MUY VIEJO NI MUY JOVEN			
	UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO				
HORNO DE BARRO						
UTENSILLOS DE MADERA		CUCHARAS DE MADERA				
COCINA A LEÑA		X				
OTROS:		PAILA DE BRONCE, PAILA DE ALUMINIO, COCINA				

		INDUSTRIAL, COCINA A GAS, CUCHILLOS
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	TRADICION ANCESTRAL EN LA CULTURA INDIGENA, ANIMAL DOMESTICADO NATIVO DE LA ZONA ANDINA
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NINGUNA
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO IMPORTANTE TRADICIONAL EN FIESTAS DE LA COMUNIDAD INDIGENA COMO EL INTI RAYMI, BAUTIZOS, BODAS.
	HISTORIA	NINGUNA
	USOS	SE LE CONFIERE PROPIEDADES AFRODISIACAS. EN LA CULTURA INDIGENA PARA FIESTAS Y REUNIONES FAMILIARES.
	QUE REPRESENTA	PLATO TIPICO DE LAS COMUNIDADES DE COTACACHI
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	EN LA CULTURA MESTIZA NINGUNA EN ESPECIAL, SIEMPRE. EN LA CULTURA INDIGENA, FIESTAS DEL INTI RAYMI, BAUTIZOS, MATRIMONIOS
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	INTI RAYMI PARA AGRADECER A LA PACHAMAMA POR LOS GRANOS COCECHADOS Y TAMBIEN AGRADECER A LOS PADRINOS EN BAUTIZOS O MATRIMONIOS
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	CUY COCHA ES UNA LAGUNA DE COTACACHI QUE EN SUS ISLOTES EN MEDIO DE LA LAGUNA, DICEN EXISTE CUYES SILVESTRES, POR ESO SIGNIFICA LAGO DE CUY
	RELACION CON LAS FIESTAS	INTI RAYMI, BAUTIZOS, MATRIMONIOS
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	FERIAS DE COMIDA TIPICA CANTON COTACACHI, RESTAURANTES: COMO: "EL COCO", CALLE SUCRE
	QUIEN LOS ELABORA	SEÑOR. MARIO MONTENEGRO, SRA. MAGOLA SANCHEZ
	QUIENES LO CONSUMEN	EN LA POBLACION MESTIZA LA CLASE MEDIA, ALTA POR QUE TIENE UN COSTO ALTO. EN LA COMUNIDAD INDIGENA TODAS LAS FAMILIAS CRIAN EL CUY PARA EL AUTO CONSUMO Y VENTA.
INSTITUCIONES/ ORGANIZACION	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, UNORCAC (UNION DE ORGANIZACIONES CAMPECINAS DE COTACACHI) EN FERIAS DE COMIDA TIPICA.
	COMERCIALIZAN EL PLATO	EL PLATO ELABORADO NO, PERO EL CUY EN CARNE SI.
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	NO PRODUCCION DIRECTA PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	NO VENDE SOLO AL POR MENOR
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	COMPRA AL POR MAYOR A LA EMPRESA SANDECI
	MERCADOS (AL MINORISTA)	EN LA FERIA DE OTAVALO SE VENDE AL POR MENOR, O DENTRO DE LA COMUNIDAD
PRODUCCION DEL INGREDIENTE	AREA	PARROQUIA SALINAS, CANTON IBARRA COMUNIDAD DE SANTA BARBARA CANTON COTACACHI
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON IBARRA CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	SUCRE	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LIDIA TABANGO	AIDA MOLINA	78 AÑOS	FEMENINO	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO: TLF. 2915-727	36 AÑOS
	EUGENIA MEJIA	ZULEMA ALBUJA	50 AÑOS	FEMENINO	CALLE SUCRE 2916 - 164	50 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			CARNES COLORADAS			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			NINGUN OTRO			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			FRITO			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			RESTAURANTE. ESPECIALES CARNES COLORADAS, SRA. LAURA UNDA; MERCADO JATUK CEM. RESTAURANTE. LAS AUTENTICAS CARNES COLORADAS DE LA SRA. DIGNA MEJIA			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			PARQUE CENTRAL. TERMINA DE TRANSPORTE PARQUE CENTRAL, RESTAURANTE EL LEÑADOR			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CARNE DE CHANCHO, AJO, COMINO, PIMIENTA, PEREJIL, OREGANO, ACHOTE, NARANJA AGRIA. CARNE DE CHANCHO, ALIÑOS, PAPAS, MAÍZ, QUESO, ACHOTE			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		CARNE DE CHANCHO.			
	PREPARACION		CECINAR LA CARNE, CORTAR EN PEDACITOS, CONDIMENTAR LA CARNE CON LOS ALIÑOS (AJO, COMINO, PIMIENTA, PEREJIL, OREGANO, ACHOTE, NARANJA AGRIA, DEJAR UNOS DOS DÍAS PARA QUE SE CONCENTRE BIEN EN LA REFRIGERADORA, LUEGO ESTA LISTO PARA FREIR EN LA PAILA. OTRA FORMA HACER CECINA LA CARNE LUEGO ALIÑAR CON TODOS LOS CONDIMENTOS, INCLUIDO EL ACHOTE Y FREIR EN LA PAILA HASTA QUE ESTE TOTALMENTE FRITA.			
	ACOMPAÑAMIENTO		PAPAS CON CASCARA, MOTE, TOSTADO , SALSA DE QUESO			

		PAPAS CON CASCARA, MOTE, TOSTADO , SALSA DE QUESO, MADURO FRITO Y LA EMPANADA
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	NINGUNO
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	SANCOCHO, SOPA DE CHUCHUCA, TAMALES, LA FRITADA
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	CARNE DE CALIDAD Y FRESCA, PREPARACION DEL DÍA
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA, TABLA DE PICAR
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	PAILA DE BRONCE, COCINA INDUSTRIAL, PAILA DE ALUMINIO
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	ES UNA HERENCIA GASTRONÓMICA DE GENERACIONES PASADAS ALREDEDOR DE 1950. ORIGEN ESPAÑA
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR EL ACHIOTE EN LA CARNE.
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO TIPICO DE COTACACHI
	HISTORIA	SE DICE QUE FUE UN INVENTO DE UNA SEÑORA PARA EL CUMPLEAÑOS DE SU MARIDO, QUERIA HACER ALGO DIFERENTE PONIENDOLE COLOR A LA CARNE(ACHIOTE)
	USOS	PLATO FUERTE TRADICIONAL DEL CANTON
	QUE REPRESENTA	LA TRADICION GASTRONOMICA DE COTACACHI
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	TODO EL TIEMPO
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NINGUNA
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	RESTAURANTE. ESPECIALES CARNES COLORADAS, LAS AUTENTICAS CARNES COLORADAS
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. LAURA UNDA, SRA. DIGNA MEJIA
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
	INSTITUCIONE S/ORGANIZAC	PROMOCIONAN EL PLATO
COMERCIALIZAN EL PLATO		NO SE CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	COMPRA AL POR MENOR
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	COMPRA AL POR MAYOR A MR. CHANCHO DE PRONACA DE IBARRA.
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN EL MERCADO JATUK CEM A LA SRA. ROSA MORALES
PRODUCCION DEL	AREA	CANTON OTAVALO MERCADO DE ANIMALES, CANTON IBARRA EMPRESA PRONACA.
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON OTAVALO, CANTON IBARRA
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL TIEMPO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE PEDRO MONCAYO E IMBABURA	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LUIS FERNANDO ANDRAMUNIO CHAVEZ		50 AÑOS	MASCULINO	PEDRO MONCAYO E IMBABURA; TLF.2916-071	50 AÑOS
	ANA LUISA CHANGO CORTEZ		54 AÑOS	FEMENINO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE TLF. 2915-979	54 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			FRITADA			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			NINGUN OTRO			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			FRITO			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			BARRIO EL COCO SRA. AMERICA ANDRAMUNIO, SEÑOR. HUMBERTO ANDRAMUNIO; SRA. MARGARITA ANDRAMUNIO, SRA. ROSA HELENA MORALES, SR. BOLIVAR HARO			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			RESTAURANTE EL COCO, SR. HUMBERTO ANDRAMUNIO,CALLE PEDRO MONCAYO E IMBABURA			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CARNE DE CHANCHO, SAL EN GRANO CARNE DE CHANCHO,ALIÑOS(CEBOLLA, SAL, AJO, COMINO)			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		CARNE DE CHANCHO			
	PREPARACION		SE PELA EL CHANCHO, LUEGO SE VA CORTANDO EN PEDACITOS Y SE VA MESCALNDO DE TODOS LOS CHANCHOS FAENADOS ALREDEDOR DE 5 O 6 QUE SE PELA, EN DOS PAILAS, AQUÍ SE AÑADE LA SAL EN GRANO. SE COCINA POR 2 HORAS APROXIMADAMENTE, MECIENDO CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE QUEME. OTRA FORMA. SE CORTA EN PEDAZOS, ESPECIALMENTE COSTILLAS, SE PONE EN LA PAILA JUNTO CON LOS CONDIMENTOS (CEBOLLA, SAL, AJO, COMINO, SAL), SE DEJA COCINAR POR 2 HORAS.			
	ACOMPAÑAMIENTO		LAS PAPASCON CASCARA, MOTE			

		PAPAS, MOTE, AJI, EMPANADA, CHOCLO
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	SE PUEDE SUSTITUIR O AUMENTAR EL CHOCLO DE ACUERDO A LA TEMPORADA
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	SOPA DE CHUCHUCA
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	SELECCIÓN DE LOS CHANCHOS, ALIMENTADOS A BASE DE MAÍZ, SIN BALANCEADO MINIMO HACER DE UNAS 3 LIBRAS
UTENSILLO PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARAS GRANDES DE MADERA
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	PAILAS DE BRONCE, PAILA DE ALUMNIO
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	TRADICION, COSTUMBRE, EL CERDO ES DE ORIGEN ESPAÑOL
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR SER CARNE FRITA
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO TRADICIONAL, COSTUMBRE DEL PUEBLO DE COTACACHI.
	HISTORIA	NINGUNA
	USOS	COMIDA ESPECIAL DE FIN DE SEMANA, FIESTAS FAMILIARES
	QUE REPRESENTA	TRADICION GASTRONÓMICA DE COTACACHI
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	TODO EL TIEMPO, ESPECIALMENTE TODOS LOS SABADOS, POR QUE EXISTE FERIA DE CHANCHOS EN OTAVALO
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NINGUNA
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA EN ESPECIAL
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	BARRIO EL COCO
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. AMERICA ANDRAMUNIO, SEÑOR. HUMBERTO ANDRAMUNIO; SRA. MARGARITA ANDRAMUNIO, SRA. ROSA HELENA MORALES, SR. BOLIVAR HARO
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
INSTITUCIONES/ ORGANIZACION	PROMOCIONAN EL PLATO	NO CONOCE
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	NO
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA EN EL MERCADO DE ANIMALES DE OTAVALO ENTRE 5 O 6 CHANCHOS CADA DE SEMANA
PRODUCCION DEL INGREDIENTE	AREA	CANTON OTAVALO MERCADO DE ANIMALES
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON OTAVALO
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	QUIROGA	TELESFORO PEÑAHERRERA Y JUAN LEON MERA	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	MARIA MERCEDES FLORES HARO		65 AÑOS	FEMENINO	TELESFORO PEÑAHERRERA Y JUAN LEON MERA TLF. 2916-440	65 AÑOS
	ANA LUISA CHANGO CORTEZ		54 AÑOS	FEMENINO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE TLF. 2915-979	54 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			CALDO DE MORCILLA DE CHANCHO			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			CUCHI COLES, RELLENAS			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			CALDO			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			PARROQUIA QUIROGA, SRA. MARGARITA FLORES, CALLE JUAN LEON MERA Y TELESFORO PEÑAHERRERA			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			PARQUE DE QUIROGA			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		COL, HIERBA BUENA, OREGANO, ARROZ, ZANAHORIA AMARILLA, CEBOLLA BLANCA, AJO, MANTECA DE CHANCHO, CULANDRO.			
			COL, SANGRE DE CHANCHO, ARVEJA, ZANAHORIA, HUEVO, ARROZ, HIERBA BUENA, OREGANO			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		MENUDO DEL CHANCHO, COL , SANGRE			
PREPARACION		PRIMERO FREGAMOS BIEN LA SANGRE, LUEGO AÑADIMOS LA MANTECA QUEMANDO PRODUCTO DE FREIR LOS MENUDOS. LAS COLES PICADAS SON SANCOCHADAS CON EL CALDO DE HABER COCINADO LOS SHUNGOS, MESCLADO TODO ESTO PONEMOS CEBOLLA, MANTECA, LAS HIERBAS COMO OREGANO, HIERBA BUENA Y TODOS LOS INGREDIENTES. LUEGO SE PROCEDE A EMBUTIR LAS MORCILLAS. PONEMOS A COCINAR SOBRE LOS SHUNGOS EN LA PAILA POR 4 O 5 HORAS. OTRA FORMA				

		PICAR LA COL, COCINAR TODOS LOS INGREDIENTES POR SEPARADO, FREIR TROSITOS DE CARNE, LUEGO REVOLVER TODO ESTO JUNTO CON LA HIERBA BUENA, OREGANO Y ESTA LISTO PARA EMBUTIR LAS MORCILLAS, POSTERIORMENTE SE PROCEDE A COCINAR EN LA PAILA CON EL RESTO DEL MENUDO POR MAS DE 2 HORAS.
	ACOMPAÑAMIENTO	LIMON, PLATO DE MUNUDOS FRITOS CON TOSTADO, PAPAS
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	NO
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	PAPAS CON MENUDO
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	EL CHANCHO DEBE SER NO MUY VIEJO
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	COCINA INDUSTRIAL, OLLAS DE ALUMINIO, PAILA DE BRONCE
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	TRADICION DE MUCHOS AÑOS, EL ORIGEN DEL CERDO ES ESPAÑOL
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NO CONOCE
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO TRADICIONAL
	HISTORIA	NO CONOCE
	USOS	COMIDA REVITALIZANTE
	QUE REPRESENTA	NO CONOCE
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	TODO EL TIEMPO, LOS LUNES
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NINGUNA
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA EN ESPECIAL
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	QUIROGA, CALLE JUAN LEON MERA Y TELESFORO PEÑAHERRERA
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. MARGARITA FLORES
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
	INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO
COMERCIALIZAN EL PLATO		NINGUNA
PRO CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	NO
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA EN LA FERIA DE OTAVALO LOS SABADOS, ENTRE 2 Y 3 CHANCHOS
PRO	AREA	CANTON OTAVALO FERIA DE ANIMALES

REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
PROVINCIA	IMBABURA
POBLACION	CANTON COTACACHI, OTAVALO
EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL TIEMPO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI		RURAL APUELA	CALLE 21 DE JULIO	
	IMBABURA	COTACACHI		RURAL APUELA	PUCARA	PUCARA
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	CEIDA FABIOLA PASQUEL NARVAEZ		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 21 DE JULIO TLF.2648-569	20 AÑOS
	EMILIA MARIA BOLAÑOS FLORES		70 AÑOS	FEMENINO	COMUNIDAD PUCARA. TLF. 2925-121	38 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			SANCOCHO			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			PICADILLO			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			SOPA			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			RESTAURANTE "DON LUIS", SRA. HERLINDA MALES RESTAURANTE "APUELA", SR. RIGO REA			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			PLAZA DE LA PARROQUIA RURAL DE APUELA			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		ALIÑOS, PLATANO VERDE, YUCA, ZANAHORIA AMARILLA, CARNE DE CHANCHO. AJO, CEBOLLA, PIMIENTO, COMINO, CARNE DE CHANCHO, VERDE, YUCA			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		PLATANO VERDE, YUCA			
	PREPARACION		COCINAR LA CARNE DE CHANCHO BIEN, LUEGO PONER LAS HIERBITAS PARA DAR SABOR, LOS SASONES, LA ZANAHORIA, DEJAR COCINAR POR UN TIEMPO CONSIDERABLE DE TIEMPO JUNTO CON LA CARNE. LUEGO AÑADIR LA YUCA Y EL VERDE. DEJAR COCINAR ESTO POR ALREDEDOR DE 3 HORAS HASTA QUE ESTE BIEN COCINADO. OTRA FORMA PRIMERO COCINAR LA CARNE BIEN JUNTO CON TODOS LOS ALIÑOS (AJO, CEBOLLA, PIMIENTO, COMINO), QUE SE CONCENTRE BIEN, LUEGO CUANDO LA CARNE ESTA SUAVE, AÑADIR EL PLATANO VERDE Y FINALMENTE LA			

		YUCA. DEJAR COCINAR HASTA QUE LA CARNE ESTÉ BIEN SUAVE.
	ACOMPAÑAMIENTO	TOSTADO
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	PAPAS EN VEZ DE LA YUCA, O COMBINAR CON FREJOL SECO.
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	SOPA RALLADA DE VERDE , CALDO DE BOLAS DE VERDE
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	NINGUNA EN ESPECIAL
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA GRANDE
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	OLLAS DE ALUMNINIO, COCINA A GAS
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	EN LA PRODUCCION DE PLATANO EN TODA LA ZONA, ES UN GUISO DE ORIGEN ESPAÑOL.
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NO CONOCE
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	TRADICIÓN DE LA ZONA DE INTAG POR LA PRODUCCION ABUDANTE DE PLATANO Y YUCA.
	HISTORIA	NINGUNA
	USOS	COMIDA HABITUAL DE LA ZONA DE INTAG
	QUE REPRESENTA	PARTE DE LA TRADICION GASTRONOMICA DE LA ZONA
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	NINGUNA EN ESPECIAL
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NINGUNA
	RELACION CON LAS FIESTAS	
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	RESTAURANTE "DON LUIS", PARROQUIA RURAL APUELA, RESTAURANTE "APUELA"
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. HERLINDA MALES, SEÑOR. RIGO REA
	QUIENES LO CONSUMEN	TODA LA GENTE
	INSTITUCIONES/ ORGANIZACION	PROMOCIONAN EL PLATO
COMERCIALIZAN EL PLATO		NINGUNA
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	EN PEQUEÑAS CANTIDADES
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN EL MERCADO DE APUELA O DIRECTAMENTE A LOS PRODUCTORES
PRODUCCION DEL	AREA	ZONA SUBTROPICAL DE INTAG
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL TIEMPO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	SANTA BARBARA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	TURUCO
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	MARIA ETELVINA VINUEZA VINUEZA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN, TLF.89999593	45 AÑOS
	MARIA VIRGINIA GUAJAN PERUGACHI		53 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN,TLF. 916-927	53 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			SOPA DE CHUCHUCA			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			CHUCHUCA API			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			SOPAS			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			RESTAURANTES DE LA CIUDAD, FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE TURUCO, SANTA BARBARA			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			NO CONOCE			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CHUCHUCA, NAVOS, AJO, CEBOLLA, ZANAHORIA, HIERBA BUENA. POROTO TIERNO, BERRO, ZANAHORIA, CEBOLLA, PAPAS			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		MAÍZ (CHOCLO CAO, CHUCHUCA)			
	PREPARACION		MOLER LA CHUCHUCA, SACAR LA PLUMA, CUANDO ESTA LIMPIO PONER EN LA OLLA CON AGUA CALIENTE, CUANDO ESTA HIRVIENDO SAZONAMOS, CON CEBOLLA, ZANAHORIA, AJO, HIERBA BUENA, SAL. AL FINAL AÑADIMOS EL NAVO PICADO BIEN FINITO, LA HIERBA BUENA. SE PUEDE PONER TAMBIEN BERRO, COCINAR DURANTE 3 HORAS. OTRA FORMA LAVAR BIEN LA CHUCHUCA, MOLER EN PIEDRA O MOLINO, LUEGO CERNIR CON EL CEDAZO TODA LA PLUMA QUE SALE, LUEGO PONEMOS A COCINAR EN UNA OLLA, CUANDO YA ESTA BIEN COCINADO, PONEMOS FREJOL O ARVEJA, BERRO, COLES O NAVOS, SAZONAR CON CEBOLLA, ZANAHORIA. SI GUSTA PUEDE COCINAR CON HUESO DE RES O CHANCHO. COCINAR HASTA QUE SE COCINE LA CHUCHUCA POR UNA HORA POR LO MENOS. LA CARNE SE AÑADE CUANDO YA ESTA HIRVIENDO LA CHUCHUCA.			
	ACOMPAÑAMIENTO		TOSTADO, AJÍ			

	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	SE PUEDE COMBINAR CON PAPAS, PUEDE UTILIZAR ARVEJA TIERNA POR EL POROTO
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	CHUCHUCA DE DULCE, MOROCHO DE SAL Y DE DULCE, COLADA DE CAO, CHACHA LUCI
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	PONER BERRO O ALFA YUYO Y COCINAR BIEN LA CHUCHACA
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	X
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	TABLA DE PICAR, CUCHARA GRANDE DE MADERA
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	CUCHILLO, TUESTO DE BARRO, COCINA A GAS, OLLA DE ALUMINIO, MOLINO, PIEDRA DE MOLER.
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	TRADICION ANTIGUA, LOS CRONISTAS HOLGUIN Y COBO LO REGISTRAN EN 1653.
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	AL CHOCLO CAO, SE LE COCINA Y LUEGO SE LE SECA AL SOL, ESTO ES CHUCHUCA
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	COMIDA TRADICIONAL DE LA CULTURA INDIGENA
	HISTORIA	NO CONOCE
	USOS	COMIDA HABITUAL
	QUE REPRESENTA	HERENCIA DE LA COCINA INDIGENA
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	NINGUNA EN ESPECIAL
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE COTACACHI Y FERIAS DE COMIDA TIPICA.
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. DIGNA PERUGACHI EN LAS FERIAS DE COMIDA TIPICA
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS EN LA COMUNIDAD
INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, UNORCAC EN FERIAS DE COMIDA TIPICA.
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	NO
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN LA FERIA DE OTAVALO LOS SABADOS, O EN LA COMUNIDAD SANTA BARBARA, TURUCO, TIENDAS DE ABASTO DE LA CIUDAD DE COTACACHI.
PRODUCCION DEL	AREA	COMUNIDAD SANTA BARBARA , TURUCO Y DEMAS COMUNIDADES DE COTACACHI
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	MARZO, ABRIL

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 6	LA CALERA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 3	LA CALERA
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LUZ MARIA ARIAS BONILLA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 6 TLF. 2914-058	50 AÑOS
	MARIA MAGDALENA FUERES FLORES		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 3, TLF. 085546136	50 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			DULCE DE HIGOS			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			NO CONOCE			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			POSTRE			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			MERCADO DE COTACACHI JATUK CEM, NO CONOCE EL NOMBRE DEL ACTOR			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			TERMINAL DE TRANSPORTE DE COTACACHI			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		HIGO, PANELA, CANELA			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		HIGO			
	PREPARACION		<p>CORTAR LO HIGOS EN 4 PARTES, DEJARLES EN AGUA LA NOCHE ANTERIOR, AL OTRO DÍA COCINARLES 20 MINUTOS HASTA QUE ESTEN BIEN COCINADOS, LUEGO ESCURRIR LOS. EN UNA PAILA PONER A DILUIR LA PANELA JUNTO CON LA CANELA Y UNA PIZCA DE AGUA A FUEGO LENTO, CUANDO YA ESTA LA MIEL SE AGRGAN LOS HIGOS COCINADOS Y SE DEJA A FUEGO LENTO HASTA QUE SE CONCENTRE BIEN EL DULCE.</p> <p>OTRA FORMA PARTIR LOS HIGOS Y DEJAR EN AGUA, LUEGO PONERLOS A COCINAR HASTA QUE ESTEN SUAVES, EN OTRA OLLA O CACEROLA SE PONE A COCIANR LA PANELA Y LA CANELA HASTA QUE SE HAGA MIEL, LUEGO SE AÑADE LOS HIGOS Y SE DEJA A FUEGO LENTO UNOS 30 MINUTOS HASTA QUE LA MIEL ESTE BIEN CONSISTENTE.</p>			
	ACOMPAÑAMIENTO		PAN, QUESO			
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS		PUEDE REEMPLAZAR LA PANELA POR AZUCAR			
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE		NO CONOCE			
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)		ESTAR PENDIENTE DE LOS TIEMPOS DE COCCION			
	UT		OLLAS DE BARRO			

	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA GRANDE DE MADERA,
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	COCINA A GAS, PAILA DE ALUMINIO, CUCHARA DE ALUMINIO, PAILA DE BRONCE.
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	FRUTO TRAIDO POR LOS ESPAÑOLES A AMERICA
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NO CONOCE
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	POSTRE HABITUAL
	HISTORIA	NINGUNA
	USOS	COMO REFRIGERIO O COMO POSTRE LUEGO DE UNA COMIDA
	QUE REPRESENTA	NO CONOCE
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	ESPECIALMENTE EN DICIEMBRE
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	TEMPORADA DE MAYOR PRODUCCION
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	MERCADO JATUK CEM, CIUDAD DE COTACACHI
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. MARIA ROSA PUIPALES
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
CENTROS DE INSTITUCIONES/OR GANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, Y LA UNORCAC
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	AL POR MENOR
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	MERCADO DE JAMBI MASCARI CIUDAD DE COTACACHI EN PEQUEÑAS CANTIDADES
PRODUCCION DEL	AREA	COMUNIDAD LA CALERA Y DEMAS COMUNIDADES DE COTACACHI
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	NOVIEMBRE, DICIEMBRE

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
CARACTERISTICAS LOCALIZACION DEL INFORMANTE	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 6	LA CALERA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 3	LA CALERA
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LUZ MARIA ARIAS BONILLA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 6 TLF. 2914-058	50 AÑOS
	MARIA MAGDALENA FUERES FLORES		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 3, TLF. 085546136	50 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			DULCE DE CHIGUALCAN			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			NO CONOCE			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			POSTRE			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
			X		X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			MERCADO JATUK SEM			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			TERMINAL DE TRANSPORTE DE COTACACHI			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CHIGUALCAN, AZUCAR, PANELA, CANELA			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		CHIGUALCAN			
	PREPARACION		<p>ESCOGER EL CHIGUALCAN BIEN MADURO, LAVAR, PELAR PARTIR POR LA MITAD, SACAR LA COMIDA QUE TIENE DENTRO, LUEGO CORTAR EN CUADRITOS. EN UNA CACEROLA SE PREPARA EL AZUCAR CON UNA PIZCA DE AGUA, A FUEGO LENTO HASTA QUE SE PONGA DORADA EL AZUCAR A PUNTO DE MIEL. LUEGO SE AÑADE EL CHIGUALCAN Y LA CANELA, DEJAR ESTO A FUEGO LENTO POR UNOS 20 MINUTOS.</p> <p>OTRA FORMA PARTIR EL CHIGUALCAN, SACAR LAS SEMILLAS, PELAR Y PICAR. EN UNA OLLA PREPARAR LA MIEL CON LA PANELA Y LA CANELA, A FUEGO LENTO HACERLE COCINAR HASTA QUE DE PUNTO. ENTONCES AÑADIR EL CHIGUALCAN A LA MIEL EN COCCION, DEJAR A FUEGO LENTO DURANTE 10 MINUTOS, HASTA QUE SE CONCENTRE BIEN, ESTAR MOVIENDO CON LA CUCHARA PERMANENTEMENTE.</p>			
	ACOMPAÑAMIENTO		PAN, TORTILLAS DE MAÍZ			
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS		PUEDE UTILIZAR LA PANELA EN VEZ DEL AZUCAR			
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE		COLADA DE CHIGUALCAN			

	RECOMENDACIONES DE PREPARACION ESPECIALES, SECRETOS) (TIPS)	NINGUNA
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	CACEROLA DE ALUMINIO, CUCHILLO, CUCHARA DE ALUMINIO, OLLA DE ALUMINIO, COCINA A GAS
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	NO CONOCE
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NO CONOCE
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	POSTRE TRADICIONAL
	HISTORIA	NINGUNA
	USOS	REFRIGERIO EN FORMA DE SANDUCHE, DESPUES DE UNA COMIDA
	QUE REPRESENTA	NO CONOCE
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	NINGUNA EN ESPECIAL
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	NINGUNA
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	MERCADO JATUK CEM
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. ROSA MARIA PUPIALES
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
	INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO
COMERCIALIZAN EL PLATO		NO CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	SI EN PEQUEÑAS CANTIDADES
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	MERCADO DE LA COMUNIDAD LA CALERA EN PEQUEÑAS CANTIDADES LOS VIERNES
PRODUCCION DEL	AREA	COMUNIDAD LA CALERA
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	SANTA BARBARA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	TURUCO
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	MARIA ETELVINA VINUEZA VINUEZA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN, TLF.89999593	45 AÑOS
	MARIA VIRGINIA PERUGACHI	GUAJAN	53 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN,TLF. 916-927	53 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			BERRO CON PAPAS Y PEPAS DE SAMBO			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			PAPAS CON YUYO O SAMBO YUYO EN LENGUAJE QUECHUA, ENSALADA DE BERROS			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			ENTREMES			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA X	BAJA	
				PERDIDA DE CONOCIMIENTO.		
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			FERIAS DE COMIDA TIPICA ANUAL CANTON COTACACHI, FAMILIAS DE LA COMUNIDAD			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			COMUNIDAD DE TURUCO, SANTA BARBARA			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		PAPAS, BERRO, MAÍZ, PEPAS DE SAMBO, CEBOLLA, SAL Y AJO.			
			PAPAS, PEPAS DE SAMBO, MANTECA DE PUERCO, CEBOLLA BLANCA, COMINO			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		BERRO			
PREPARACION		<p>COCINAR EL BERRO, LAS PAPAS POR SEPARADO, TOSTAR LAS PEPAS DE SAMBO EN TIESTO, SE LICUA LA PEPAS DE SAMBO O SE MUELE EN PIEDRA. EN LA PEPAS DE SAMBO PONER CEBOLLA, SAL, MANTECA CON TODO ESTO PREPARA UN REFRITO EN PAILA O SARTEN. ENTONCES AGREGAR LAS PAPAS PELADAS, EL BERRO. SE MESCCLA TODO ESTO Y SE DEJA POR UNOS MINUTOS A FUEGO LENTO QUE SE DORE.</p> <p>OTRA FORMA LAVAR Y PICAR FINITO EL BERRO, PONERLO A COCINAR UN BUEN TIEMPO, LUEGO SACAMOS ESCURRIMOS EL BERRO Y LO APLASTAMOS PARA QUE SE VAYA TODA EL AGUA, TAMBIEN COCINAMOS PAPAS CON TODO CASCARA, LA PEPAS DE SAMBO TOSTAMOS EN TIESTO Y LUEGO MOLIMOS EN PIEDRA. LUEGO PONEMOS LA PEPAS MOLIDA EN LA PAILA CON UN POCO DE AGUA Y SASONAMOS CON LA CEBOLLA, COMINO, MANTECA.</p>				

		AQUÍ AÑADIMOS LAS PAPAS PELADAS, EL BERRO Y DEJAMOS A FUEGO LENTO DORAR TODA ESTA MESCCLA POR UNOS MINUTOS PARA QUE SE MESCLE BIEN Y SE DORE.
	ACOMPAÑAMIENTO	TOSTADO EN TIESTO, TOSTADO EN MANTECA, AJÍ
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	PUEDA UTILIZAR EL MANI POR LA PEPA DE SAMBO; EL FREJOL EN VEZ DE PAPAS O EL TOSTADO.
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	SOPA DE CHUCHUCA, COLADA DE HABA, ARROZ DE CEBADA, UCHU API
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	UTILIZAR CEBOLLA PARA DARLE EL SABOR, COCINAR BIEN EL BERRO, Y TENER MUCHA PACIENCIA Y GUSTO.
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	X
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA, CEDAZO
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	TIESTO DE BARRO, LICUADORA, PIEDRA DE MOLER, OLLAS DE ALUMINIO, PAILA, SARTEN
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	ORIGEN ANDINO, SUS INGREDIENTES SON ANDINOS
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR EL BERRO
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO TRADICIONAL PARA COMPARTIR EN EL CEMENTERIO CON LOS AMIGOS, ES UNA COMIDA HABITUAL EN LA COMUNIDAD
	HISTORIA	EL BERRO FUE UTILIZADO POR LAS MUJERES QUE ACOMPAÑABAN A SUS ESPOSOS A LABORAR EN EL CAMPO, ELLAS LLEVABAN ESTE PLATO COMO CUCAVI.
	USOS	COMIDA HABITUAL EN LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD PARA COMPARTIR, IDEAL PARA RECUPERARSE DESPUES DE UN CHUCHAQUI, POR QUE EL BERRO ES FRESCO.
	QUE REPRESENTA	COMIDA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	JUNIO FIESTA DEL INTI RAYMI, MATRIMONIOS, DIA DE DIFUNTOS EN NOVIEMBRE
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	PARA COMPARTIR EN COMUNIDAD, BRINDAR A LOS BAILARINES EN FIESTAS DE INTI RAYMI, QUE RECUPEREN ENRGIAS. EN NOVIEMBRE DIA DE DIFUNTOS SE PREPARA PARA COMPARTIR CON FAMILIARES Y AMIGOS EN EL CEMENTERIO.
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	EN NOVIEMBRE DIA DE DIFUNTOS LAS ALMITAS ESPERAN POR ESTE PLATO PARA CALMAR LA SED.
	RELACION CON LAS FIESTAS	FIESTA DE INTY RAYMI EN JUNIO, NOVIEMBRE DIA DE LOS DIFUNTOS, MATRIMONIOS.
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	FERIAS DE COMIDA TIPICA EN LA CIUDAD DE COTACACHI
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. SUSANA DE LA CRUZ
	QUIENES LO CONSUMEN	TODAS LAS FAMILIAS EN LA COMUNIDAD, RICOS Y POBRES
CENTR INSTITUCIONES DES/ORGANIZAC	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI Y LA UNORCAC
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO CONOCE
CENTR DE/OS	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI PARA AUTOCONSUMO
	COMERCIALIZAN	NO

PRODUCCION DEL INGREDIENTE	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	
	AREA	COMUNIDAD DE SANTA BARBARA, COMUNIDAD DE TURUCO
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	COTACACHI
EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL AÑO PERO EN DICIEMBRE Y ABRIL EN MAYORES CANTIDADES	

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	JUAN MONTALVO Y ROCAFUERTE NRO. 10-09	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LIDIA AIDA MOLINA DE TABANGO		78 AÑOS	FEMENINO	PEDRO MONCAYO Y GARCIA MORENO TLF. 2915-727	36 AÑOS
	BERTHA ERNESTINA ACOSTA PROAÑO		69 AÑOS	FEMENINO	JUAN MONTALVO Y ROCAFUERTE NRO. 10-09	69 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			CHICHA DE JORA			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			JORA ASUWA			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			BEBIDA FRIA			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
					X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			RESTAURANTE ESPECIALES CARNES COLORADAS, SRA. LAURA UNDA, RESTAURANTE CUICOCHA, HOTEL MESON DE LAS FLORES			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			PARQUE CENTRAL, IGLESIA DE LA MATRIZ, LAGUNA DE CUICOCHA, MUSEO DE LAS CULTURAS.			
CARACT	INGREDIENTES		MAÍZ, PANELA.			

		MOROCHO, CANGUIL, CEBADA, TRIGO, CHULPE, PANELA
	INGREDIENTE PRINCIPAL	MAÍZ
	PREPARACION	REMOJAR EL MAÍZ 8 DÍAS, LUEGO PONERLO SOBRE HOJAS DE HIGERILLA Y TAPAR CON LAS MISMAS POR 8 DÍAS MAS. UNA VEZ QUE ESTA GERMINADO PONERLO AL SOL UN RATITO SOLO PARA QUE SE CALIENTE, PONER EN UN COSTAL ARROPAR BIEN Y CUBRIR CON PIEDRAS POR 4 DÍAS PARA QUE SUDE Y ENDULCE. LUEGO SECAR BIEN AL SOL PARA ENVIAR AL MOLINO. TOSTAR O REVENTAR UN POCO DE MAÍZ SIN GERMINAR A PARTE Y ESTE MESCLAR CON EL MAÍZ GERMINADO Y ESTA LISTO PARA MOLER. DESPUES COCINAR BIEN LA ARINA EN COCINA DE LEÑA, HASTA QUE LA ESPUMA QUEDE COMO NATA DE LECHE. ENTONCES CERNIR Y PONER EN PONDO DE BARRO, PARA FERMENTAR POR 3 DÍAS. FINALMENTE ESTA LISTO PARA SERVIR, PONER LA PANELA SOLO ANTES DE SERVIR CASO CONTRARIO SE HACE MUY FUERTE. OTRA FORMA PROCESO DE GERMINACION DEL MAIZ, REMOJAR EL MAÍZ, LUEGO PONER SOBRE HOJAS DE HIGERILLA Y TAPAR CON LAS MISMAS HOJAS, SE RIEGA AGUA SOBRE ESTO ALGUNOS DÍAS HASTA QUE GERMINE. CUANDO ESTA GERMINADO PONER EN UN COSTAL Y HACERLE SECAR. POR ULTIMO JUNTO CON LOS DEMAS GRANOS ENVIAR A MOLER PARA OBTENER LA HARINA. LA HARINA OBTENIDA COCINAMOS POR UN TIEMPO DE 4 HORAS. CUANDO ESTA BIEN COCINADA, CERNIMOS Y PONEMOS EN PONDOS U OLLAS DE BARRO PARA LA FERMENTACION POR 3 DÍAS. LUEGO ESTA LISTO PARA SERVIR ENDULSANDO CON MIEL DE PANELA, SOLO EL MOMENTO DE SERVIR.
	ACOMPAÑAMIENTO	NINGUNO
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	NINGUNO
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	TAMALES, TORTILLAS, MOTE, COLADA, PAN.
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	COCINAR BIEN PARA QUE NO HAGA DAÑO, UNA SOLA PERSONA DEBE ENCARGARSE DEL PROCESO POR QUE LA CHICHA ES CELOSA.
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	X
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARAS, CEDAZOS
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	OLLAS DE ALUMINIO, MATES, PAILA DE BRONCE
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	BEBIDA TRADICIONAL ANDINA, IMPRECINDIBLE EN ACTOS SOCIALES, RITUALES DE LA COMUNIDAD INDIGENA.
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	AL MAÍZ GERMINADO SE LE LLAMA JORA.
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	RECIPROCIDAD Y COMPLEMENTARIEDAD EN LA COMUNIDAD INDIGENA. AGRADECIMIENTO POR FAVORES RECIBIDOS.
	HISTORIA	NO SE CONOCE
	USOS	BEBIDA REFRESCANTE, NUTRITIVA, MEDICINAL, SE UTILIZABA EN LA ANTIGÜEDAD COMO LEVADURA PARA HACER EL PAN, USO MEDICINAL PARA EVITAR COLICOS EN LAS MUJERES.
	QUE REPRESENTA	AGRADECIMIENTO, RECIPROCIDAD, FRATERNIDAD

		ENTRE LOS MIEMBROS DE LA FAMILIA Y COMUNIDAD.
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	JUNIO FIESTA DEL INTI RAYMI, SEPTIEMBRE FIESTA DE LA JORA,
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	AGRADECIMIENTO A LA PACHA MAMA POR LOS PRODUCTOS DADOS EN LA COSECHA PASADA. ASÍ COMO VENDECIR LA TIERRA PARA EL NUEVO CICLO AGRICOLA.
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	JUNIO FIESTA DEL INTI RAYMI O SAN JUAN, SEPTIEMBRE, FIESTA DE LA JORA.
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	RESTAURANTE ESPECIALES CARNES COLORADAS, RESTAURANTE LA TOLA
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. LAURA UNDA, SEÑORA TABANGO, SEÑORA YOLA TORO.
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS
INSTITUCION	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, CLUB DEPORTIVO EL NACIONAL
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI PRODUCCION DIRECTA PARA CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	NO
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN EL MERCADO DE OTAVALO, NO RECUERDA ALGUN ABASTO EN PARTICULAR
PRODUCCION DEL	AREA	COMUNIDAD DE CUICOCHA Y DEMAS COMUNIDADES DE COTACACHI
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	JUNIO, JULIO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
CARACTERISTICAS LOCALIZACION DEL INFORMANTE	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 6	LA CALERA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	CALLE 3	LA CALERA
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	LUZ MARIA ARIAS BONILLA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 6 2914-058	50 AÑOS
	MARIA MAGDALENA FUERES FLORES		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE 3 085546136	50 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			CHICHA DE MAÍZ			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			CHICHA DE MAÍZ REVENTADO			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			BEBIDA FRIA			

SENSIBILIDAD AL CAMBIO		ALTA	MEDIA	BAJA
		LOS JOVENES PREFIEREN BEBIDAS GASEOSAS.		
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)		NO SE CONOCE		
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION				
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES	ARINA DE MAÍZ REVENTADO, EUCALIPTO AROMATICO, HIERBA LUISA, CEDRON, HOJAS DE NARANJA, PIÑA, CANELA, PANELA. MAÍZ, OREGANO, CEDRON, PANELA, HIERBA LUISA, MANZANILLA, ARRAYAN		
	INGREDIENTE PRINCIPAL	MAÍZ		
	PREPARACION	TOSTAR EL MAÍZ EN TIESTO, LUEGO ENVIAR A MOLER. EN UNA OLLA CUANDO YA ESTA EL AGUA HIRVIENDO, PONER LA HARINA, COCINAR POR 3 O 4 HORAS. COCINAR TODAS LAS HIERBAS EN UNA OLLA APARTE. LUEGO CERNIR Y PONER EN UN RECIPIENTE DE BARRO U DE OTRO MATERIAL, AÑADIR LA HARINA COCINADA Y PONER LA PANELA PARA DEJAR FERMENTAR. DEJAR EL RECIPIENTE SIN TAPAR POR 2 NOCHES. OTRA FORMA TOSTAR EL MAÍZ EN TIESTO, LUEGO MOLER, LUEGO PONER A COCINAR HASTA QUE EL AGUA SE SEQUE UN POCO, LUEGO CERNIR Y PONER LA HARINA COCINADA EN EL RECIPIENTE DONDE SE VA A FERMENTAR LA CHICHA. EN UNA OLLA APARTE COCINAR TODAS LAS HIERBAS, LUEGO CERNIR Y PONER EN EL RECIPIENTE DE FERMENTACION, JUNTO CON LA NARANJILLA, CASCARA DE PIÑA PARA DAR SABOR. PONER LA PANELA Y DEJAR FERMENTAR POR 2 NOCHES.		
	ACOMPAÑAMIENTO	NINGUNO		
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	AÑADIR CLAVO DE OLOR SI GUSTA.		
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	COLADA DE MAÍZ CON CHUROS, CHAMPUS, MAZAMORRA		
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	UNA SOLA PERSONA DEBE ENCARGARSE DE LA PREPARACION Y NO MUJERES EMBARAZADAS, MOVER CON UNA CUCHARA DE MADERA CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE QUEME.		
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	X		
	HORNO DE BARRO			
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA		
	COCINA A LEÑA	X		
	OTROS:	TIESTO DE BARRO, OLLAS DE ALUMINIO, CEDAZO, OLLA DE BARRO, RECIPIENTE PLASTICO.		
USOS Y CONSERVACION	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	LA CHICHA ES UNA BEBIDA ANDINA TRADICIONAL, EL MAIZ ES ANDINO.		
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	NO CONOCE		
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	CONFRATERNIDAD, RECIPROCIDAD, AGRADECIMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE LOS LAZOS DE AMISTAD, FAMILIARES.		

	HISTORIA	NO SE CONOCE
	USOS	BEBIDA NUTRITIVA Y REFRESCANTE SE BRINDA EN MINGAS O TRABAJOS EN COMUNIDAD
	QUE REPRESENTA	UNA PARTE IMPORTANTE DE LA VIDA DE LOS PUEBLOS ANDINOS DEL ECUADOR.
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	FIESTAS DEL INTI RAYMI, FIESTAS DE SAN JUAN, MATRIMONIOS, BAUTIZOS, CASA NUEVA, FIESTAS EN LAS COMUNIDADES.
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	PARA COMPARTIR, CONFRATERNIZAR, CON AMIGOS Y FAMILIARES, AGRADECIMIENTO POR FAVORES RECIBIDOS.
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	JUNIO FIESTAS DEL INTI RAYMI, FIESTAS DE SAN JUAN, CASA NUEVA, MATRIMONIOS, BAUTIZOS.
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	EN LAS COMUNIDADES POR EJEMPLO LA CALERA
	QUIEN LOS ELABORA	NO CONOCE
	QUIENES LO CONSUMEN	TODOS EN LAS COMUNIDADES
INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, UNORCAC, EN FERIAS DE COMIDAS TIPICAS.
	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI, PARA AUTOCONSUMO
	COMERCIALIZAN	EN PEQUEÑAS CANTIDADES
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	SE VENDE O SE COMPRO EN EL MERCADO DE LA COMUNIDAD LA CALERA, MERCADO DE JAMBI MASCARI, COMPRA AL POR MENOR EN LAS TIENDAS DE EL MERCADO DE COTACACHI JATUK CEM
PRODUCCION DEL	AREA	COMUNIDAD LA CALERA
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	MAYO, JUNIO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	PEDRO MONCAYO Y MODESTO PEÑAHERRERA	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	
CARACTERISTICA	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL

	MARIA ROSARIO CHANCO SO SANCHEZ	53 AÑOS	FEMENINO	PEDRO MONCAYO Y MODESTO PEÑAHERRERA TELF. 2915-868	SECTOR 53 AÑOS
	ANA LUISA CHANGO CORTEZ	54 AÑOS	FEMENINO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE TLF. 2915-979	54 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE		CHAMPÚS			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE		COLADA DE HARINA DE MAÍZ CON DULCE, CHAMPUS API			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE		BEBIDA FRIA			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO		ALTA	MEDIA	BAJA	
				X	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)		MERCADO JATUK CEM, SRA. DOLORES MORALES, EN NOVIEMBRE PARQUE CENTRAL SECTOR EL PORTAL, CALLE MODESTO PEÑAHERRERA			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION		TERMINAL DE TRANSPORTE DE COTACACHI, PARQUE CENTRAL, IGLESIA DE LA MATRIZ.			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES	HARINA DE MAÍZ, HOJAS DE ARRAYAN, CLAVO DE OLO R, PIMIENTA DE DULCE. HARINA DE MAIZ, HOJAS AROMATICAS COMO ARRAYAN, HOJA DE NARANJA, HIERBA LUISA CEDRON			
	INGREDIENTE PRINCIPAL	MAÍZ			
	PREPARACION	PONER A REMOJAR LA HARINA DE MAIZ DURANTE 15 DÍAS EN AGUA PARA QUE SE FERMENTE, CUANDO SE OBSERVA UNA NATA ENCIMA COMO SINTOMA DE DESCOMPOSICIÓN ESTA LISTO PARA COCINARSE, LUEGO SE COCINA UN DIA ENTERO HASTA QUE DE PUNTO, SE COCINA CON HOJAS DE ARRAYAN, PIMIENTA DE DULCE, CLAVO DE OLO R. SE DEBE ESTAR MECIENDO CONTINUAMENTE CON UNA CUCHARA PARA QUE NO SE QUEME. LUEGO SE HACE LA MIEL DE PANELA, PARA AÑADIR AL CHAMPUS SOLO EL TANTO QUE SE VA A CONSUMIR. EL RESTO DEBE PERMANECER EN UN RECIPIENTE SIN ENDULZAR. OTRA FORMA FERMENTAR LA HARINA DE MAIZ POR CINCO DIAS, ESTO ES PONER LA HARINA EN AGUA, HASTA QUE SALE UNA NATA BLANCA ENCIMA, ENTONCES SE BOTA ESTA NATA Y SE PONE A COCINAR JUNTO CON TODAS LAS HIERBAS ANTES MENCIONADAS POR ALGUNAS HORAS COMO COCINAR UN MOTE. LUEGO PONER AHÍ MISMO EL DULCE, CERNIR Y ESTA LISTO PARA SERVIR.			
	ACOMPAÑAMIENTO	PAN, ROSCAS DE PAN			
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	PARA HACER UN VERDADERO CHAMPUS NO SE DEBE COMBINAR NI SUSTITUIR LOS INGREDIENTES			
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	COLADA, TORTILLAS DE TIESTO, EL PAN, MOTE, CHAMPÚS, TOSTADO.			
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	SEGUIR LOS PASOS EXPLICADOS ANTERIORMENTE UTILIZANDO LOS MISMOS INGREDIENTES. TIENE QUE FERMENTAR LA HARINA POR CINCO DÍAS SIN CERNIR			

UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA GRANDE(BIGSHA)
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	PAILA DE BRONCE, PAILA DE ALUMINIO, OLLA DE ALUMINIO
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	LA TRADICIÓN ES QUE CUANDO MUERE UNA PERSONA AL MES SE LE DA LA MISA Y SE COMPARTE ESTE PLATO TRADICIONAL, ES COMIDA ANDINA.
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR LO QUE ES UNA COMIDA FERMENTADA
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	EL RECORDATORIO DE SERES QUERIDOS FALLECIDOS CON QUIEN SE COMPARTE EN EL CEMENTERIO ESPECIALMENTE EL 3 DE NOVIEMBRE, TAMBIEN SE COMPARTE EN CELEBRACIONES FAMILIARES.
	HISTORIA	EN NOVIEMBRE SE VISITA LOS SERES QUERIDOS EN EL CEMENTERIO Y SE LE LLEVA CHAMPÚS PORQUE TIENE MUCHA SED, ENTONCES SE LLEVAN LAS COLADAS Y EL CHAMPUS. ES TRADICION INDIGENA
	USOS	COMIDA FRESCA TRADICIONAL EL SEGUNDO DIA DE DIFUNTOS EL 3 DE NOVIEMBRE
	QUE REPRESENTA	UNA BEBIDA TRADICIONAL DE LA COMUNIDAD INDIGENA, QUE PERMITE COMPARTIR CON LOS AMIGOS PRESENTES Y QUIENES HAN FALLECIDO.
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	NOVIEMBRE DIA DE LOS DIFUNTOS
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	PARA LOS INDIGENAS ES COSTUMBRE VISITAR LOS CEMENTERIOS CON COMIDA Y COMPARTIR CON LOS AMIGOS Y EL DIFUNTO
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO SE CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	MES DE NOVIEMBRE DIA DE LOS DIFUNTOS
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	MERCADO JATUK CEM
	QUIEN LOS ELABORA	SEÑORA DOLORES MORALES
	QUIENES LO CONSUMEN	TODA LA GENTE
	INSTITUCIONES/ ORGANIZACION	PROMOCIONAN EL PLATO
COMERCIALIZAN EL PLATO		NINGUNA
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	NO
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN COTACACHI EN EL CENTRO COMERCIAL EL COCO DEL SEÑOR. BOLIVAR GOMEZ, EN EL MERCADO DE COTACACHI JATUK CEM.
PRODUCCION DEL	AREA	CIUDAD DE COTACACHI
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	JUNIO

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	PEDRO MONCAYO Y MODESTO PEÑAHERRERA	
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	EL SAGRARIO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE	
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	MARIA ROSARIO CHANCO SANCHEZ		53 AÑOS	FEMENINO	PEDRO MONCAYO Y MODESTO PEÑAHERRERA TELF. 2915-868	53 AÑOS
	ANA LUISA CHANGO CORTEZ		54 AÑOS	FEMENINO	MODESTO PEÑAHERRERA Y ROCAFUERTE TLF. 2915-979	54 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			COLADA CON CHUROS			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			CHURO API			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			BEBIDA CALIENTE			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA	BAJA	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)			MERCADO JATUK CEM, SRA. LUCILA FLORES, PARQUE CENTRAL, SECTOR EL PORTAL.			
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION			TERMINAL DE TRASNPORTE DE COTACACHI, IGLESIA LA MATRIZ			
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES		CHURO, MAÍZ, HABA, ACHOTE, COMINO CARNE DE CHANCHO, HARINA DE HABA, CHUROS, ALIÑOS, HUESO DE CHANCHO			
	INGREDIENTE PRINCIPAL		CHURO			
	PREPARACION		QUE SE DILUYA LA HARINA EN AGUA, LUEGO PONER EN EL CALDO QUE ESTA HIRVIENDO CERNIDA, JUNTO CON EL ACHOTE Y EL CONDIMENTO, DEJAR HERVIR POR UN MOMENTO Y YA ESTA LISTA. EL CHURO HAY QUE DEJARLE EN AGUA PARA QUE SALGA LA TIERRA POR DOS DÍAS, LUEGO LAVAR BIEN Y DEJARLE NUEVAMENTE EN AGUA PARA QUE			

		<p>SALGA LA LENGUA, DEPUES PONERLE A COCINAR SIN DEJAR QUE HIERBA, SOLO HASTA QUE ESTE CALIENTE EL AGUA Y LEVANTE UNA ESPUMA GRUESA. EL SIGUIENTE PASO ES ESCURRIR LOS CHUROS Y PONERLES EN AGUA FRIA, LAVARLES NUEVAMENTE Y ESTAN LISTOS PARA SERVIR.</p> <p>OTRA FORMA PRIMERO HERVIR EL HUESO DE CHANCHO, DESPUES HACER EL REFRITO CON CEBOLLA, ACHOTE, LOS ALIÑOS Y LUEGO PONER LA HARINA DE HABA, DEJAR HERVIR Y YA ESTA LISTO. LOS CHUROS HAY QUE LAVAR BIEN DEJAR EN AGUA EL DIA ANTERIOR, CON EL TANTO DE AGUA QUE CUBRA A LOS CHUROS BIEN TAPADO. AL OTRO DIA COCINAR SIN DESTAPAR A FUEGO INTENSO, HASTA QUE SE FORME UNA ESPUMA, NO DEJAR HERVIR LA OLLA, PROBAR SI YA ESTAN LISTOS. LUEGO PONERLES EN UNA CERNIDERA PARA ESCURRIR Y PONER AGUA FRIA ABUNDANTE PARA QUE SE ENFRIEN.</p>
	ACOMPAÑAMIENTO	AJÍ, CEBOLLA CON CULANDRO, CHICHA, LIMON, SAL.
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	NO HAY SUSTITUCION
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	AJÍ DE CHUROS
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	NO MOLER EN UN MOLINO QUE HAYA MOLIDO OTRAS ESPECIES COMO TRIGO, EL CHURO MANTENER BIEN FRESCO Y LIMPIO
UTENSILLOS PARA LA	OLLAS DE BARRO	
	HORNO DE BARRO	
	UTENSILLOS DE MADERA	CUCHARA DE MADERA, TABLA PARA PICAR
	COCINA A LEÑA	X
	OTROS:	COCINA A GAS, OLLAS DE ALUMINIO, TASAS DE LAVAR MOTE
USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	EL CONSUMO DE ESTE MOLUSCO EN LA COCINA INDIGENA SE CONOCE DE TIEMPOS PREHISPANICOS.
	PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR LOS INGREDIENTES, EL CHURO Y EL API COLADA
	SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO ESPECIAL, TIPICO EN NOVIEMBRE SE ESPERA LAS LLUVIAS PARA CONSEGUIR LOS CHUROS Y COMPARTIR CON AMIGOS Y FAMILIARES.
	HISTORIA	NO SE CONOCE
	USOS	COMIDA TRACIONAL DE FINADOS, ESPECIAL PARA SANAR UN CHUCHAQUI, AFRODISIACO
	QUE REPRESENTA	LA OPRUNIDAD PARA COMPARTIR EN FAMILIA Y CON AMIGOS
	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	2 DE NOVIEMBRE DIA DE LOS DIFUNTOS
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	ES UNA TRADICION COMPARTIR CON FAMILIARES Y AMIGOS.
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO SE CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	NOVIEMBRE DIA DE LOS DIFUNTOS
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	MERCADO JATUK CEM, PARQUE CENTRAL, SECTOR DEL PORTAL
	QUIEN LOS ELABORA	SRA. LUCILA FLORES
	QUIENES LO CONSUMEN	TODO EL MUNDO
INSTITU	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI, ASAMBLEA DE UNIDAD CANTONAL

	COMERCIALIZAN EL PLATO	NO SE CONOCE
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	NO
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA EL MAÍZ AL POR MENOR EN LA TIENDA DE DON OMAR GOMEZ EN EL COMERCIAL EL COCO. EN COTACACHI, EL CHURO CONSIGUE EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVENIENTE DE LA CUENTA DEL RIO MIRA.
PRODUCCION DEL INGREDIENTE	AREA	CANTON IBARRA, CUENCA DEL RIO MIRA, VALLES DE SALINAS Y EL CHOTA.
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON IBARRA
	EPOCAS DE PRODUCCION	TODO EL AÑO, SE PUEDE CONSEGUIR MAS CUANDO LLUEVE, SALE A LA VENTA LOS VIERNES.

UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	PROVINCIA	CANTON	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	SANTA BARBARA
	IMBABURA	COTACACHI	COTACACHI	SAN FRANCISCO	INTIÑAN	TURUCO
CARACTERISTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	NOMBRES Y APELLIDOS		EDAD	SEXO	DIRECCION Y TELEFONO	TIEMPO QUE VIVE EN EL SECTOR
	MARIA ETELVINA VINUEZA VINUEZA		50 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN, TLF.89999593	45 AÑOS
	MARIA VIRGINIA GUAJAN PERUGACHI		53 AÑOS	FEMENINO	CALLE INTIÑAN,TLF. 916-927	53 AÑOS
NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE			COLADA DE MAÍZ CON CUY ASADO			
CON QUE OTROS NOMBRES SE LO CONOCE A ESTE PLATO /BEBIDA/POSTRE			UCHU API EN LENGUA QUICHUA			
TIPO DE PLATO/BEBIDA/POSTRE			BEBIDA CALIENTE			
SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALTA	MEDIA X	BAJA	
				POCO INTERES DE		

		LOS JOVENES	
LUGAR DE EXPENDIO/ADQUISICION (ACTORES LOCALES)	FERIAS DE COMIDAS TIPICAS, SRA. LUZ MARIA ALTA DE LA COMUNIDAD DE SANTA BARBARA, SRA. ENCARNACION DE LA CRUZ		
LUGARES MAS CERCANOS AL LUGAR DE PREPARACION	NO CONOCE		
CARACTERISTICAS	INGREDIENTES	CHULPI, ARVEJA, LENTEJA, MAÍZ , FREJOL, MOROCHO BLANCO, HABAS, AJO, COMINO, CUY MAIZ, HABAS, ARVEJAS, COMINO, ACHOTE, DIENTES DE AJO, CUY	
	INGREDIENTE PRINCIPAL	MAÍZ	
	PREPARACION	TOSTAR LOS GRANOS POR SEPARADO EN TIESTO, LUEGO MESCLAR TODOS LOS GRANOS, INCLUIR EL AJO Y EL COMINO Y ENVIAR AL MOLINO. EN LA OLLA CON EL AGUA YA TIBIA, PONER LA ARINA, SAZONAR CON SAL, MANTECA, CEBOLLA Y UN POQUITO DE AJO, COCINAR POR 15 MINUTOS Y ESTA LISTO. EL CUY SE PELA EL DÍA ANTERIOR, CONDIMENTAR CON AJO CULANDRO, PEREJIL, APIO, COMINO, Y AL OTRO DÍA ASAR EN COCINA DE LEÑA. CUANDO ESTA LISTA SERVIR UN PEDAZO EN LA COLADA DE MAÍZ. OTRA FORMA LAVAR EL MAÍZ LUEGO TOSTAR EN EL TIESTO, TOSTAR LAS HABAS, ARVEJAS, LUEGO MEZCLAR CON ACHOTE, COMINO Y DIENTES DE AJO, CON LA ARINA SE PREPARA LA COLADA EN CALDO DE GALLINA O HUESO DE HORNADO, SAZONAR BIEN CON CEBOLLA LA COLADA Y ESTA LISTA. POR OTRO LADO EL CUY SE LE PELA Y SE LE AGREGAN LOS ALIÑOS Y SE LE PREPARA EN HORNO O ASADO AL CARBON, LUEGO SE CORTA EN PEDAZOS Y SE AÑADE A LA COLADA.	
	ACOMPAÑAMIENTO	MOTE, PEDAZO DE CUY ASADO.	
	COMBINACION/SUSTITUCION DE PRODUCTOS	LOS MISMOS	
	NOMBRE DE LOS PLATOS CON EL INGREDIENTE BASE	SOPA DE CHUCHUCA, MOTE, CHAMPÚS, TOSTADO, COLADA	
	RECOMENDACIONES DE PREPARACION (TIPS ESPECIALES, SECRETOS)	MEZCLAR BIEN LOS GRANOS	
	OLLAS DE BARRO	X	
	HORNO DE BARRO		
	UTENSILLOS DE MADERA	BATEA, CUCHARA DE MADERA	
UTENSILLOS PARA LA COCINA A LEÑA	COCINA A LEÑA	X	
	OTROS:	OLLAS DE ALUMINIO, PLATOS DE BARRO, LAVA CARAS, PAILA DE BRONCE	
	USOS Y CONSERVACION (VALORACION HISTORICA)	VALOR HISTORICO Y CULTURAL: ORIGEN DEL PLATO	PLATO TRADICIONAL ANCESTRAL DE LA FAMILIA EN LA COMUNIDAD CON DOS PRODUCTOS ANDINOS EL MAÍZ Y EL CUY.
		PORQUE DEL NOMBRE/FRASES RELACIONADAS CON EL PLATO	POR SUS INGREDIENTES
		SIGNIFICADO QUE POSEE EL PLATO	PLATO TIPICO PARA CONFRATERINIZAR ENTRE FAMILIARES Y AMIGOS.
HISTORIA		NO SE CONOCE	
USOS		EN FIESTAS FAMILIARES Y FIESTAS ESPECIALES DE LA COMUNIDAD.	
QUE REPRESENTA	LA AMISTAD Y UNIDAD FAMILIAR A TRAVÉS DE LA COMIDA		

	TEMPORADA (FECHAS Y FIESTAS EN QUE SE PREPARAN)	FIESTA DEL INTI RAYMI EN JUNIO, MATRIMONIOS, BAUTIZOS
	POR QUE SE PREPARA EN ESTAS FIESTAS	AGRADECIMIENTO A LA PACHA MAMA POR LA COSECHA DE LOS GRANOS Y COMPARTIR CON FAMILIARES Y AMIGOS.
	RELACION CON MITOS/LEYENDAS	NO SE CONOCE
	RELACION CON LAS FIESTAS	JUNIO FIESTA DEL INTI RAYMI, MATRIMONIOS, BAUTIZOS
	LUGARES EN DONDE SE ELABORA	FERIAS DE COMIDAS TIPICAS ANUALES, FIESTAS FAMILIARES
	QUIEN LOS ELABORA	SEÑORA LUZ MARIA ALTA, SEÑORA DIGNA PERUGACHI.
	QUIENES LO CONSUMEN	TODAS LAS FAMILIAS EN LA COMUNIDAD
INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES	PROMOCIONAN EL PLATO	MUNICIPIO DE COTACACHI Y LA UNORCAC
	COMERCIALIZAN EL PLATO	
CENTROS DE PRODUCCION	PRODUCCION DIRECTA (CONSUMO INTERNO)	SI PARA EL CONSUMO INTERNO
	COMERCIALIZAN	
	MERCADOS (AL MAYORISTA)	
	MERCADOS (AL MINORISTA)	COMPRA AL POR MENOR EN EL MERCADO DE OTAVALO, NO SABE EL NOMBRE DEL ABASTO O PERSONA EN PARTICULAR, TAMBIEN VENDE AL POR MENOR EN SU PROPIA CASA
PRODUCCION DEL INGREDIENTE BASE	AREA	COMUNIDAD SANTA BARBARA, TURUCO
	REGION (COSTA, SIERRA, ORIENTE)	SIERRA
	PROVINCIA	IMBABURA
	POBLACION	CANTON COTACACHI
	EPOCAS DE PRODUCCION	JUNIO, JULIO