

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR, CASO CANTÓN OTAVALO**

AUTORA: DADICILEF VERÓNICA NARVÁEZ

TUTORA: VERÓNICA MORA JÁCOME

QUITO, 2010

CERTIFICACIÓN

Loja, 11 de abril de 2010

Ing. Verónica Mora Jácome

DIRECTOR 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 autora.

Dadicilef Verónica Narváez

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación es enteramente dedicado a mi familia por su ayuda incondicional para el desarrollo del mismo.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento total es para mi familia, en especial para mi madre Marcia Lara, por el constante apoyo.

Gracias a la Universidad Técnica Particular de Loja por sus enseñanzas y ejemplo de constancia y perseverancia.

Al pueblo de Otavalo, en especial a:

Doña Yolanda Cabrera

Sr. Marlon Gómez

Sr. Héctor Tipán

Familia Paredes del Restaurante “Camba Huasi”, y a todos los hombres y mujeres otavaleños que me ofrecieron su ayuda para el desarrollo exitoso de esta tesis.

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Yo, **Dadicilef Verónica Narváez Lara**, 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”.

INDICE

CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORÍA	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS.....	vi
INDICE.....	vii
RESUMEN	xi
INTRODUCCIÓN.....	xii
OBJETIVOS	xiii
CAPITULO I	1
SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN OTAVALO	1
1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA.....	1
1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.....	2
1.2.1 Indicadores de salud	9
1.2.2 Indicadores educacionales	9
1.2.3. Migración interna y externa.....	11
1.2.3.1. La migración y sus efectos culturales.....	13
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza	14
1.3. ANÁLISIS DE LA VIVIENDA.....	16
1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA.....	17
1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO.....	20
1.5.3. Agricultura	20
1.5.4. Ganadería.....	20
1.5.5. Producción y rendimiento.....	20
1.5.6. Asistencia técnica	20
1.5.7. Comercialización y consumo.....	21
1.5.8. Crédito	21
1.6. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO	23
1.6.1. Industria	23
1.6.2. Artesanía	23
1.6.2.1. El atractivo estrella de Otavalo: la Feria Artesanal	23
1.6.3. Crédito	24

1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO.....	26
1.7.1. Comercio.....	26
1.7.2. Turismo.....	26
1.7.3. Transporte.....	28
 CAPITULO II.....	 30
 GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	 30
2.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL	30
2.1.1. Cronología de la Gastronomía:	31
2.2. RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA	40
 CAPITULO III.....	 45
 DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	 45
3.1. DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN OTAVALO.....	45
3.1.1. Pregunta 1: Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).....	45
Análisis cualitativo.....	47
Características de los platos:.....	48
3.1.2. Pregunta 2: Qué platos/bebidas/postres/ etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.....	49
Análisis cualitativo.....	50
Características de los platos:.....	50
3.1.3. Pregunta 3: Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.....	52
Análisis cualitativo.....	53
Características de los platos:.....	53
3.1.4. Pregunta 4: Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector...54	54
Análisis cualitativo.....	55
Características de los platos:.....	55
3.1.5. Pregunta 5: Qué platos/bebidas/postres/ etc. recomendaría usted consumir al algún visitante.....	56
Análisis cualitativo.....	57
Características de los platos:.....	58
3.2. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES.....	59
3.2.1. Pregunta 6: Qué platos/bebidas/postres/ etc. conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.....	59
Análisis cualitativo.....	60
3.2.2. Pregunta 7: Qué platos/bebidas/postres/ etc. conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.....	61

Análisis cualitativo.....	62
3.3. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES.....	62
3.3.1. Pregunta 8: Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce.....	62
Análisis cualitativo.....	63
Características de los platos:.....	64
 CAPÍTULO IV	65
 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN OTAVALO	65
4.1. FICHAS.....	65
4.2. GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS.....	67
 CAPÍTULO V.....	71
 PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN OTAVALO	71
5.1. ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN OTAVALO.	71
5.1.1. Tour gastronómico en el cantón Otavalo.....	72
5.1.2. Aspectos a considerarse:.....	72
5.1.3. Actividades a resaltar:.....	74
5.2. INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.	75
 CAPITULO VI.....	79
 PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.....	79
6.1 PROPUESTA PERSONAL:.....	79
Propiedades del maíz:.....	79
6.2. PLAN ALIMENTICIO DE LA FUNDACIÓN 4 DE JULIO EN EL CANTÓN OTAVALO.....	85
6.2.1. Objetivos:.....	85
Alimentos recomendados	85
 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	89
 CONCLUSIONES.....	89
RECOMENDACIONES.....	91

BIBLIOGRAFÍA GENERAL	92
ANEXOS	94
Anexo A. Encuesta	94
Anexo B. Manual para la aplicación de encuestas	96
Anexo C. Parrilla para el ingreso de la información	102
Anexo D. Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla....	103
Anexo E. Entrevista.....	108
Anexo F. G. Manual para la aplicación de la entrevista. Instructivo para el ingreso de información.....	109
Anexo H. Tablas, preguntas 1 - 5	116
Anexo I. Entrevistas.....	132

RESUMEN

El presente documento constituye una fuerte de investigación, conlleva un volumen importante de datos, razón por la cual se la ha dividido en seis capítulos, a fin de evitar confusiones y mantener un orden en la presentación de la información.

El capítulo I, es un estudio general de la situación económica, social y productiva del cantón, como la base de la cual debe partir cualquier estudio, permitiendo establecer el escenario actual en el que se realizó la investigación.

El capítulo II, abarca las referencias o fundamentación teórica necesaria para llevar a cabo la investigación, haciendo énfasis en la gastronomía y en su desarrollo histórico, para entender de esta manera como se desarrolla el proceso histórico gastronómico de un sector definido.

El capítulo III abarca los primeros puntos de la investigación de campo realizada, presentando los resultados de las encuestas elaboradas con la finalidad de recolectar la información sobre los platos típicos, sus ingredientes más comunes, entre otros aspectos.

El capítulo IV, consiste en un inventario de la gastronomía típica del Cantón, conteniendo datos sobre su elaboración, lugares de expendio y su relación con las fiestas populares del sector.

En el capítulo V, se presenta las estrategias propuestas para la puesta en valor de los recursos gastronómicos investigados.

Finalmente en el capítulo VI, se define una propuesta enfocada a proponer platos/bebidas y postres para el desayuno escolar de varias escuelas utilizando como ingrediente base al maíz.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana tiene diversas tendencias entre los sectores que componen el país (Costa, Andes, Amazonía y Galápagos), permitiéndole gozar de una diversidad importante y bastante atractiva para el turista extranjero y para el visitante ecuatoriano, en este sentido la presente investigación busca determinar, primeramente, los recursos gastronómicos del Sector de Otavalo, sector que se ha hecho famoso por su Feria Artesanal, y en menor proporción por sus fritadas, tortillas de maíz, y menos conocidas pero más tradicional, la chicha del Yamor; y en segundo lugar, generar acciones y propuestas para la puesta en valor de dichos recursos, contribuyendo de esta manera a la preservación de la cultura gastronómica ecuatoriana y a la promoción de la misma hacia el turismo.

Para llevar a cabo dicha investigación se utilizaron principalmente métodos de investigación de campo, entrevistas, encuestas y observaciones, mediante las cuales se pudo conocer la riqueza gastronómica de Otavalo, su diversidad de platos, sus ingredientes más comunes pero también sus platos menos comunes, y sin embargo propiamente otavaleños, que debido a la elaboración artesanal que ejercían, se han ido perdiendo con el tiempo.

El proyecto parte de la intención de definir todas estas características propias de la gastronomía otavaleña y proponer acciones para la revalorización de la misma, como apoyo para el sector y para el Turismo Ecuatoriano.

OBJETIVOS

Objetivo general.

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

Objetivos Específicos:

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

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

OTAVALO

1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

En la provincia de Imbabura se encuentra la ciudad de Otavalo, que fue nombrada ciudad en 1829 por Simón Bolívar.

Otavalo que significa “Manta grande que cobija a todos”; es una ciudad de origen colonial.

La comunidad que habitaba el área se llamaba Sarance que significa “Pueblo que está de pie”.

La ciudad tiene sus principios en 1534 cuando el conquistador Sebastián de Benalcázar funda Otavalo como un asentamiento.

La ciudad de Otavalo está ubicada en la sierra norte de la República del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura, al norte del callejón interandino a 110 kilómetros de la capital Quito, y a 26 kilómetros al sur de la ciudad de Ibarra, capital provincial.

Su altitud es de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas: 0°13'43" N y 78° 15' 49" O.

Otavalo se encuentra a decir de muchos expertos, dentro del corredor turístico más importante y accesible del país, lo que crea una importante ventaja comparativa con respecto a otras ciudades.

Existe diferencias altitudinales representativas que oscilan desde los 1.100 m.s.n.m., en la zona de Selva Alegre hasta los 4.700 m.s.n.m. en el Cerro Imbabura.

Temperatura promedio 14° C., cuatro estaciones en el día, mañanas frescas, días soleados, tardes otoñales y noches frías.

- **LIMITES:** Los límites del cantón Otavalo son:
 - **Al norte** la confluencia de la quebrada de Agualongo o Tambor Wayku y el Río Ambi;
 - **Al sur** el Cerro Negro o Yana Urku y el nudo de Mojanda-Cajas;
 - **Al este** la cima del cerro Cubilche y el Cusín y,
 - **Al oeste** la confluencia de los ríos Llurimagua y Guayllabamba.
 - **Norte:** Limita con los cantones de Cotacachi, Ibarra y Antonio Ante
 - **Este:** Cantón Ibarra y Cantón Cayambe (Provincia de Pichincha)
 - **Sur:** Cantón Quito (Provincia de Pichincha)
 - **Oeste:** Cantón Quito y Cantón Cotacachi
- **SUPERFICIE:** 528 Km²
- **HABITANTES:** 90.188
- **IDIOMA OFICIAL:** Castellano y kichwa
- **MONEDA:** Dólar Norteamericano USD.
- **RELIGIÓN:** Existe libertad de cultos, pero la Católica es la predominante.

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

La población se halla organizada en alrededor de 157 comunas Kichwa-Otavalo. Con el auge turístico y el desarrollo artesanal y comercial logrado en las últimas décadas, se consolida una presencia urbana significativa principalmente en la ciudad de Otavalo.

Esta población al igual que aquella que se encuentra articulada al comercio en el exterior, mantiene en su mayoría nexos con sus comunidades de origen como un factor fundamental de reiteración de su identidad y de su sentido de pertenencia.

Según el VI Censo de Población realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en el año 2001, la población llegó a 90.188 personas.

La población indígena alcanzó el 60.75% de la población cantonal y el restante 37.11% es población mestiza. El 40.10% de la población indígena se concentra en el sector urbano, mientras que el restante 59.90% se distribuye en el sector rural.

- Población etnia “Kichwa Otavalo” = 46.3%
- Población etnia “Kichwas Kayampis”= 10.0%
- Otros Pueblos = 43.7%

Otavalo es el cantón que representa la tasa de crecimiento de la población más alta (4.29%), casi dos veces superior a la media provincial. Esto indica que la población de este sector crece a ritmos muy acelerados. ⁽¹⁾

- La densidad de la población al año 2002 es de 79.44 ha. /km².
- La población económicamente activa representa el 42.7% de la población total de Otavalo.
- En las 9 parroquias rurales y sus respectivas comunidades habita el 55,7% por ciento de la población total del cantón (90.188 habitantes).
- La superficie territorial de la zona rural es de 426,37 kilómetros cuadrados.

Las parroquias que mayor población concentran son: San Pablo con el 17%, San Juan de Ilumán con el 12,2%, Quichinche con el 10,8% y Eugenio Espejo con el 14,1%. Un crecimiento menor han evidenciado Selva Alegre que concentra el 4,5% de la población total rural a nivel cantonal, la parroquia con un menor número de habitantes es Pataquí que concentra el 1,1% de la población total cantonal localizada en las áreas rurales

La jurisdicción de Otavalo está conformada por nueve parroquias rurales:

- San Pablo del Lago

¹ Gómez Marlon. (2005). *Plan de Vida Cantonal*, Municipio de Otavalo. Imbabura

- González Suárez
- San Rafael de la Laguna
- Eugenio Espejo
- Quichinche
- Miguel Egas Cabezas
- Ilumán
- Selva Alegre
- San Pedro de Pataquí

Y dos urbanas:

- San Luís, y
- El Jordán.

El Cantón Otavalo está integrado por una ciudad de su mismo nombre.

PARROQUIA	COMUNIDADES MIEMBROS	COMPOSICIÓN ÉTNICA	ACTIVIDAD ECONOMICA
GONZÁLEZ SUÁREZ	1.Caluqui (Santo Domingo)	Cabecera parroquial: Residenciamestizos, Comunidades Kichwa Cayambi. Y en Huaycopungo Chico la población Kichwa Otavalo.	Agricultura y Ganadería, empleados en empresas florícolas, comercio de ropa y animales. Huaycopungo Chico: se especializan en producción de esteras, comercio de ropa, agricultura, ganadería y producción de frutillas.
	2. Eugenio Espejo		
	3. Gualacata		
	4. Huaycopungo Chico		
	5. Mariscal Sucre		
	6. Pajal		
	7. San Agustín de Cajas		
SAN PABLO DEL LAGO	1. Abatag	Las comunidades de Camuendo Chico pertenecen a la cultura Kichwa Otavalo, las otras son Kichwa Cayambi, además la parroquia está conformada por la	La población mestiza en su mayoría son empleados públicos, especialmente maestros de enseñanza básica. Los Kichwa - Cayambi trabajan en agricultura y ganadería, son empleados en empresas florícolas y un
	2. Angla		
	3. Araque		
	4. Camuendo Chico		
	5.Casco Valenzuela		
	6. Cochaloma		

	7. Cubilche	población mestiza en su cabecera Parroquial.	menor porcentaje se dedica al comercio de compra y venta de ganado, granos y otros productos.
	8. Cusim Pamba		
	9. El Topo		
	10. Gualabí		
	11. Imbabura		
	12. Ucsha		
SAN RAFAEL	1. Cachimuel	Parroquia integrada por comunidades pertenecientes a la cultura Kichwa Otavalo y en sus cabeceras parroquiales residen mestizos migrantes originarios de la provincia del Cotopaxi en su gran mayoría.	La población Kichwa Otavalo que habita en las comunidades se dedican a la producción y comercialización de esteras, comercio de ropa a Colombia, y a diferentes países europeos, compra, procesamiento y venta de granos, elaboración y venta de pan y a la agricultura con buenos resultados en la producción de frutillas y la actividad ganadera como actividad de subsistencia. La población mestiza de la parroquia trabaja en la comercialización de ropa, implementos de aseo personal, comidas y/o son empleados públicos y privados.
	2. Cachiviro		
	3. Cuatro Equinas		
	4. Huaycopungo		
	5. San Miguel Alto		
	6. San Miguel Bajo		
	7. Tocagón		
EUGENIO ESPEJO	1. Arias Pamba	La conforman Comunidades pertenecientes a la cultura Kichwa Otavalo en su cabecera parroquial habitan mestizos, algunos de ellos residen en un buen porcentaje en la comunidad de	Entre las principales actividades económicas del grupo humano kichwa Otavalo se encuentra la venta de ropa a diferentes países, elaboración y venta de vestimenta indígena: la agricultura y ganadería que es una actividad más bien de subsistencia. La población mestiza trabaja
	2. Calpaqui		
	3. Censo Copacabana		
	4. Chuchuqui		
	5. Cuaraburo		
	6. Huacsara		
	7. Mojandita de Avelino Dávila		
	8. Pivarincig		
	9. Pucara Alto		

	10. Pucara Bajo	Calpaqui.	en el sector público y también se dedican al transporte de pasajeros.
	11. Pucara de Velásquez		
	12. Puerto Alegre		
QUICHINCHE	1. Achupallas	Reside en las comunidades en su mayoría la población indígena Kichwa Otavalo y en menos número mestizos, el mayor número de mestizos habitan en la cabecera Parroquial.	Entre las actividades que ocupan al mayor número de Kichwa Otavalo esta la agricultura y ganadería, situación que se explica por cuanto poseen la mayor cantidad de tierras, la población mestiza está empleada en el sector público y trabajan también en actividades agrícolas y ganaderas.
	2. Agualongo		
	3. Asilla		
	4. Cambugan		
	5. Cutambi		
	6. Guachinguero		
	7. Gualsaqui		
	8. Huayra Pungo		
	9. Inguincho		
	10. La Banda		
	11. Larcacunga		
	12. Minas Chupa		
	13. Moraspungo		
	14. Motilón Chupa		
	15. Muenala		
	16. Padre Chupa		
	17. Panecillo		
	18. Pastaví		
	19. Perugachi		
	20. Pisabo		
	21. San Juan Loma		
	22. Taminanga		
	23. Tangalí		
	24. Urcu Siqui		
	25. Yambiro		
SAN JUAN DE ILUMÁN	1. Ángel Pamba	El mayor número de personas que reside en esta parroquia es la población Kichwa Otavalo, que habitan en su mayoría, incluso en la cabecera Parroquial.	Entre las principales actividades económicas en las que se ocupan los Kichwa Otavalo está la producción y comercialización de vestimenta indígena, además trabajan en agricultura y ganadería actividad que en muchos
	2. Azares		
	3. Barrio Central		
	4. Carabuela		
	5. Cóndor Mirador		
	6. El Guabo		
	7. Hualpo		
	8. Ilumán Alto		
	9. Ilumán Bajo		

	10. Pinsaquí		casos es de subsistencia y en el comercio de ropa y artesanías hacia otros países. La población mestiza se dedica a la producción y venta de sombreros y también están empleados en entidades públicas y privadas.
	11. Rancho Chico		
	12. Rumi Larca		
	13. San Carlos		
	14. Santo Domingo		
	15. San Luís de Agua Longo		
	16. Santa Teresita		
MIGUEL EGAS CABEZAS (Peguiche)	1. Agato	Se estima que alrededor del 95% de la población que habita la parroquia es de la cultura Kichwa Otavalo y el 5% de la población Mestiza.	En la parroquia se estima que alrededor del 60% trabaja en artesanía y textilería, y un 60% se dedica a la venta de esa producción; al rededor de un 30% de las personas se dedican a la producción agrícola y ganadera.
	2. Arias Ucu		
	3. Chimba Loma		
	4. Faccha Llacta		
	5. Guananci		
	6. La Bolsa		
	7. La Loma		
	8. Peguche		
	9. Quinchuquí		
EL JORDAN	1. Camuendo	La población que reside en el casco urbano de la parroquia está conformada por mestizos casi en su totalidad, mientras que en las comunidades la población en su mayoría está conformada por indígenas de la cultura Kichwa Otavalo.	La población de la zona urbana trabaja en la actividad comercial, en la prestación de servicios y en la industria, mientras que en las comunidades trabajan principalmente en agricultura y producción de artesanías textiles.
	2. La Compañía Alta		
	3. La Compañía		
	4. Monserrath		
	5. Troja Loma		
SAN LUIS	1. Azama	La población urbana de la parroquia esta conformada por mestizos casi en su totalidad, mientras que en las comunidades la	La población de la zona urbana trabaja en la actividad comercial, en la prestación de servicios y en la industria, mientras que en las comunidades trabajan dando mano de obra especialmente al
	2. Cachiculla		
	3. Esperanza de Azama		
	4. Gualapuro		
	5. Imbabuela Alto		
	6. Imbabuela Bajo		
	7. La Joya		

	8. Libertad de Azama	población que predominan son los indígenas de la cultura Kichwa Otavalo, en esta parroquia el número de Mestizos es de un grado considerable.	sector de la construcción; también trabajan en la agricultura y producción de artesanías textiles.
	9. Patalanga		
	10. Pigulca		
	11. Punyaro Alto		
	12. San Francisco de La Rinconada		
	13. San Juan Alto		
	15. Santiaguillo		
ATAQUI	1. La Loma	La parroquia está habitada exclusivamente por población mestiza.	Es una zona eminentemente agrícola y ganadera, la mayoría de sus habitantes trabajan en agricultura preferentemente cultivan maíz, papas y todo tipo de hortalizas; la producción de leche es una de las mas altas del cantón.
	2. La Calera		
	3. La Esperanza		
SELVA ALEGRE	1. Barrionuevo	La población que habita la parroquia son colonos pertenecientes a la cultura mestiza casi en su totalidad y en un mínimo porcentaje está habitado por población indígena Kichwa Otavalo y negra. ⁽²⁾	Es una parroquia eminentemente agrícola y ganadera, se producen productos agrícolas tropicales como: plátanos, yuca, caña de azúcar y otros. Es una zona que se dedica a la elaboración del aguardiente. Por la extensión de su territorio, el clima y la buena producción de hierba es una zona apta para la producción de ganado de raza. Aquí quedan las minas de caliza de la fábrica de cemento Selva Alegre.
	2. Palma Real		
	3. Pamplona		
	4. Quinde 12		
	5. Quinde de alacos		
	6. Quinde La Libertad		
	7. San Francisco		
	8. San Luís		

Fuente: Gómez Marlon. (2005). *Plan de Vida Cantonal, Municipio de Otavalo. Imbabura*

² Gobierno Municipal de Otavalo (2002) *Una estrategia para desarrollar turismo en Otavalo*, manuscrito. Ministerio de Turismo. Imbabura

1.2.1 Indicadores de salud

En cuanto a las condiciones de la salud no son las más favorables, 66 por cada mil niños nacidos vivos fallecen antes de cumplir un año de vida, el 67,3% de los niños menores presentan retardo en su talla y peso en el sector rural, en el sector urbano este fenómeno afecta al 61.1 % de los infantes.

1.2.2 Indicadores educacionales

El analfabetismo según el INEC afecta al 30,1% de los adultos, el promedio de escolaridad es bajo apenas poseen entre 3 y 4 años de escuela, el 52,3% de las mujeres en el sector rural del cantón Otavalo son analfabetas. El 0.5% asiste a un centro de alfabetización, el 6% tiene educación superior.

El promedio de años de escolaridad de la Población Económicamente Activa (PEA) indica el número de años de estudio que tiene como media la población económicamente activa de un determinado lugar.

La PEA urbana tiene un promedio de 7.50 años de escolaridad y la PEA rural tiene un promedio de 3.60 años. EL análisis de la PEA femenina refleja que la PEA urbana estudia 7.92 años y la PEA rural 4.22 años.

ÍNDICES E INDICADORES ECONÓMICOS Y SOCIALES DEL CANTÓN OTAVALO. ⁽³⁾	PAÍS	IMBABURA	OTAVALO	URBANO	RURAL
Promedio de años de escolaridad de la PEA (%)	6,96	5,9	5,55	7,5	3,6

³ “Plan de Vida Cantonal”, Municipio de Otavalo, 2005. (Sr. Marlon Gómez). Gómez Marlon. (2005). “Plan de Vida Cantonal”, Municipio de Otavalo. Imbabura

Participación femenina de la PEA (%)	28,9	29,8	34	40	28
Tasa de Analfabetismo	8,4	11,9	20,15	7	33,3

Fuente: Fuente: Gómez Marlon. (2005). *Plan de Vida Cantonal, Municipio de Otavalo, Imbabura*

La educación en Otavalo todavía excluye a muchos, principalmente a los niños más pequeños y los jóvenes de la zonas rurales más pobres del cantón, donde existe población mayormente indígena, muchos de los que sí acceden al sistema educativo reciben , servicios ineficaces y de mala calidad.

Generalmente en la zona rural ocurre que el docente mantiene niveles de compromiso muy bajos, por ello adopta actitudes autoritarias para ocultar su verdadera responsabilidad. Maestros que maltratan física o psicológicamente a los estudiantes inducen a la deserción escolar. Son pocos los docentes que llegan a trabajar con una formación verdaderamente profesional, desconocen muchos campos de formación docente.

Tasa neta de escolarización: Se refiere al número de alumnos/as matriculados o que asisten a establecimientos de enseñanza de un determinado nivel y que pertenecen al grupo de edad que, según normas reglamentarias o convenciones educativas, corresponde a dicho nivel, expresado como porcentaje del total de la población del grupo de edad respectivo.

Para 1ero de educación básica, el SIISE 4.5 (Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador), no reporta a nivel cantonal, solamente da información a nivel de la Provincia de Imbabura, la cual señala acerca de la matriculación del 57% de la población de 4 o 5 años, lo cual, significa que 4 de cada 10 niños no asisten al nivel PRE primario. Para 2do a 7mo de educación básica, que implica el rango de edad de 6 a 11 años, para la zona rural del Cantón Otavalo, se reporta una matrícula de 9 de cada 10 niñas y 9 de cada 10 niños. Lo cual significa que en el caso de los niños/as, se quedan sin acceso a educación 1 de cada 10 niñas/os.

En lo que respecta al acceso a educación superior, en términos generales de 2 a 3 mujeres u hombres de la zona rural pasan a este nivel de estudios.

Las instituciones educativas que brindan formación en turismo en un nivel secundario y de post-bachillerato también tienen una importante relación con el sector turístico al ser quienes dan formación a sus educandos. No tienen una asociación ni se encuentran agrupados entre sí. Estas instituciones son las siguientes:

- Instituto Técnico Superior Otavalo
- Colegio José Pedro Maldonado
- Colegio 31 de Octubre

Se encuentra al momento en proyecto la creación de una especialidad en desarrollo turístico a nivel de post-grado, en la nueva universidad de Otavalo.

En el Ecuador, como una de las conquistas de las luchas de los pueblos indígenas, en el año de 1988 se oficializa la Educación Intercultural Bilingüe, su Dirección Nacional con sede en la capital, es declarada como "una instancia autónoma, técnica, administrativa y financieramente" ⁽⁴⁾, como una instancia encargada de llevar adelante la tarea educativa por el mandato de los pueblos y por el estado en la jurisdicción bilingüe, ha construido toda una propuesta para el desarrollo de la identidad cultural de los pueblos indígenas, para de esta forma mantener los milenarios valores culturales y para poder seguir existiendo como indígenas en una variedad de contextos, tanto dentro como fuera de nuestro país. ⁽⁵⁾

1.2.3. Migración interna y externa

La sub - jefatura de migración del cantón Otavalo, es una institución líder, sólida y competitiva en la atención y control migratorio, solidaria, humanística, científica con los principios de orden, seguridad y paz ciudadana para el beneficio del desarrollo del cantón. Desarrollar el control oportuno, del movimiento migratorio de entrada y salida de personas nacionales y extranjeras garantizar la permanencia legal de extranjeros en

⁴ DINEIB (1993), *Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe (MOSEIB)*, Quito.

⁵ Conejo Arellano. S.f. ; *La identidad cultural y la migración: Una visión desde las experiencias de la Educación Intercultural Bilingüe en el Ecuador*. Recuperado el 14/01/2010. [Http: icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html](http://icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html)

el país de conformidad con las leyes y reglamentos pertinentes, son algunas de sus obligaciones.

El servicio de migración del cantón Otavalo es el organismo encargado de la vigilancia del movimiento migratorio, orientar al extranjero de sus derechos y obligaciones como emigrante aplicar la ley con conocimiento y justicia, cumplir los convenios nacionales e internacionales sobre la materia, combatir y erradicar la migración clandestina con el objeto de garantizar la conservación del orden público. ⁽⁶⁾

La actividad comercial de los otavaleños, especialmente indígenas que salen a países desarrollados permite internar una significativa cantidad de divisas al país y recursos económicos a la ciudad. Esto se evidencia en un acelerado índice de crecimiento en el sector de la construcción tanto en la zona urbana como en la rural y el creciente parque automotor, propiedad de quienes se dedican principalmente al comercio de artesanías. Es muy usual que en sectores rurales se combine al interior de las familias el trabajo agrícola con la actividad artesanal y comercial a lo largo del año.

La realidad socio económico de los países andinos, en especial de los países como Ecuador, Perú y Bolivia ha motivado que muchos de los pobladores nuestros salgan a las grandes ciudades dentro de cada país, como también fuera de ellas; las causas que motivan para la consolidación de este fenómeno son varias:

- A. Causas socioeconómicas**, todo lo relacionado con la situación laboral, los salarios, la falta del trabajo en relación al país de origen, y las expectativas construidas sobre los países de destino;
- B. Causas políticas**, que tienen directa relación con la inestabilidad o estabilidad de los países tanto de origen como de los países de destino y,
- C. Causas culturales**, que está relacionado con los mitos que se construyen de los países de destino, como también de toda la concepción que se ha construido alrededor de los países de origen, pudiendo ser vistos positiva o negativamente.

⁶ Policía Nacional del Ecuador, División Otavalo., División de Migración.

Este fenómeno en mayor grado o en menor grado afecta a la identidad cultural de los pueblos, que difícilmente podemos tapar bajo pretextos de desarrollo, bajo afanes de la búsqueda de más capital económico; aunque en muchos casos también se puede ver con ojo positivista a la migración.

1.2.3.1. La migración y sus efectos culturales

El fenómeno de la migración se puede analizar desde diferentes puntos de vista, de acuerdo a las ideologías, posiciones políticas, desde un punto de vista de un migrante o del no migrante, desde una visión indígena o mestizo, desde el campo o desde la ciudad, desde un pobre o desde un rico, etc. Pero nadie puede negar que sea un fenómeno que ya forma parte de nuestra vida diaria. Para que ocurra este fenómeno seguro encontraremos múltiples razones, que seguramente iniciaron en muchos aspectos en la misma conquista a nuestros países, en los esquemas de aislamiento venidos desde los grupos del poder de turno, en las políticas implantadas continuamente, las influencias de corrientes desarrollistas, la corriente del neoliberalismo, la influencia de una educación homogeneizadora y castellanizante; etc. que con el paso del tiempo formaron esquemas mentales de competencia, acumulación de bienes, crea un ser dependiente de la dinámica del desarrollo.

La dependencia o sujeción es con respecto a las estructuras del poder que son las que orientan la tendencia o la direccionalidad del cambio social, desde esa mentalidad construyen imágenes de descontento de su tierra, como una imagen de siempre pobre y, de la realización de los grandes sueños en relación a los países muy desarrollados como Estados Unidos y los países europeos, principalmente España en el caso del Ecuador. Es necesario sumar a estos cambios de esquemas mentales todo el proceso del empobrecimiento que han sufrido en especial las comunidades indígenas en nuestros países, la pobreza ha sido una de las principales causas para que se realicen las migraciones internas como externas, la pobreza es una realidad histórica y estructural que demuestra objetivamente la incapacidad de los estados para resolver los problemas existenciales de la población.

La pobreza es un fenómeno que emerge autónomamente en el proceso evolutivo de los pueblos; tiene sus raíces históricas en la desigualdad social y económica que

caracteriza a nuestra nación, la cual sufrió el sometimiento /continúa sufriendo/ a una cultura externa dominante y la imposición de tecnología ajena y extraña al funcionamiento de las sociedades y culturas nativas.

Siendo esta nuestra realidad indudablemente tiene costos y beneficios, pero en estos últimos años las ciudades de nuestros países, tan poco las ciudades de otros países desarrollados cumplen con los imaginarios establecidos desde los países de origen, ya sea por el desconocimiento de la lengua, por el racismo en algunos países, por la falta de la legalidad de su residencia, por no tener parientes que vivan ahí, por las condiciones culturales tan ajenas; etc. Pero por otro lado no hay que desconocer también que muchos migrantes han logrado sobresalir económicamente, logrando construir hermosas casas, comprar vehículos de último modelo, y otros bienes; pero en muchos casos las casas pasan deshabitadas; por otro lado logran enviar remesas a sus familiares y a sus pueblos de origen, o han servido también de contacto para que nuevos familiares o conocidos puedan viajar en busca del "progreso"; pero en relación a los costos y beneficios que hemos mencionado podemos decir que el beneficio notorio en alguno de los casos serán seguramente lo económico; pero en relación a la cultura originaria seguro habrá mas costos que los beneficios.

En relación a las comunidades indígenas que migran, hay grandes cambios culturales, algunos visible y otros no son visibles, pero en su interioridad están experimentando cambios que van a definir históricamente en la vida de esos pueblos, quizá sea lo único nuestro y lo único humanamente válido para nuestra existencia, la defensa de la identidad cultural es, en última instancia, la defensa de la libertad, de ser lo que uno es. Es el pedido de respeto a la heterogeneidad y pluralidad. ⁽⁷⁾

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

El proceso de ampliación de las opciones de la gente y el nivel de bienestar que logran, se halla en el centro del concepto de desarrollo humano. Esas opciones no son ni finitas ni estáticas pero independientemente del nivel de desarrollo, las tres opciones

⁷ Conejo Arellano. S.f. ; *La identidad cultural y la migración: Una visión desde las experiencias de la Educación Intercultural Bilingüe en el Ecuador*. Recuperado el 14/01/2010. [Http: icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html](http://icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html)

esenciales de la gente son: vivir una vida larga y saludable, adquirir conocimientos y tener acceso a los recursos necesarios para tener un nivel decente de vida.

El desarrollo humano no concluye ahí, otras opciones a las que muchas personas asignan gran valor, van desde la libertad política, económica y social hasta las oportunidades para tener una vida creativa y productiva y disfrutar del respeto por sí mismo y de la garantía de los derechos humanos.

Por otro lado y contrario al desarrollo humano está la Pobreza que es la carencia de recursos necesarios para satisfacer las necesidades de una población o grupo de personas específicas, sin tampoco tener la capacidad y oportunidad de como producir esos recursos necesarios. ⁽⁸⁾

Sin duda la pobreza es relativa y se mide de diferentes formas. La definición de pobreza exige el análisis previo de la situación socioeconómica general de cada área o región, y de los patrones culturales que expresan el estilo de vida dominante en ella.

El nivel de pobreza es del 73.50% en los hogares del Cantón Otavalo, mientras que en el sector Rural es alrededor del 87.80%; en el sector Urbano es del 59.19%.

ÍNDICES E INDICADORES ECONÓMICOS Y SOCIALES DEL CANTÓN OTAVALO⁽⁹⁾	PAÍS	IMBABURA	OTAVALO	URBANO	RURAL
Incidencia de la Pobreza (%)	58,4	76,73	73,5	59,19	87,8
Severidad de la Indigencia (%)	3	8,4	9,2	4,1	14,3

Fuente: Gómez Marlon. (2005). *Plan de Vida Cantonal, Municipio de Otavalo. Imbabura*

⁸ Karina Cabrera y Castillo Vylmary. (2008) *La Pobreza y el Desarrollo Humano*. Recuperado el: 14/01/2010 de monografías .com. <http://www.monografias.com>;

⁹ “Gómez Marlon. (2005). “Plan de Vida Cantonal”, Municipio de Otavalo. Imbabura

Un 8 % cuenta con el servicio de recolección de basura en el área rural y el 28,8 % de estos hogares sobrevive en condiciones de hacinamiento.

Para Otavalo, en la zona rural se reporta que 85 de cada 100 personas tiene necesidades básicas insatisfechas (NBI). En la zona urbana el indicador de pobreza por NBI reporta que solamente 37 personas de cada 100, presenta carencias persistentes en la satisfacción de sus necesidades básicas incluyendo: vivienda, salud, educación y empleo. La extrema pobreza afecta al 11.5 de la población urbana y al 61% de la población rural. El 29.8% de la población cantonal están definidos como “indigentes”, es decir que pertenecen a hogares cuyo consumo per cápita, en un periodo determinado, es inferior a la línea de indigencia o extrema pobreza.

La indigencia o extrema pobreza se refiere a aquella población que no puede satisfacer ni siquiera las necesidades alimenticias mínimas. La línea de indigencia es el equivalente monetario del costo de una canasta de alimentos que permita satisfacer los requerimientos nutricionales de un hogar.

1.3. ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

La distribución de las viviendas por parroquias, con clasificación de hombres y mujeres, se aprecia en el siguiente cuadro:

CABECERA CANTONAL Y PARROQUIAS	Nº VIVIENDAS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL HABITANTES	PORCENTAJE
Dr. Miguel Egas-Peguche	928	1971	2260	4231	4,69
Dr. Eugenio Espejo	1296	2868	3136	6004	6,66
González Suárez	1192	2551	2769	5320	5,9
Pataquí	87	165	194	359	0,4
San José De Quichinche	1522	3658	3660	7318	8,11
Ilumán	1526	3513	3712	7225	8,01
San Pablo	2074	4355	4751	9106	10,1
San Rafael	1125	2160	2602	4762	5,28
Selva Alegre	370	933	771	1704	1,89

Total Parroquias Rurales	10,12	22174	23855	46029	51,04
Zona Urbana	7442	14753	16212	30965	34,33
Zona Urbano-Marginal	2777	6441	6753	13194	14,63
Total Área Urbana	10219	21194	22965	44159	48,96
Total Cantón Otavalo	20339	43368	46820	90188	100

INEC, Difusión de Resultados Definitivos del VI Censo de Población y V de Vivienda (Agosto 2002) Instituto Ecuatoriano de Estadísticas , Provincia de Imbabura.

El total de viviendas, ocupadas con personas presentes, promedio de ocupantes y densidad poblacional, según cantones, acorde al Censo 2001 para el cantón Otavalo:

OTAVALO:		
Total de viviendas:	24.358	
VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES		
NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO
20.339	89.518	4,4

Fuente: Gómez Marlon. (2005). "Plan de Vida Cantonal", Municipio de Otavalo. Imbabura

1.4. SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

Al igual que el conjunto de pueblos de la nacionalidad Kichwa, los Otavalo se encuentran organizados, en su mayoría, en comunidades; unas relacionadas fundamentalmente con actividades agropecuarias, otras de tejedores y comerciantes. La familia es monógama; sin embargo, debido a la actividad comercial que realizan en el ámbito nacional e internacional han adoptado otras formas de organización familiar por contrato o unión libre.

Los procesos de lucha por la tierra, así como la cada vez mayor diversificación económica conllevaron al desarrollo de distintas formas organizativas urbanas, rurales, de comunidades, de estudiantes, de artesanos, locales, cantonales y provinciales.

Las organizaciones de segundo grado presentan diversas articulaciones a procesos regionales y nacionales. Algunas organizaciones como la FICI (Federación de Pueblos Kichwa de la Sierra Norte del Ecuador CHIJALLTA-FICI), pertenecen al ECUARUNARI (Confederación Kichwa del Ecuador) y a la CONAIE (Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador); otras, como la UNORCAC (Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de Cotacachi), a la FENOCIN (Confederación Nacional de Organizaciones Campesinas, Indígenas y Negras); y otras, como las organizaciones de artesanos y comerciantes de Otavalo, se mantienen independientes. Existen, además, las asociaciones agrícolas, artesanales, cooperativas de ahorro y crédito, etc.

Las formas de organización política de los Otavalos son los Preconsejos de Cabildos, Cabildos y Consejo de Cabildos.

El **Alcalde Mario Conejo Maldonado**, es la respuesta de los pueblos indígenas y blancos mestizos que confían en nuevos líderes. La actual administración del **Gobierno Municipal de Otavalo**, el Alcalde, ha dado inicio a una nueva forma de hacer política en el Cantón, basándose de manera particular en la interculturalidad y el respeto mutuo, con la finalidad de conseguir cambios profundos que beneficien a la ciudadanía del Cantón.

Es históricamente el primer alcalde indígena del Cantón y como resultado de su primera y segunda administración 2001-2004, y 2005-2009; es reelegido para el periodo 2009-2013 como respuesta a la confianza y credibilidad de la ciudadanía en su liderazgo moral, demostrado en su gestión enfocada en el desarrollo humano.

En el contexto local de Otavalo, es indiscutible que la institución de mayor presencia tanto en los sectores urbanos como rurales es el Gobierno Municipal. El mismo debe administrar los recursos para el desarrollo basado en su estructura institucional, pero debido a que la demanda es grande y los recursos son escasos, se ven postergadas muchas soluciones y necesidades básicas, especialmente de la población rural como lo demuestran las estadísticas oficiales.

En el tema de las relaciones institucionales del Gobierno Municipal con otros sectores, sería ilusorio pensar en que todos están de acuerdo en todo; de hecho existen ciertos sectores que hacen oposición a la gestión municipal y la ponen en entredicho. Sin embargo, el proceso de elaboración participativa de un Plan de Desarrollo Cantonal, la conformación del Consejo Cantonal de Desarrollo que representa a la Sociedad Civil Organizada como una instancia participativa en la toma de decisiones importantes y, el reciente proceso de elaboración participativa del presente instrumento ha permitido un acercamiento entre los diferentes sectores.

Los cantones Cotacachi y Otavalo en la provincia de Imbabura en la Sierra Norte del Ecuador han constituido una fortaleza del movimiento indígena del país y desde su formación en 1995 de su organización político-electoral; Pachakutik.

Para comprender mejor el proceso político más reciente es importante reconsiderar el papel histórico de los indígenas así como su crisis organizativa, que ha abierto las puertas para otros tipos de alianzas sociales y movimientos políticos. Desde los primeros años del siglo 21, el movimiento indígena ecuatoriano, reconocido como el actor político emergente más impactante del país desde 1990, se encuentra en crisis, sus principales organizaciones marcadas por tensiones, conflictos y divisiones internas. Desde el enfoque político de bases locales, el movimiento indígena ecuatoriano puede clasificarse como el más fuerte del continente. A partir de la institucionalización política de la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE), a mediados de los 1980s, los triunfos electorales municipales de Pachakutik a partir de 1996, hasta el aporte indígena en el proceso constituyente de 1997-98, han significado un reconocimiento político-social-cultural de la población indígena ecuatoriana. El movimiento indígena no solamente ha sido un actor político decisivo en temas de educación bilingüe, desarrollo rural y diseño institucional, también ha contribuido al derrocamiento de dos presidentes; Abdalá Bucaram en 1997 y Jamil Mahuad en el 2000. Asimismo hay investigadores que enfatizan el papel de los partidos indígenas en el campo de fortalecimiento de la democracia, a través de la inclusión de un grupo

social y étnico tradicionalmente marginalizado, así como un modelo posiblemente más saludable de conexiones partido-sociedad y las relaciones interétnicas. ⁽¹⁰⁾ ⁽¹¹⁾

1.5. SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

Los kichwa Cayambi se dedican a actividades agropecuarias debido a que aún cuentan con una cantidad considerable de tierras aptas para esta actividad. La población blanco-mestiza que en su mayor porcentaje son empleados públicos o privados, trabaja en la industria o se dedican a la comercialización de bienes o prestación de servicios profesionales.

1.5.3. Agricultura

Este sector concentra el 39% del total de la población económicamente activa de la provincia. El cantón Otavalo destina gran parte a cultivos en su mayoría de maíz suave, choclo y caña de azúcar.

1.5.4. Ganadería.

Es casi nulo el porcentaje de la población cantonal que se dedica a esta actividad. No existen datos estadísticos.

1.5.5. Producción y rendimiento

La población económicamente activa es de 42.7% y la población económicamente inactiva 51.6%, la no declarada 5.7%.

1.5.6. Asistencia técnica

La población económicamente activa P.E.A., divide su trabajo principalmente entre actividades turística, agrícola, ganadera, pecuarias, comercio, artesanía y de servicios.

En el Cantón Otavalo, las principales actividades son:

¹⁰ Gómez Marlon. (2005). "Plan de Vida Cantonal", Municipio de Otavalo. Imbabura.

¹¹ Gobierno Municipal de Otavalo (2002) Una estrategia para desarrollar turismo en Otavalo, manuscrito. Ministerio de Turismo. Imbabura

1. Manufacturas 25%
2. Agricultura, caza y pesca 23%
3. Comercio 3%
4. Hoteles y restaurantes 19%

1.5.7. Comercialización y consumo

Conocido como el "Valle del Amanecer", turísticamente es el cantón más importante de la provincia de Imbabura, es también asentamiento de una próspera Comunidad Indígena, "Los Otavalos", quienes han recorrido todo el mundo difundiendo su famoso Mercado Indígena y llevando consigo su música y su arte.

1.5.8. Crédito

Actualmente es mucho más fácil el poder obtener un crédito y depende para la actividad a realizar, los requerimientos.

Según datos del sector bancario en Otavalo, el registro de préstamos para Agricultura y Ganadería tiene un muy bajo porcentaje.

INSTITUCIÓN	TIPO DE CRÉDITO	TASA DE INTERÉS	FORMA DE PAGO	BENEFICIOS	SECTOR	MONTOS
Bco. Del Austro	Consumo/Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Sector Productivo/Industria-Artesanía	Depende de Tipo de crédito y capacidad de pago
Bco. Capital	Consumo/Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Pymes/Empresarial	De 1000 a 20000USD

Bco. Promerica	Consumo/Comercial - Artesanías//Vivienda /Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Por pago puntual 10% de descuento del interés en créditos de Vivienda y Consumo	Comercial	De 1500 hasta ... (depende de la capacidad de pago)
FODEMI (Fondo de Desarrollo Microempresarial)	Microcréditos/Negocios Informales	24,05%	Mensual	Créditos grupales de 3 a 6 personas.	Pequeña Industria/Sector rural	De 50 a 400 USD (para la primera vez)
Bco. Nacional de Fomento	Desarrollo/Agricultura/Industria/Pesca	Créditos pequeños = 5% Créditos Grandes = 11,20%	Depende de la actividad	Beneficio del porcentaje de interés que es muy bajo	Desarrollo/Agricultura/Industria/Pesca	De 360 a 5000 USD en créditos pequeños//ha y créditos que superan los 100000 USD. En grandes.
Bco. Solidario	Microcréditos/Negocios Informales	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/Seguro contra incendios	Microempresarios	De 600 a 18000 USD
Mutualista Imbabura	Crédito Vivienda	10% anual	Mensual	Seguro de desgravamen/Seguro contra incendios	Todo Otavalo	Financia hasta el 70% del costo total del avalúo de la vivienda
Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio	Microcrédito/Crédito Grupal Solidario	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de Vida, de Desgravamen/Seguro contra incendios	Todo Otavalo	De 100 a 20000 USD

FUENTE: Sector financiero del Cantón Otavalo, investigación directa (entrevistas a funcionarios de las diversas instituciones mencionadas).

1.6. SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

La economía de los Otavaleños es prioritariamente el comercio nacional e internacional de los productos artesanales, la música, el turismo; en pequeña proporción se dedican a la agricultura. Producen la cerámica en Rinconada y la cestería en Rumipamba.

1.6.1. Industria

La industria manufacturera es la más importante. Las principales ramas manufactureras son: textiles, confección de prendas de vestir, artículos de cuero, la industria de producción alimenticios y bebidas.

1.6.2. Artesanía

El sector artesanal por su magnitud y naturaleza se encuentra agrupado en varios gremios y asociaciones, sin existir un solo ente representativo. Así, existe la Unión de Artesanos Indígenas del Mercado Centenario de Otavalo (UNAIMCO), la Federación de Artesanos, la asociación de la pequeña industria y varias asociaciones de menor tamaño, tanto de la feria artesanal como de otros espacios productivos relacionados. Es un sector que en gran medida está relacionado con el turismo en la ciudad, si se tiene en cuenta que la principal motivación para los turistas es la visita a su feria artesanal.

1.6.2.1. El atractivo estrella de Otavalo: la Feria Artesanal

Otavalo ha tenido desde tiempos prehispánicos una vocación comercial y de producción textil muy importante. Se constituyó en un centro de acopio y comercio entre diferentes culturas de distintas regiones del país.

Cuando inició una actividad turística más organizada en el Ecuador hace unas cuatro décadas, también inicia una actividad de comercio de productos artesanales elaborados específicamente para satisfacer la demanda y los gustos de los turistas que llegaban a Otavalo. Este mercado en forma gradual ha ido creciendo y diversificando su oferta de productos, hasta llegar a ser el mercado artesanal más grande e importante de América Latina en donde los Sábados se exhiben productos en más de 3.000 puestos de venta.

Atrae semanalmente a miles de visitantes, sea en grupos organizados por un tour operador o en forma individual; atrae tanto a turistas nacionales como extranjeros durante todo el año.

En este mercado se pueden encontrar una gran variedad de productos textiles, artesanías en madera, balsa, tallados, llaveros, bisutería, joyería, pinturas, antigüedades y más. Aquí también comercializan sus productos comerciantes de países vecinos como Perú, Chile, Colombia y Bolivia. La feria de artesanías tiene lugar todos los días de la semana, siendo el sábado la más importante. ⁽¹²⁾

1.6.3. Crédito

Este, es tal vez, el sector más demandado por créditos en el Cantón Otavalo. Todo se concentra en los “Microcréditos”, para Artesanías o Industria.

El Banco de Fomento, juega un papel fundamental, sin dejar de lado a las cooperativas que ofrecen muchas facilidades.

En cuanto a tasas de interés en lo que concierne a Bancos y Cooperativas controladas por la Superintendencia de Bancos, hay homogeneidad en cuanto a valores ya que no pueden cobrar más ni menos de lo establecido.

INSTITUCIÓN	TIPO DE CRÉDITO	TASA DE INTERÉS	FORMA DE PAGO	BENEFICIOS	SECTOR	MONTOS
Bco. Del Austro	Consumo/Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Micro crédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Sector Productivo/Industria-Artesanía	Depende de Tipo de crédito y capacidad de pago

¹² Gobierno Municipal de Otavalo (2002) Una estrategia para desarrollar turismo en Otavalo, manuscrito. Ministerio de Turismo. Imbabura

Bco. Capital	Consumo/Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Pymes/Empresarial	De 1000 a 20000USD
Bco. Promerica	Consumo/Comercial-Artesanías// Vivienda /Microcrédito	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Por pago puntual 10% de descuento del interés en créditos de Vivienda y Consumo	Comercial	De 1500 hasta ... (depende de la capacidad de pago)
FODEMI (Fondo de Desarrollo Microempresarial)	Microcréditos/Negocios Informales	24,05%	Mensual	Créditos grupales de 3 a 6 personas.	Pequeña Industria/Sector rural	De 50 a 400 USD (para la primera vez)
Bco. Nacional de Fomento	Desarrollo/Agricultura/industria/Pesca	Créditos pequeños = 5% Créditos Grandes = 11,20%	Depende de la actividad	Beneficio del porcentaje de interés que es muy bajo	Desarrollo/Agricultura/industria/Pesca	De 360 a 5000 USD en créditos pequeños// hay créditos que superan los 100000 USD. En grandes.
Bco. Solidario	Microcréditos/Negocios Informales	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito = 29,24%	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Microempresarios	De 600 a 18000 USD
Mutualista Imbabura	Crédito Vivienda	10% anual	Mensual	Seguro de desgravamen/ Seguro contra incendios	Todo Otavalo	Financia hasta el 70% del costo total del avalúo de la vivienda
Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 de Julio	Microcrédito /Crédito Grupal Solidario	Comercial = 11,19//Consumo = 17,23% // Microcrédito =	Mensual	Seguro de Vida, de Desgravamen /Seguro contra incendios	Todo Otavalo	De 100 a 20000 USD

		29,24%				
--	--	--------	--	--	--	--

FUENTE: Sector financiero del Cantón Otavalo, investigación directa (entrevistas a funcionarios de las diversas instituciones mencionadas).

1.7. SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

El eje de desarrollo se encuentra en la feria de artesanías y los mercados de la ciudad de Otavalo. A través de estas giran las otras actividades, así como los mercados de producción.

Otavalo al ser una ciudad de destino turístico por su riqueza cultural y natural, recibe más de 250.000 visitantes al año. Su ubicación geográfica es excelente, fácil accesibilidad y espectacular entorno paisajístico.

1.7.1. Comercio

La apertura al comercio nacional e internacional ha colocado a este cantón como uno de los pueblos con mayor prosperidad económica en el país.

Otavalo ha figurado en el mapa turístico del Ecuador desde que ésta actividad tomara cuerpo hace unas cuatro décadas. Por la presencia de su pueblo indígena y sus hábiles artesanos ha llamado la atención de propios y extraños debido a la particularidad de su cultura y a su feria artesanal y textil única, que se da especialmente los días sábados.

1.7.2. Turismo

El Gobierno Provincial de Imbabura tiene relación directa con el desarrollo de la actividad turística en el cantón Otavalo, teniendo en cuenta que es la instancia responsable del tema vial en zonas rurales y propietario de varios inmuebles construidos para fomentar el turismo en diferentes sitios de interés. El mismo ha

demostrado especial preocupación en fomentar al turismo implementando obras importantes en los últimos años.

Otavaló, situado en la Sierra Norte del Ecuador es uno de los principales centros histórico-culturales que constituye hoy por hoy, un importante destino turístico nacional e internacional de reconocido prestigio y trayectoria. La pujanza de su gente y la creatividad de sus hábiles artesanos, sumado a sus pintorescos paisajes han convertido a Otavaló en el principal mercado artesanal de Latinoamérica y parada obligatoria para los visitantes extranjeros que llegan a Ecuador.

La provincia es parte de lo que el “Plan de Competitividad Turística del Ecuador (2.000)” reconoce como “Clúster Andes Centro Norte”, que ofrece una serie de alternativas a los turistas como distintos mercados artesanales: el textil y artesanía en Otavaló, el de cuero en Cotacachi y el de tallados de madera en San Antonio de Ibarra. Pero además ofrece atractivos naturales de importante jerarquía: las lagunas de Cuicocha, San Pablo, Yahuarcocha, Mojanda, Piñán y Puruhanta, teniendo la primera una mayor jerarquía con respecto a las demás por su belleza escénica, biodiversidad, accesibilidad y servicios que se pueden encontrar.

Cabe desatacar la importancia que tiene la ubicación geográfica de la provincia de Imbabura y la ciudad de Otavaló. Se encuentra a una distancia relativamente corta de la ciudad de Quito, principal centro de operaciones del turismo receptivo y los tour operadores del Ecuador y también principal mercado generador de turismo interno para la sierra norte.

Se suma a esto la excelente accesibilidad a las principales ciudades y atractivos turísticos a través de la vía panamericana, que tiene un excelente mantenimiento por parte de su concesionaria Panavial. Este aspecto juega un rol muy importante para desarrollar turismo en forma creciente y exitosa.

Estas circunstancias han hecho que la visita al corredor turístico Quito-Otavaló-Cotacachi-Cuicocha-San Antonio de Ibarra sea prácticamente obligatorio para todo turista extranjero que visita el Ecuador y para muchas familias de turistas ecuatorianos que salen por un fin de semana desde la capital.

Al ser la provincia de Imbabura y la ciudad de Otavalo un destino turístico preferido especialmente para visitas de fin de semana o visitas cortas, no se ha desarrollado una planta hotelera tan grande como la de otras provincias del Ecuador, especialmente las de la costa.

En Imbabura además existen un total de 28 agencias de viajes: 17 internacionales y 11 tour operadoras. Estos son indicadores que permiten medir la importancia del turismo en la provincia.

Según encuestas realizadas por el Ministerio de Turismo a turistas no residentes en el Ecuador, la ciudad de Otavalo constituye la tercera más visitada por los extranjeros. Al hacer esta encuesta se puede observar que existe un cambio de opinión en los viajeros, habiendo una diferencia entre los lugares programados y los lugares visitados.

El turismo en la ciudad de Otavalo ha sido identificado como su principal eje de desarrollo económico y social. Es una actividad que se ha desarrollado en forma casi espontánea, teniendo en los últimos años apoyo del Ministerio de Turismo en promoción y apoyo a los establecimientos turísticos en varios aspectos. La mayor parte de la oferta turística de Otavalo ha estado en manos de las iniciativas del sector privado y de inversionistas, quienes con mucha creatividad e ingenio han ido satisfaciendo las necesidades y expectativas del turista en forma gradual. En Otavalo, el principal imán constituye su feria artesanal y la posibilidad de hacer compras de souvenir de todo tipo y precio. Pero además ofrece una importante cantidad de atractivos turísticos y manifestaciones culturales en su zona rural, que hace posible que exista motivación para visitar la ciudad durante varios días.

1.7.3. Transporte

Existe servicio de transporte público urbano de dos cooperativas en diferentes líneas, dos cooperativas de buses Inter.-cantonales que sirven a las ciudades de Atuntaqui e Ibarra, las mismas que también sirven a la ciudad de Quito y Cayambe en viajes directos. Sin embargo, al estar Otavalo junto a la vía panamericana se encuentra servido por una numerosa cantidad de vehículos de transporte interprovincial que sirven a Ibarra y el Carchi, con lo que con mucha frecuencia es posible tomar un

autobús, sea en dirección a Quito o a Tulcán. También existen 7 cooperativas de taxis que trabajan en el servicio urbano y rural, y una cooperativa de taxi ruta que ofrece servicio a las ciudades de Ibarra y Quito. Hay además servicio de transporte público a casi todas las comunidades del sector rural y a la zona de Intag con varias frecuencias diarias.

En la laguna de San Pablo, existe servicio de transporte acuático turístico en las hosterías asentadas al lado, que ofrecen paseos de recreación navegables. ⁽¹³⁾

¹³ Gobierno Municipal de Otavalo (2002) Una estrategia para desarrollar turismo en Otavalo, manuscrito. Ministerio de Turismo. Imbabura

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Esta disciplina es muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván Van – Johnon Sanpad que fue una persona que dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad, por eso es que hoy en día se lo considera como el padre de la gastronomía.

Gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente es decir su entorno.

Gastrónomo, en cambio, es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. ⁽¹⁴⁾

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de los países. Por esto podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española etc. Todas cuales, mismas que se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el

¹⁴ Gastronomía (2010) Recuperado el 14/01/2010 de Wikipedia la enciclopedia libre. [Http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía)

mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia al tratarse de su sabor y distinción por la presentación.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

2.1.1. Cronología de la Gastronomía:

PREHISTORIA desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura			
	Materias primas	Utensilios	Desarrollo técnico
ANTES DEL FUEGO	<p>Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).</p>	<p>Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medida de sus necesidades. Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples. Tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados.</p>	<p>Los alimentos se consumían crudos. El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto.</p>

DESPUÉS DEL FUEGO	<p>Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros).</p> <p>La domesticación en Oriente de cabras, cerdos, ovejas y asnos dio origen a la ganadería.</p> <p>La agricultura, la domesticación de las plantas, fue tarea de mujeres, quienes comenzaron a cultivar las semillas que recogían. Significó el asentamiento del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.</p> <p>En Oriente Medio (4.000 a.C.) se cultivaban el almendro, el granado, garbanzo, cebolla, y dátiles.</p> <p>Al final de los períodos glaciales, algunas herbáceas de semilla grande, las antecesoras de los cereales, empezaron a crecer en las colinas del Oriente Próximo.</p>	<p>Aparecen los primeros recipientes de barro para cocinar los alimentos. Los huesos de los animales, de los cuales se consumía la carne y las pieles, eran utilizados como abrigo, eran usados para hacer herramientas.</p> <p>Se inventó el arado: una rama con forma, y la mujer perdió el control de la agricultura, atribuyendo la labor a la fuerza del hombre.</p> <p>En el siglo V a.C. en México se inventa en molino de trigo.</p>	<p>Método de cocción utilizado: asado.</p> <p>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.</p> <p>El fuego significó, para el hombre, poder estar despierto más horas y comenzó el proceso de sociabilización, dando como resultado un aumento demográfico.</p> <p>La agricultura reemplazó a la recolección de forma gradual.</p> <p>A partir del año 3500 a.C. se produjo un cambio notable en el aprovechamiento de los animales: no se explotaban ya sólo para obtener su carne y sus pieles sino también para la obtención de productos secundarios como leche, queso y lanas.</p> <p>En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).</p>
--------------------------	---	--	---

EDAD ANTIGUA desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente

	Materias primas	Utensilios	Desarrollo técnico
PUEBLO EGIPCIO	<p>Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento.</p> <p>El egipcio medio vivía con muy escasas mantenencias: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres.</p> <p>Las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Egipto era rico en producción agrícola. Había muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones. Las almendras, las peras y los melocotones no hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana. No fueron partidarios de los productos lácteos.</p> <p>La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.</p> <p>El cereal más antiguo fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno.</p> <p>Como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan.</p>	<p>Comían sentados, separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que, utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.</p>	<p>Las carnes se consumían crudas y en salazón.</p> <p>Los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.</p> <p>Los egipcios fueron los primeros comedores de pan. No se conoce dónde ni cuándo se descubrió la levadura; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer.</p> <p>La repostería egipcia fue muy importante.</p>

PUEBLO HEBREO	<p>Como alimentos simbólicos encontramos: el pan y el vino.</p> <p>Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada.</p> <p>El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.</p> <p>Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos.</p> <p>Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).</p> <p>Usaban especias como el coriandro y el comino negro para aderezar guisos.</p> <p>La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaba al alcance de los ricos.</p> <p>El vino era accesible a todos y lo bebían puro.</p>		<p>Método de cocción utilizado: hervido.</p> <p>Conocemos su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia.</p> <p>En los templos no sólo se oraba sino que también se comía.</p> <p>La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra.</p> <p>De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la manteca.</p> <p>La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas.</p>
----------------------	---	--	---

PUEBLO GRIEGO	<p>Egis de Todas (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) llevó a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo.</p> <p>Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.</p> <p>Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey.</p> <p>Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.</p> <p>La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros.</p>	<p>Los invitados a banquetes comían apoyados sobre su brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente –si respetaban las normas de educación, cosa que el vino solía impedirles- los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos dispuestos en las bandejas. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.</p> <p>Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.</p> <p>La liebre era cazada con arco y flecha.</p>	<p>Para preparar las cataplasmas y tizanas medicinales usaban el hervido.</p> <p>La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente.</p> <p>Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.</p> <p>Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Deméter.</p> <p>Y a su vez Baccho era el dios del vino.</p> <p>El aceite de oliva: el de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar.</p> <p>El olivo tarda 16 años en dar fruto y otros 40 para madurar.</p> <p>La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.</p> <p>Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.</p> <p>Arquestrato era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía".</p>
----------------------	--	--	---

<p style="text-align: center;">PUEBLO ROMANO</p>	<p>La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.</p> <p>La gallina fue la primera de las aves.</p> <p>Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos y la higuera era autóctona de Italia.</p> <p>El limonero llegó de las Hespérides.</p> <p>Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.</p> <p>Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacia de refresco).</p> <p>Los romanos conocían la levadura (fermentum) y aunque su pan era fermentado hacían otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.</p> <p>El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un liquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.</p> <p>La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales.</p> <p>Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.</p>	<p>El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.</p> <p>En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana.</p>	<p>Método de cocción utilizado: asado.</p> <p>Los romanos organizaban grandes banquetes de derroche por la clase privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.</p> <p>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: "Lúpulo hoy come en casa de Lúpulo" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien.</p> <p>Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.</p>
---	--	---	---

EDAD MEDIA desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla

Materias primas	Utensilios	Desarrollo técnico
<p>El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.</p> <p>Se comía mucho asno joven. Se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.</p> <p>La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.</p> <p>A partir del S XIII Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento. Había comida para todos. Los empleados artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.</p> <p>A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. A demás de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos.</p> <p>Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.</p> <p>Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el</p>	<p>Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa.</p> <p>El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera.</p> <p>Los burgueses utilizaban el estaño pero al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata.</p> <p>Se comía con las manos y el cuchillo.</p> <p>Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos.</p> <p>Los invitados llevan una servilleta personal para proteger la ropa.</p> <p>El mantel juega un papel muy importante: comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones.</p> <p>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.</p> <p>Se trabajó con el bronce y otros metales. Se inventó</p>	<p>Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea.</p> <p>La cara contraria a Carlomagno y la reivindicación de los banquetes romanos era la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre.</p> <p>Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.</p> <p>Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.</p> <p>Marco Polo, en el S XIII, trae la pasta desde China. De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa.</p> <p>Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados.</p> <p>Un plato típico de la edad media es el manjar blanco.</p> <p>El pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.</p> <p>En los monasterios se</p>

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.	el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso y nuez moscada y la parrilla.	preparaban platos agridulces de mermeladas con carnes. Se bebían vinos, cerveza e hidromiel especiada. Se sirven las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas.
--	--	--

EDAD MODERNA desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa

	Materias primas	Utensilios	Desarrollo técnico
RENACIMIENTO S. XV y VI	<p>Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados.</p> <p>Nace el hojaldre con el nombre de torroni.</p> <p>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.</p> <p>Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.</p>	<p>Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal.</p> <p>Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.</p>	<p>Método de cocción utilizado: spiedo.</p> <p>Se maceran las carnes con gran variedad de especias</p> <p>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.</p> <p>Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).</p> <p>Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañadas de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos.</p> <p>Como postres se sirven: tortas de almizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.</p> <p>Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas –carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla).</p> <p>La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.</p>

Siglos XVII y XVIII	<p>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.</p> <p>Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.</p>		<p>Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del Seiscientos.</p> <p>Se prepara la bechamel.</p> <p>Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.</p>
NUEVAS TIERRAS América y Asia	<p>Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.</p> <p>El tabaco también es originario de América.</p> <p>De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.</p>		<p>La semilla del cacao entre los aztecas ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.</p> <p>El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas.</p> <p>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.</p> <p>En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también (fish and chips).</p> <p>El tomate (de la familia de la venenosa belladona) 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.</p> <p>En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.</p> <p>El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.</p>

Fuente: Parra Ximena, (2009) *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 14/01/2010 de Momografías.com. <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

2.2. RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA

Las principales características de la cultura ecuatoriana, vienen dadas por la forma de hablar, las expresiones, formas de vivir, costumbres y **alimentación**.

Las costumbres y tradiciones vienen dadas por las ideologías de nuestros antepasados, la gastronomía es rica y variada.

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Andes, Amazonía y Galápagos) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos; los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el chochomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la 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.

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, salsa en pasta de maní con harina de maíz (la famosa «sal prieta» de Manabí). Turrónes 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.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Hierbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el “non plus ultra” del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago --sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, llena 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 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 victoria. 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. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

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 succulenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales

domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener “el velo y las gracias lustrales” del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yahuarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso

para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

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. ⁽¹⁵⁾

La historia de la gastronomía española es la historia de un continuo intercambio de culturas entre las propias regiones que conforman la península ibérica y un rico legado de relación histórica con el resto del mundo. Durante más de cuatrocientos años España mantuvo una relación privilegiada con el "nuevo mundo". La riqueza y originalidad de lo que hoy percibimos como gastronomía mexicana, argentina, chilena, peruana, colombiana, venezolana, ecuatoriana, cubana... fue producto de un intercambio en la que España fue la más beneficiada. Pueblos precolombinos cultos que atesoraban joyas gastronómicas como el cacao, la patata, el café... introducidos por España en el resto del continente europeo. ⁽¹⁶⁾

¹⁵ Sánchez Jorge (s.f.) *Cocina Ecuatoriana*. Recuperado el 14/01/2010 de Ecuaworl. [Http://www.ecuaworld.com.ec](http://www.ecuaworld.com.ec)

¹⁶ La gastronomía española (2009) *La gastronomía española, camino del liderazgo mundial*. Recuperado el 14/01/2010 de Euroresidentes. <http://www.euroresidentes.com;>

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1. DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN OTAVALO.

3.1.1. Pregunta 1: Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Cuy con papas	10	3,76
	Pollo asado con papas con cáscara	2	0,75
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	6	2,26
3,-FRITOS	Fritada	30	11,28
	Tortillas de papa	16	6,02
	Carne Colorada	8	3,01
	Mapawira con mote	1	0,38
	Papas chispingas	1	0,38
	Carne Frita	1	0,38
	Cuartos de pollo	1	0,38
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con bledo	5	1,88
	Secos de Lengua	3	1,13
	Papas con berro	2	0,75
	Secos de carne	1	0,38
	Papas con ortiga	1	0,38
	Papas con cuero	1	0,38
	Papas con pepa de sambo	1	0,38
	Secos de Pollo	1	0,38
5,-VÍCERAS	Yaguarlocro	6	2,26
	Morcilla	2	0,75
	Guatita	1	0,38
	Caldo de 31	1	0,38
	Menudo, Chanfaina	1	0,38
6,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	5	1,88

	Picadillo	1	0,38
	Cuchicoles	1	0,38
	Caldo de patas	1	0,38
	Caldo de Paico	1	0,38
7,-SOPAS	Chuchuca	7	2,63
	Quinoa	6	2,26
	Arroz de cebada	4	1,50
	Fanesca	2	0,75
	Sopa de sambo	1	0,38
8,-ARROCES	Arroz con pollo	1	0,38
	Arroz con fréjol	1	0,38
9,-POSTRES	Dulce de higos/con queso	3	1,13
	Mermelada o dulce de sambo	2	0,75
	Arrope de mora	2	0,75
	Pies de frutas	2	0,75
	Abillas	1	0,38
	Dulce de guayaba	1	0,38
	Helados de frutas	1	0,38
	Rosquillas	1	0,38
10,-ENTREMESES	Chochos con tostado	14	5,26
	Empanadas de Morocho	4	1,50
	Tostado yanga	3	1,13
	Tortillas de tiesto	3	1,13
	Humitas	2	0,75
	Chuspa(bolitas de maíz)	2	0,75
	Choclos/con queso	2	0,75
	Habas calpo	2	0,75
	Tamales de harina de maíz/de arroz y de papa	2	0,75
	Caca de perro(maíz con dulce)	2	0,75
	Ocas de sal y de dulce	1	0,38
	Habas tiernas con mellocos	1	0,38
	Mote	1	0,38
	Arepa de zapallo	1	0,38
	Empanadas de mejido	1	0,38

		Tortillas de quinua	1	0,38
		Tripa Mishque	1	0,38
11,-BEBIDAS	FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	28	10,53
		Chicha de arroz	2	0,75
		Leche de vaca	1	0,38
		Limonadas	1	0,38
		Puro/anisado	1	0,38
		Chaguarmishque	1	0,38
	CALIENTES	Colada morada	5	1,88
		Morocho de mazorca/sal y dulce	4	1,50
		Hervidos de frutas	2	0,75
		Agua de hierbas: cedrón, hierva luisa	2	0,75
		Chocolate casero	1	0,38
12. ENSALADAS FRÍAS		De aguacate	1	0,38
13,COLADAS		Colada con Churos	11	4,14
		Colada con cuy	9	3,38
		Champús	4	1,50
		Colada de choclo	1	0,38
		Mazamorra con berros y papas	1	0,38
		Uchujaco	1	0,38
		Colada de zapallo	1	0,38
TOTAL			266	100

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

Para una mejor comprensión en cuanto a la gastronomía del Cantón Otavalo, se ha hecho una clasificación por tipos de platos, según su preparación y métodos de cocción. Los platos que son propios de este sector, corresponden a los que son elaborados principalmente por la gente que habita la ciudad y las comunidades del territorio del Cantón Otavalo.

Características de los platos:

- **CUY CON PAPAS.-** Este plato es generalmente asado o frito. Existen criaderos de cuyes sobre todo en la parroquia de Quichinche.
- **CHANCHO HORNADO.-** Se lo encuentra en su mayoría en los mercados (Mercado de la Plaza 24 de Mayo, Mercado de Copacabana), se lo acompaña con mote y/o papas.
- **FRITADA.-** Este es uno de los platos más representativo del sector (de acuerdo a las encuestas). Existe el famoso “Plato Típico” que es a base de la fritada, se lo acompaña con tortillas de papa, mote, ensalada, empanaditas.
- **PAPAS CON BLEDO.-** Este plato es una especie de estofado y se lo encuentra únicamente preparado por las comunidades. Los fines de semana se pueden encontrar en la Plaza de los Ponchos, hecho y vendido por indígenas propios de la zona.
- **YAGUARLOCRO.-** Es un plato preparado en base a vísceras de la vaca o el cordero, tiene papas y se lo acompaña con sangre seca y ensalada.
- **CALDO DE GALLINA DE CAMPO.-** Es un caldo preparado generalmente a leña, lo que le proporciona un sabor diferente. Es muy apetecido y además muy popular ya que se facilita mucho la crianza de pollos y gallinas en el Cantón Otavalo.
- **CHUCHUCA.-** Es una sopa muy propia de este sector y de casi toda la provincia de Imbabura. Su preparación es un tanto laboriosa y sobre todo se la consume en las comunidades. Se la elabora a base de maíz blanco y espinazo.
- **DULCE DE HIGOS CON QUESO.-** Este es un postre representativo del sector. Se hace un almíbar con los higos y se lo acompaña con queso que puede ser maduro o tierno.
- **CHOCHOS CON TOSTADO.-** Además de ser un entremés típico del Cantón, aporta gran cantidad de vitaminas a sus consumidores.

Se lo encuentra en toda la zona principalmente en la parroquia San Pablo del Lago en los mercados.

- **CHICHA DEL YAMOR.-** Es una bebida fría que requiere de una exhausta preparación, de ahí que no en todo lado se la prepara. Tiene 7 tipos de maíz: blanco, amarillo, negro, chulpe, canguil, morocho, jora; como parte de sus ingredientes, esta bebida encierra magia en su elaboración.
- **COLADA MORADA.-** Es una bebida fría cuyo origen tiene en las culturas indígenas ancestrales. Está elaborada a base de mortiños, mora, hierbas, etc.
- **COLADA CON CHUROS.-** Es una colada a base de maíz y churos muy típica de la zona, es uno de los platos que identifica al Cantón Otavalo.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Cuy con papas	16	6,02
	Pollo asado con papas con cáscara	2	0,75
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	14	5,26
3,-FRITOS	Fritada	28	10,53
	Tortillas de papa	14	5,26
	Carne Colorada	5	1,88
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con cuero	1	0,38
	Secos de Pollo	1	0,38
5,-VÍCERAS	Yaguarlocro	2	0,75
	Guatita	1	0,38
6,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	5	1,88
	Caldo de patas	1	0,38
7,-SOPAS	Fanesca	5	1,88

	Chuchuca	2	0,75
	Arroz de cebada	1	0,38
8,-ARROCES	Arroz con pollo	2	0,75
9,-POSTRES	Pies de frutas	1	0,38
10,- ENTREMESES	Empanadas de Morocho	11	4,14
	Empanadas de arroz con arvejas	8	3,01
	Mote	2	0,75
	Humitas	2	0,75
	Tamales de harina de maíz/de arroz y de papa	2	0,75
	Chochos con tostado	1	0,38
	Quimbolitos	1	0,38
	Empanadas de mejido	1	0,38
	Salchipapas	1	0,38
11,-BEBIDAS			
FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	98	36,84
CALIENTES	Colada morada	11	4,14
12,-COLADAS	Colada con cuy	14	5,26
	Champús	8	3,01
	Colada con Churos	5	1,88
	TOTAL	266	100

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

Al ser Otavalo un pueblo mayormente indígena, son sus propias fiestas las que marcan la gastronomía del Cantón. Sin embargo y con el paso de los años al volverse la ciudad de Otavalo un lugar eminentemente turístico, ha albergado a muchas otras culturas del país y de afuera por lo que en muchas de sus fiestas, hoy en día se fusionan colores y sabores de comidas.

Características de los platos:

- **CUY CON PAPAS.-** Es un plato muy apetecido y se lo elabora generalmente para fiestas como son Matrimonios, Bautizos o reuniones familiares por motivos diversos.

- **CHANCHO HORNADO.-** Igual que el plato anterior, se lo elabora principalmente, en eventos y fiestas familiares.
- **FRITADA.-** Es parte del famoso “Plato Típico” que se lo elabora para las fiestas del Yamor en septiembre. También se lo prepara para fiestas familiares.
- **YAGUARLOCRO.-** Representa un plato especial en fiestas familiares
- **CALDO DE GALLINA DE CAMPO.-** Se lo prepara para celebrar acontecimientos igualmente de índole familiar como son Bienvenidas, Graduaciones, Cumpleaños, etc.
- **FANESCA.-** Este es un plato muy laborioso que se lo prepara casi en todo el Ecuador, así también en Otavalo. Representa una tradición de Pascua, es decir para la Semana Santa o Semana Mayor (entre Marzo y Abril). La venta y consumo de este plato se la realiza días antes a la semana Mayor, sin embargo la tradición es comerla el Viernes Santo.
- **EMPANADAS DE MOROCHO.-** Ricas y deliciosa se las encuentra en muchos puestos improvisados en casas en Fiestas del Yamor.
- **CHICHA DEL YAMOR.-** Infaltable bebida en las Fiestas que tienen su nombre “Fiestas del Yamor”. Comienzan a finales de agosto y principios de septiembre de cada año.
- **COLADA MORADA.-** Es una bebida caliente que tiene una historia muy arraigada en los pueblos indígenas de nuestro país. La tradición es brindarles a los familiares muertos de los indígenas, esta tradición ha ido cambiando con el tiempo y hoy ha sufrido cambios tanto en las costumbres como en su propia elaboración. Actualmente es bebida típica de la época de los Finados o Día de los muertos, que no necesariamente es considerada una fiesta como sinónimo de alegría.
- **COLADA CON CUY.-** Plato servido en Fiestas familiares, sobre todo Matrimonios donde se acostumbra prepararlo por la familia de la novia.

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

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	7	2,63
	Cuy con papas	4	1,50
	Parrilladas	1	0,38
	Pinchos	1	0,38
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	9	3,38
3,-FRITOS	Fritada	60	22,56
	Tortillas de papa	25	9,40
	Carne Colorada	1	0,38
	Carne Frita	1	0,38
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con cuero	2	0,75
	Secos de Pollo	2	0,75
	Papas con berro	1	0,38
	Secos de Lengua	1	0,38
5,-VÍCERAS	Yaguarlocro	2	0,75
6,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	7	2,63
	Caldo de patas	1	0,38
7,-SOPAS	Arroz de cebada	30	11,28
	Chuchuca	21	7,89
	Quinua	15	5,64
8,-ARROCES	Arroz con pollo	2	0,75
9,-POSTRES	Arrope de mora	1	0,38
	Pies de frutas	1	0,38
10,-ENTREMESES	Chochos con tostado	6	2,26
	Mote	5	1,88
	Empanadas de Morocho	2	0,75
	Tortillas de tiesto	2	0,75
	Tripa Mishque	1	0,38
11,-BEBIDAS/FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	42	15,79
CALIENTES	Morocho de mazorca/sal y dulce	3	1,13
12,-CEVICHEs	Pescado	1	0,38

13,-COLADAS	Colada con Churos	5	1,88
	Mazamorra con berros y papas	2	0,75
	Champús	1	0,38
	Colada con cuy	1	0,38
	TOTAL	266	100

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

Los platos que son consumidos con mayor frecuencia, significa que son consumidos casi a diario por la población del Cantón Otavalo. Son los más demandados por los habitantes del sector. En algunos casos esto responde a necesidades de los consumidores, pero en muchas ocasiones también son producto de modas que se originan por la interculturalidad.

Características de los platos:

- POLLO ASADO CON PAPAS CON CÁSCARA.- Es un plato de fácil preparación de ahí su demanda, su costo también es muy accesible y se lo consume todos los días. Su acompañamiento puede variar.
- CHANCHO HORNADO.- Se lo encuentra en muchos sitios de comida y su precio es muy accesible.
- FRITADA.- Es un plato que se lo consume casi a diario. Se lo encuentra todo el año y al ser muy combinable (con arroz, con papas, con mote, con ensalada) se lo consume con mucha frecuencia.
- PAPAS CON CUERO.-Es una especie de estofado. Muchos restaurantes lo preparan, también su costo es bajo.
- YAGUARLOCRO.- Es muy apetecido por su saber particular.
- CALDO DE GALLINA DE CAMPO.- Su fácil preparación, su sabor y su costo, hacen que este plato sea consumido con mucha frecuencia por los otavaleños.
- ARROZ DE CEBADA.- Sobre todo es un plato que se lo consume en comunidades y casa familiares. Es toda una tradición consumirlo principalmente los días lunes de cada semana.

- **ARROZ CON POLLO.-** Costos y fácil preparación responde a la frecuencia de consumir este plato.
- **CHOCHOS CON TOSTADO.-** Es un entremés que se lo consume mucho en varias localidades de Otavalo. El maíz que se lo tiene todo el año (por las constantes siembras y cosechas) es el ingrediente principal.
- **CHICHA DEL YAMOR.-** Bebida muy demandada sobre todo en épocas de fiestas.
- **COLADA CON CHUROS.-** Es una tradición desde hace muchos años su preparación, sobre todo en la Familia Paredes donde todos los fines de semana la expenden.

3.1.4. Pregunta 4: Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Cuy con papas	17	6,39
	Pollo asado con papas con cáscara	4	1,50
2,-HORNEADO	Chanco Hornado	4	1,50
3,-FRITOS	Fritada	93	34,96
	Tortillas de papa	33	12,41
	Carne Colorada	3	1,13
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Secos de Pollo	2	0,75
	Secos de Lengua	1	0,38
5,-APANADOS	Apanado, Carne apanada	1	0,38
6,-VÍCERAS	Yaguarlocro	6	2,26
	Caldo de 31	1	0,38
7,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	10	3,76
8,-SOPAS	Chuchuca	3	1,13
	Quinua	2	0,75
	Arroz de cebada	1	0,38

9,-ARROCES	Chaulafán	1	0,38
10,-POSTRES	Pies de frutas	7	2,63
	Arrope de mora	1	0,38
	Rosquillas	1	0,38
11,- ENTREMESES	Chochos con tostado	14	5,26
	Empanadas de mejido	3	1,13
	Mote	2	0,75
	Empanadas de Morocho	2	0,75
	Choclos/con queso	2	0,75
12,- BEBIDAS/FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	39	14,66
CALIENTES	Colada morada	2	0,75
13,-CEVICHES	Pescado	1	0,38
14,-COLADAS	Colada con Churos	9	3,38
	Colada con cuy	1	0,38
	TOTAL	266	100

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

Otavalo es una ciudad altamente turística, miles de turistas visitan este Cantón todo el año. Visitantes nacionales como extranjeros hacen de Otavalo un lugar obligatorio de visitar. Su comida es parte de esta visita.

Características de los platos:

- CUY CON PAPAS.- Su preparación y el sabor de este plato es un desafío para muchos turistas extranjeros donde no se acostumbra comerlo. Para los turistas nacionales la variación en su preparación con el resto del país hace que lo consuman.
- CHANCHO HORNADO.- Es un plato que se lo consume en la mayor parte del Ecuador y Otavalo no hace la diferencia. Su consumo es por su sabor y costumbre ecuatoriana.
- FRITADA.- La variación en la preparación, sobre todo del “Plato Típico”, que es a base de la Fritada hace que los visitantes nacionales prefieran consumirla. Los extranjeros también lo degustan por ser propio de la zona.

- SECOS DE POLLO.- Son típicos en los menús de los restaurantes.
- YAGUARLOCRO.- Otro plato característico del sector, hay lugares del país donde no se lo puede encontrar, de ahí la demanda por consumirlo.
- CALDO DE GALLINA DE CAMPO.- También se lo encuentra en el menú de los restaurantes y es muy fácil de digerir.
- CHUCHUCA.- Es un plato que se lo prepara sobre todo en las comunidades cuando tienen visitas de familiares o amigos que no residen en Otavalo.
- PIE DE FRUTAS.- Es un postre que tiene una historia relativamente nueva (casi 30 años). Son pies elaborados con frutas frescas. Son consumidas por turistas extranjeros que encuentran similitud de sabores con sus costumbres, también lo consumen visitantes nacionales que les gusta el dulce.
- CHOCHOS CON TOSTADO.- Es un entremés que calma el hambre y es típico de la zona para su degustación.
- CHICHA DEL YAMOR.- Su degustación habla del sabor de Otavalo. Es una bebida que se la prepara especialmente para sus fiestas y debe ser consumida para prueba de que se estuvo en Otavalo (según la gente nativa).
- COLADA CON CHUROS.- Es un desafío también para turistas extranjeros que hayan cierta particularidad diferente en su presentación y combinación de ingredientes (Colada con churos). Para visitantes sobre todo de la Provincia es un plato imperdible de degustar.

3.1.5. Pregunta 5: Qué platos/bebidas/postres/ etc. recomendaría usted consumir al algún visitante.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Cuy con papas	21	7,89
	Pollo asado con papas con cáscara	2	0,75
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	3	1,13
3,-FRITOS	Fritada	52	19,55
	Tortillas de papa	19	7,14
	Carne Colorada	6	2,26
4,-	Secos de Lengua	6	2,26

ESTOFADOS O BISTECS	Papas con berro	1	0,38
5,-APANADOS	Carne apanada	4	1,50
6,-VÍCERAS	Yaguarlocro	6	2,26
	Caldo de 31	4	1,50
7,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	9	3,38
	Caldo de patas	1	0,38
	Cuchicoles	1	0,38
8,-SOPAS	Quinoa	3	1,13
	Arroz de cebada	2	0,75
	Chuchuca	2	0,75
9,-ARROCES	Chaulafán	1	0,38
10,-POSTRES	Pies de frutas	6	2,26
11,-ENTREMESES	Chochos con tostado	15	5,64
	Mote	4	1,50
	Empanadas de mejido	2	0,75
	Empanadas de Morocho	1	0,38
	Choclos/con queso	1	0,38
12,-BEBIDAS			
FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	69	25,94
	Colada morada	2	0,75
CALIENTES	Morocho de mazorca/sal y dulce	1	0,38
13,-CEVICHE	Pescado	7	2,63
14,-COLADAS	Colada con cuy	7	2,63
	Colada con Churos	7	2,63
	Champús	1	0,38
TOTAL		266	100

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

La gastronomía en toda la provincia de Imbabura es muy similar, sin embargo Otavalo por su valor turístico y cultural marca la diferencia en relación sobre todo con platos típicos para fiestas importantes, además que diferencia también la comida indígena de la comida mestiza.

Los pueblos y lugares muchas veces son conocidos por su gastronomía de ahí que se recomienda el consumo de platos típicos si se visita el lugar.

Características de los platos:

- CUY CON PAPAS.- Si se visita el Cantón Otavalo, parroquia de Quichinche es obligatorio degustar este plato por su sabor particular. Este plato aquí lo acompañan con Mistela y arropo de mora como postre.
- CHANCHO HORNADO.- Es un plato que deben probar los visitantes ya que se lo encuentra fácilmente en los mercados y en los restaurantes de la zona.
- FRITADA.- El “Plato Típico”, como su nombre lo indica, debe ser consumido ya que es parte de la tradición del pueblo, no solo en época de fiestas, sino durante todo el año.
- SECOS DE LENGUA.- Existe un lugar familiar en San Luís de Otavalo donde se preparan estos famosos Secos. Donde “Don Iván”, de la familia Aragón-Leyton.
- CARNE APANADA.- Lo sirven en algunos de los restaurantes en Otavalo. La preparación y presentación del plato es muy apetitosa.
- YAGUARLOCRO.- Es un plato que es propio de esta zona por lo que si se visita el Cantón se recomienda su degustación.
- CALDO DE GALLINA DE CAMPO.- Su sabor es exquisito sobre todo si se lo consigue en lugares que lo preparan a leña.
- QUINUA.-Es un plato típico sobre todo de las comunidades por lo que si se tiene acceso a estas, se recomienda consumirlo. Además existe un Restaurante en Otavalo que elabora desde hace más de 50 años comida casera típica. Restaurante “Camba Huasi”, de la familia Paredes.
- CHAULAFÁN.- No es para nada un plato típico de la zona pero su preparación y consumo se ha incrementado con el apareamiento de Chifas. Se los encuentra en todos los restaurantes chinos de la zona.
- PIE DE FRUTAS.- Como postre es muy recomendado por la diversidad de sabores. Se lo puede acompañar con helado.
- CHOCHOS CON TOSTADO.-Se lo encuentra fácilmente en los mercados y su combinación hace de este entremés algo rico al degustar.

- **CHICHA DEL YAMOR.-** Quien fue a Otavalo en sus fiestas y Chicha no probó, no puede irse sin probarla. La “Chicha del Yamor”, constituye la imagen de Otavalo.
- **COLADA MORADA.-** Es una bebida que se recomienda probar sobre todo a visitantes extranjeros ya que es una tradición ecuatoriana su preparación. Se la consume en Noviembre, época de Finados.
- **PESCADO.-** Es un plato que se lo consigue en los mercados o en la parroquia San Pablo del Lago, debido a su sabor se recomienda consumirlo.
- **COLADA CON CUY.-** Plato elaborado sobre todo por las comunidades indígenas. Se recomienda consumirlo a las visitantes ya sean nacionales o extranjeros por ser propio de la zona.

3.2. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

3.2.1. Pregunta 6: Qué platos/bebidas/postres/ etc. conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES	Tostado de Yanga	11	Ahora se hace con manteca, antes sin nada	11
	Comida en tulpa, en leña	4	Ahora otro sabor, cocina a gas o eléctrica	4
	Huevos cocinados en tierra.	1	Ahora ya no se hace de esta forma, se lo hace en una olla en cocina eléctrica.	1
	Comida Natural, Tostado en tiesto	8	Ahora= con aliños, Ahora con aceite	8
	Ají molido en piedra	8	Ahora se hace en la licuadora	8
BEBIDAS	Chicha del Yamor	32	Antes: amanecer 2 días, Hoy: en ese instante, azúcar o dulce	32
			Antes: Mas espesa, Hoy solo líquido	
			Hoy : Chicha de Jora (12 granos)	
	Colada Morada	11	Ahora en sobres instantáneos	11
Antes: se elaboraba con maíz, Hoy: viene preparada en fábrica				
Coladas, chicha,	3	Ahora colas , refrescos,	3	

	jugos		cervezas	
FRITOS	Fritada en leña	12	Ahora en cocinas	12
			Antes: chancho criado en campo Hoy: Chancho criadero con balanceado	
	Carne Colorada	6	No se seca, se ahúma, ya no se hace con leña	
COLADAS	Colada de cuy (Mazamorra)	4	Ahora se llama crema	4
	Colada a lo natural; Manteca de ganado	2	Hoy mucho condimento, no manteca de ganado	2
ASADOS	Cuy(amarrado en palo con candela)	3	Hoy en paila	3
POSTRES	Dulce de leche	2	Ahora muchos preservantes	2
SOPAS	Quinoa "Colada"	3	"Crema" (Ha cambiado el nombre y la presentación)	3
	SUBTOTAL	110		104
NSC		156		
	TOTAL	266		

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

- **Cambios en la preparación de los platos**

Podemos ver claramente que los cambios verdaderos que existen en la preparación misma de los platos, tiene que ver con la sustitución o desaparición de algún ingrediente, por ejemplo en el caso del “tostado”, que antes se lo preparaba sin nada solo en la paila y ahora se lo hace con aceite o con manteca.

En el caso de la “Chicha”, depende mucho de las tradiciones familiares para su preparación, no todos pueden conseguir los 7 granos o no todos tienen el tiempo suficiente para elaborarla.

De manera general la época moderna ha cambiado la forma de cocinar, (para bien o para mal) ahora se cuenta con cocinas eléctricas y a gas, los nombres de platos tienen una influencia anglosajona como las denominadas “cremas” en ves de sopas o coladas; más en sí los platos conservan sus ingredientes elementales.

3.2.2. Pregunta 7: Qué platos/bebidas/postres/ etc. conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	FRECUENCIA
1,- ESTOFADOS O BISTECS	Comida Casera	NC	7
	Comida de granos	NC	1
2,-SOPAS	Chuchuca	En Casas particulares, (no se especifica que lugar exacto).	1
	Champús	(Solo algunas comunidades como la de Peguche)	1
	Chuchuca, Quinoa	NC	1
3,-POSTRES	Delicados	Comunidades indígenas en general	4
	Dulce de tomate, Dulce de higo	Restaurante "Camba Huasi"	2
4,- ENTREMESES	Morocho, Tortillas de tiesto	NC	15
	Tostado Yanga	NC	7
	Sambo	"Abuelos Familia Aragón"	4
	Máchica tramosa con Raspadura(Se fríe en mantequilla)	Señora Zoila Dávila de Velasco (fallecida)	4
	Sambo de dulce(sambo maduro con canela y panela)	Mamás, abuelitas(no especifica nombre)	3
	Pan de maíz, Botada de sal y dulce, Costras de dulce(pan suave)	Mercado 24 de Mayo	3
	Ocas de dulce	NC	1
	Sambo, tortillas en tiesto(hoy les da mucha pereza de hacer)	NC	1
5,COLADAS	Colada con churos	Sra. Clemencia Yacelga	
	Champús	(Solo algunas comunidades)	7
	El champús	NC	3

	SUBTOTAL	65
NCS	163	
NC	38	
	TOTAL	266

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

- **Platos que ya no se preparan.**

La opinión del pueblo de Otavalo coincide en que lo que se ha perdido es la tradición familiar y sobre todo indígena. La comida casera en general es la que ya no se prepara actualmente, refiriéndose a los platos que preparaban antes las abuelas. Sin embargo existen comunidades (en pequeñas cantidades) que aun elaboran los platos tradicionales que requieren de un largo proceso, por lo que podríamos decir que no existen a ciencia cierta, platos que hayan desaparecido por completo.

3.3. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

3.3.1. Pregunta 8: Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MARISCOS	Pescado entero	pescado	Plazas y mercados	13	4,89
	Tilapias	pescado, ajo, comino	En el mercado, los martes	11	4,14
	Truchas	pescado	Restaurante "Inti Huasi"	5	1,88
	Encebollados	pescado	Restaurante "El Sabor Manabita"		0,00
			Plazas y mercados	10	3,76
VEGETARIAN A	Vegetariana sin carne de chancho	Nada de carnes	Fritadas Centenario	3	1,13

POSTRES	Pies	Harina, frutas	"Shanandoa"	8	3,01
	Helados	Esencias	Comisariato Central	6	2,26
ENTREMESES	Pizzas	Harina, embutidos, queso	Centro de Otavalo. Pizza "Don Oscar"	13	4,89
COMIDA RÁPIDA (COMIDA CHATARRA)	Salchipapas	Aceite, papas, salchichas	Caravana	39	14,66
	Hamburguesas	Carne, Pan	Caravana	26	9,77
SOPAS	DE fideos	Fideos	Casas particulares	6	2,26
CEVICHE	Cevichocho	chochos	Parque	4	1,50
	Ceviche de camarón	Camarones	Donde "Don Alberto"	1	0,38
FRITOS	Churrascos	Carne	Restaurante "El Indio"	6	2,26
	Milanesa			6	2,26
ARROCES	Chaulafán	Arroz, camarones	Chifas (en cada esquina)	4	1,50
POLLO	Pollo brosterizado	Pollo	Caravana	14	5,26
NSC	SUBTOTAL			91	34,21
	TOTAL			266	100

FUENTE: Investigación de campo "Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas", La autora. Cantón Otavalo, 2009.

Análisis cualitativo.

- **Platos nuevos que se elaboran en el cantón de Otavalo:**

Actualmente la influencia en la cocina ecuatoriana es muy grande, no solamente en la forma de preparar los alimentos; sino también en cuanto a formas de comer, y es que se ha convertido en una moda, dejando atrás los nutrientes de cada alimento.

De la muestra que hemos obtenido, tenemos 10 platos nuevos con sus diferentes variantes:

Características de los platos:

- Pescados Enteros. (Tilapias, truchas, encebollados, etc.): No son propios del sector, muchos de ellos se los trae de la ciudad de Ibarra.
- Comida Vegetariana. (Diferentes platos sin carnes): Se podría decir que es una nueva moda ya que antes no se diferenciaba la comida sin carne, leche y o/embutidos, hoy en día la mayoría de restaurantes la ofertan.
- Pies de frutas: Se podría decir que es relativamente nueva a pesar de que el local tiene más de 30 años. Existe gran afluencia de turistas extranjeros al local.
- Pizzas: Plato de origen italiano.
- Salchipapas (toda la comida chatarra o Fast Food): “Comida rápida” o “comida chatarra”, es como se la nombra a toda la comida cuya preparación no requiere de mayor procedimiento ni complicación. Generalmente tiene grandes cantidades de grasa y de ahí encontramos las hamburguesas, las papipollos, las papicarnes, etc.
- Sopa de fideos: Es una sopa de fácil preparación y se la consume sobre todo en hogares modernos.
- Cevichocho: Es una derivación, por así decirlo, del ceviche de mariscos. Su encurtido o jugo es similar pero el ingrediente principal es el chocho.
- Churrascos: Plato original de Argentina con variaciones ecuatorianas. Se lo sirve con huevos, papas, ensalada y por supuesto un pedazo de carne, esta puede ser apanada o frita.
- Chaulafán: Es una mezcla de tradición ecuatoriana elaborada por restaurantes chinos. Especie de arroz relleno con carnes y verduras. Contiene altas cantidades de grasa.
- Pollo brosterizado: Es una manera de hacer el pollo a base de harina en algunos casos y con grandes cantidades de aceite. Existe un local de Comida rápida como es “Caravana”, en la Plaza de los Ponchos, donde se lo vende con mayor frecuencia.

Son platos nuevos en el sector que antes no se consumían ni se encontraban.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN OTAVALO

4.1. FICHAS

NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
1,-Chicha del Yamor	Hay variaciones de la chicha, pero "La Chicha del Yamor" es única.	Baja	Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos", Restaurante del Sr. Velasco "Zumag Yamor".	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luí de Otavaló	Calle Sucre y Estévez esquina // Calle Bolívar y Morales	
2,-PlatoTípico	No se conoce	Baja	Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos", Restaurante del Sr. Velasco "Zumag Yamor".	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luí de Otavaló	Calle Sucre y Estévez esquina // Calle Bolívar y Morales	

3,-Champús	Maíz fermentado	Baja	Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos", Indígenas.	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luís de Otavaló	Calle Sucre y Estévez esquina	Indígenas no especificados
4,-Colada Morada	Colada de Mora, Mazamorras , cremas	Baja	Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos", Restaurante "Camba Huasi" /Familia Paredes.	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luís de Otavaló	Calle Sucre y Estévez esquina // Calle Bolívar y Juan Montalvo	
5,-Colada de churos	No se conoce	Baja	Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos"//,Familia Paredes, Calle José Mejía Lequerica, entre Atahualpa y Roca, ///Plaza de los Ponchos, Plaza Sarance.	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luís de Otavaló	Calle Sucre y Estévez esquina // José Mejía Lequerica entre Atahualpa y Roca//Sector Plaza de los Ponchos	
6,-Mistela	No se conoce	Baja	Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche.	Imbabura	Otavaló	Otavaló	Quichinche	Quichinche a 2 Km. De Otavaló	Sector de la Banda
7,-Cuy con papas	No se conoce	Baja	Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche	Imbabura	Otavaló	Otavaló	Quichinche	Quichinche a 2 Km. De Otavaló	Sector de la Banda
8,-Arrope de Mora	Mermelada	Baja	Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche	Imbabura	Otavaló	Otavaló	Quichinche	Quichinche a 2 Km. De Otavaló	Sector de la Banda

FUENTE: Investigación de campo "Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas", La autora. Cantón Otavaló, 2009.

4.2. GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE RELACIONADO A LA FIESTA	SIMBOLISMO DEL PLATO	RITUAL DEL PLATO
<p>Fiestas del Yamor</p>	<p>Chicha del Yamor</p>	<p>El Yamor representa la identidad cultural de un pueblo. El Yamor es siembra, es cosecha, es laboriosidad.</p>	<p>Es la bebida preparada con 7 variedades del maíz, en honor de la cual gira la festividad; el maíz blanco, el maíz negro, el maíz amarillo, el maíz rojo, el morocho blanco, el canguil y el chulpi son las variedades de granos que juntamente a otros ingredientes como la piña y la panela nos permiten elaborar la chicha del yamor o yamur-asuwa, bebida ritual de estas festividades. Proceso largo. Primero escoger el grano, que sea selecto que no esté podrido, desechar todo lo malo. Lugo se le tuesta, se le vuelve a limpiar y se le manda al molino. Luego se cierce y se coloca en los toneles de madera. Se cocina de 10 a 12 horas.</p>

Época de finados	Colada Morada	El pueblo indígena conmemoraba a sus difuntos con comida y bebidas especiales. Esa costumbre se fusionó con el catolicismo y modificó algunas ritualidades.	La colada morada es tradición, sabor y fiesta. La paradoja de esta deliciosa bebida la ubica entre el nostálgico recuerdo a los difuntos y las alegres reuniones familiares que se organizan para prepararla.
Época de finados	Colada con churos	Se prepara hace aproximadamente 100 años/ Tradición familiar de generación en generación. Plato tradicional de Otavalo que le gusta a su gente.	Se mezcla la harina con arveja, haba, maní, color, orégano, paiteña, se muele y se cocina como colada, Aparte se lavan los churos, deben estar muy bien lavados dejar reposar hasta que el agua esté cristalina, poner hojas de col para que los churos saquen la lengua que esta metida, Este proceso debe hacerse solo un día antes para ser consumidos, para que estén frescos; y se sirve la colada en un plato y los churos en otro.
Época de finados	Champús	En finados es común servirse un plato de champús que es colada de harina de maíz con mote y piña acompañada de guaguas de pan.	Se cierne la harina y con esa agua se cocina y se pone jugo de naranjilla, babaco, canela, miel cernida, piña, en algunas ocasiones mote pelado. Se cocina 15 días o más para su fermentación.

<p>Semana Santa</p>	<p>Fanesca</p>	<p>La Gastronomía de la Semana Santa corresponde a todas aquellas costumbres culinarias y todos aquellos alimentos permitidos durante el periodo sagrado del cristianismo. Este período va desde el Domingo de Ramos hasta el Domingo de Resurrección, desde el punto de vista litúrgico. Cada país (con alguna representación o grupo cristiano) suele tener algún conjunto de platos, o preparaciones, característicos de esta fecha que por regla general no suele tener contenido cárnico debido a la abstinencia observada durante este periodo. Cada ingrediente tiene un simbolismo. "El pescado representa a Jesús crucificado y cada grano, a los apóstoles. Pero en la cosmovisión indígena, los granos son sinónimo de abundancia".</p>	<p>La Fanesca es una comida tradicional en el Ecuador, durante los días de Semana Santa. Se consume en todas las regiones del país, en donde varía su preparación de acuerdo a la costumbre alimenticia de la zona. Hay una variedad de granos para su elaboración y en muchos hogares ecuatorianos es tradición reunirse a pelarlos. Esta actividad permite participar a toda la familia ya que cada uno se encarga de una labor en especial. Muchos también acostumbran combinar la Fanesca con un segundo plato que es a base de papas, "Molo", y como postre "Dulce de higos".</p>
<p>Navidad</p>	<p>Canelazos, Tamales</p>	<p>Los tamales es una tradición que involucra a toda la familia y la une más en épocas como Navidad. Los canelazos son típicos de la temporada por el frío de las zonas a consumirse.</p>	<p>Agua, licor, naranjilla, canela, sus ingredientes y preparación varía de acuerdo a la zona. / Para los tamales, mientras los hombres muelen el maíz, las mujeres preparan el condumio hecho con carne de cerdo. La receta tradicional se hace con</p>

			caldo de espinazo de puerco, y el relleno hecho con el cuero de chancho.
Inti Raymi	Colada con Cuy/ Cuy asado con papas	La fiesta del Inti Raymi se celebra con el fin de adorar el agua, la tierra y el SOL, propia de los indígenas.	Es un plato tradicional que se brinda en fiestas indígenas, la mazamorra con cuy. Hay criaderos de cuyes en varias parroquias especialmente en la parroquia de Quichinche. El maíz es el ingrediente principal de la mazamorra.
Fiestas de la “Virgen del Carmen” en Ilumán.	Caldo de menudo	Es un plato típico de la zona y se lo consume más para estas fiestas.	Hecho de las vísceras de la vaca y/o borrego. Se lo sirve a lo largo de las calles en diferentes puestos improvisados en las casas debido a las fiestas.
Fiesta Cívica de Octubre - tiempo de cultura	Comida diversa, Fritada, Caldo de gallina, Caldo de 31; etc.	El 31 de octubre de 1829, Otavalo es erigida de villa a ciudad por el libertador Simón Bolívar, en reconocimiento a los servicios prestados a la causa de la independencia y a las expresiones de acogida que le brindaron en estos lugares, decreto que lo firmó en el cuartel general de Otavalo y posteriormente confirmado por el Congreso de la Gran Colombia.	Es la fecha de Cantonización de Otavalo donde se realiza un desfile cívico militar y sesión solemne. Existe una variedad de platos por estas festividades, comida típica de la zona. Cada año los diferentes restaurantes se preparan para elaborar los platos y venderlos y la gente a consumirlos.

FUENTE: Investigación de campo “Fase de Encuestas y Fase de Entrevistas”, La autora. Cantón Otavalo, 2009.

CAPÍTULO V

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

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

En principal objetivo de la “Puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional de Otavalo”, sería mejorar la imagen de Otavalo como destino turístico con énfasis en su gastronomía.

Otavalo es una de las ciudades más visitadas de la región norte. Sin embargo en cuanto a su gastronomía, no existe un plan de acción concreto, ya que el principal atractivo lo constituye su Gran Feria Artesanal.

La ciudad es conocida por su mercado textil indígena de los días sábados.

La imagen de Otavalo como destino turístico es la percepción que tiene la gente o los potenciales turistas antes de llegar, visitar, o tomar la decisión de visitar Otavalo.

De acuerdo a sondeos realizados mediante entrevistas a informantes calificados y a la consulta de bibliografía especializada en turismo hacia el Ecuador, la percepción de Otavalo principalmente se centra en su gran feria artesanal, quedando en un segundo plano otros atractivos turísticos de gran potencial y muchas veces en último lugar o como último atractivo, su gastronomía. Si alguien visita Otavalo es principalmente por sus artesanías.

Solamente en ocasiones de fiestas como la más conocida nacionalmente “Fiestas del Yamor”, cierto grupo de gente va para degustar de su comida típica de éstas fechas.

Sin lugar a dudas Otavalo ofrece a sus turistas uno de sus platos más deliciosos, la tradicional "fritada", acompañada de un vaso con "chicha de jora", o "chicha del Yamor".

Lo importante, entonces, es crear las vías de promoción para esta puesta en valor del recurso gastronómico de la zona.

5.1.1. Tour gastronómico en el cantón Otavalo

El gran reto está en aprovechar el existente flujo de turistas que llegan a Otavalo, para motivarlos a una mayor estadía en la ciudad y la zona. Es importante tratar de hacer que la gente se quede más tiempo en Otavalo, para que gaste más dinero y haga un mayor uso de los servicios disponibles. Se deben crear las condiciones propicias para aquello, hacer los esfuerzos necesarios para que Otavalo sea una ciudad agradable para visitar y en donde haya las motivaciones y actividades suficientes para quedarse varios días a "descubrir" la región.

Para lograr esto, se necesita mejorar el estado y situación actual de los sitios de interés turístico ya existentes en primer lugar y entonces comenzar a navegar por este "Tour gastronómico en Otavalo".

El involucrar a la gente local es indispensable, por eso podríamos también hablar del Turismo comunitario enfocado en la gastronomía indígena.

Las oportunidades de desarrollo son muchas, van desde la generación de empleo para los prestadores de servicios hasta la posibilidad de atraer inversión para otros sectores como el comercial y el industrial.

5.1.2. Aspectos a considerarse:

- Ser un producto/destino turístico altamente competitivo, que integra a sus diferentes atractivos turísticos como un todo, que brinda servicios de calidad y una experiencia

agradable al visitante, en un Otavalo que crece en forma ordenada, planificada y solidaria.

- Una promoción que a más de ofrecer la feria artesanal incluya los principales lugares de expendio de platos típicos.
- Buscar los canales de promoción que se encuentren al alcance del presupuesto fijado. (Municipio de Otavalo, Unidad de Turismo, etc.).
- Imagen de seguridad, fundamental para atraer turistas nacionales o extranjeros.
- Un aspecto permanente de limpieza en la ciudad.

Este aspecto es muy importante ya que para lo que es la gastronomía, la higiene juega un papel fundamental, muchos turistas no consumen alimentos debido a una mala información o por un aspecto visual que no es nada llamativo y mas bien provoca no consumir nada, por lo tanto la limpieza y la higiene son fundamentales en los centros de expendio, preparación y consumo de alimentos.

Uno de los lugares que se ha hecho muy famoso en Otavalo, tanto por turistas nacionales como extranjeros, es el Restaurante y Hotel "El Indio", allí, Fanny Santillán, propietaria de "Fritadas El Indio", comenta que la elaboración de este plato ha hecho del sitio un rincón popular. El plato incluye fritada, tortillas, choclo, tostado y aguacate. La chicha de jora es preparada solo en ocasiones especiales: fiestas, bautizos, matrimonios; entre las bebidas populares, es la más tradicional de todas, para su elaboración, se recoge el maíz delgado, se lo deja germinar, cubriéndolo con hojas de achira; luego se lo pone a secar al sol para que se endulce. Se muele y se cocina con gran cantidad de agua. Una vez frío, se coloca en los pundos o barriles y se deja durante ocho días para su fermentación.

Esto solo como una muestra de uno de los lugares obligatorios a visitar; pero veamos una ruta gastronómica posible:

Recorrido 3 días:

- **Día 1:** -Visita a la Plaza de los Ponchos. Recorrido por los diferentes puestos de comida alrededor de la Plaza.

- Degustación y participación en la elaboración del plato típico “Colada de Churos”.
 - (Donde Doña Esther).
 - Visita al restaurante de la Señora Yolanda Cabrera.
 - Historia de la Chicha del Yamor. Degustación del Plato típico. Fotos.
 - Visita en la Plaza de los Ponchos al local de pies “Shanandoa”.
 - Historia del local. Degustación de Pies de diferentes sabores con frutas frescas.
- **Día 2:** - Visita al Mercado en San Pablo del Lago.
 - Interactuar con las vendedoras. Degustación de “Chochos con tostado”.
 - Visita a Quichinche al Restaurante “El Forasterito”.
 - Inmersión total en la elaboración del “Cuy Con papas”, “Mistela” y “Arrope de Mora”. Degustación. Venta de productos.
 - **Día 3:** - Visita a Peguche. Contacto con comunidades.
 - Elaboración de “Chuchuca”, “Papas con bledo”. Degustación.
 - Visita a Ilumán. Recorrido gastronómico pro el parque central. Preparación del “Caldo de 31”. Degustación.

FIN DEL TOUR

La idea es poder compartir con los actores locales en la elaboración de los productos, lo que implica su preparación y darlo a conocer de una manera más cercana, divertida, educativa y lucrativa.

5.1.3. Actividades a resaltar:

- Contacto directo con la gente local.
- Inmersión dentro de las comunidades.
- Participación tanto del turista como del anfitrión.
- Promocionar los platos típicos.
- Promocionar los productos, ingredientes.
- Venta de los productos.

- Reciprocidad de información Turista-Anfitrión

5.2. INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN/COMERCIALIZAN LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.

En el Cantón Otavalo, actualmente, no existe una promoción directa de su gastronomía típica. Existen proyectos que tienen que ver sobre todo con la Industria Artesanal, Infraestructura Hotelera o centros de Recreación, mas no de Gastronomía típica.

El énfasis que se hace en los platos no es precisamente en lo tradicional sino en platos que no son propios de la región y muchas veces extranjeras. Lo cual no esta mal, sin embargo es preciso rescatar nuestras costumbres y sobre todo resaltar el poder nutritivo de los ingredientes.

Así la Unidad de Turismo en Otavalo está trabajando en el Proyecto “Parque Acuático Araque”, en el sector de Cabañas del Lago, en donde se crea fuentes de trabajo y va a ser un lugar de recreación, renta de lanchas, chozón de comidas.

Lo principal en Gastronomía serán “Las Tilapias” (no es plato típico de la zona).

Existen redes empresariales que trabajan en la Gastronomía del sector como es la Plaza de los Ponchos, gente que vende comidas en las carpas alrededor de la plaza, sin embargo son pocas las que venden o elaboran platos típicos, generalmente son ceviches, caldos, etc.

La Unidad de turismo de Otavalo en conjunto con el Municipio del Cantón, está trabajando en el siguiente proyecto:

PROYECTO DE APOYO A LAS MIPYMES DE OTAVALO “EMPRENDE”⁽¹⁷⁾

¹⁷ Cárdenas Rosana.(s.f.) *Proyecto de apoyo a las MIPYME's de Otavalo “Emprende*. Casa del Turismo y Municipio de Otavalo

El objetivo de este proyecto es el de contribuir a mejorar la competitividad de las MIPYMES (Acrónimo o siglas con el que se identifica a las micro, pequeñas y medianas empresas), del cantón Otavalo en Ecuador. A partir de un modelo de participación pública-privada basado en la demanda, que promueva la formalización, acceso al mercado, oportunidades de negocios y fortalecimiento de redes de comercialización de MIPYMES de los sectores turístico y artesanal.

Unidad Ejecutora:

Creación de la Ventanilla Única Empresarial. (Culminación de la Fase I)

- Ordenanza de creación de la VUE, Selección de personal y Capacitación.
- Suscripción de Convenios: SRI, Superintendencia de Compañías, Crédito Asociativo de la CFN; Programas de Fomento Artesanal del MIPRO, Bomberos, Bancos, Notarias Primera y Segunda del Cantón Otavalo.
- Diseño e instalación de un sistema informático. Infraestructura física en implementación.
- **Fomento a la Formalización e Integración:**
 - Talleres de sensibilización para conocer los beneficios de la formalización.
 - 3217 productores otavaleños con Certificación Artesanal del MIPRO. Puesta en marcha de la estrategia de comunicación del proyecto.
 - Material promocional elaborado para todas las redes empresariales del proyecto.
 - Plan de Jornadas de Formalización para 9 parroquias del cantón.
- **Apoyo a la Asociatividad:**

Siete Redes Empresariales Artesanales en etapa de implementación de planes de mejora, en busca de reducir costos, incrementar ventas y mejorar procesos.

- Red de Atrapa sueños Koya Art.
- Red de Tejidos de lana Jawa Pamba
- Red de Productoras de Manillas Azama
- Red de Bisutería Rushitamo
- Red de Tejidos y confecciones Cachicullá

- Red de Tejidos Ángel Pamba
- Red de Confecciones Sirakuna

Seis Redes Empresariales Turísticas en etapa de implementación de Planes de Mejora, en busca de reducir costos, incrementar ventas y ampliar y/o mejorar servicios.

- Red de Guías nativos Chaskis
- Red de Gastronomía “El Buen Sabor”
- Red de Turismo Comunitario Sumak Pacha
- Red de Servicios Acuáticos “La Compuerta”
- Red de Juegos Infantiles del Parque Acuático Araque
- Red de Gastronomía del Parque Acuático Araque

En lo que respecta a la “Red de Gastronomía El Buen Sabor”, existen al momento 17 personas registradas que trabajan en la Plaza de los Ponchos en el expendio de comidas. (No necesariamente típicas).

- **Sistematización Participativa:**

- Participación activa y reflexiva de los actores.
- Registros y documentación de experiencias vividas en el proceso de formación de redes.
- Seguimiento y Evaluación promoviendo los valores y la interculturalidad.

- **Asistencia Técnica, realizada para el Fortalecimiento de las Redes Empresariales:**

- Seguimiento a cada red empresarial por medio de los Articuladores de Redes Empresariales.
- Planificación estratégica participativa de las redes empresariales.

- Implementación de Planes de Mejora con los integrantes de las redes empresariales.
- Curso de Patronaje y Escalado industrial para artesanos.
- Curso de Empaquetado y Embalaje.
- Curso sobre Gestión de costos.
- Taller de manejo de Talleres, Metodología 5S.
- Diagnóstico y Plan de Mantenimiento para maquinarias y equipos de las redes empresariales.
- Cursos de Inglés básico y medio para las redes turísticas.
- Taller sobre técnicas de Negociación Colaborativa.
- Consultoría en estudio e Inteligencia de mercados en proceso.
- Participación conjunta en Ferias nacionales.
- Implementación de puntos de venta Asociativos.
- Elaboración e implementación de planes de negocio para cada red empresarial
- Capacitación en Creatividad y Diseño de productos.
- Capacitación en diseño de circuitos turísticos., etc.

CAPITULO VI

PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.

Resulta muy fácil pensar que en las regiones donde se producen alimentos que tienen grandes cantidades nutricionales, no habría posibilidad de que existan niños o personas desnutridos y aun menos que no tengan los alimentos básicos. Sin embargo la mala distribución de la riqueza y la mala administración de ella, hace que pueblos ricos en producción de alimentos se mueran de hambre.

6.1 PROPUESTA PERSONAL:

Otavalo, así como toda la provincia de Imbabura, es muy rico en productos agrícolas, siendo su principal el maíz.

Es la base principal para las coladas, para la chicha y para entremeses como el tostado. El maíz es un cereal que ya era muy apreciado por los incas por sus nutrientes y sus propiedades hasta el punto que lo consideraban un alimento sagrado.

Propiedades del maíz:

- Su alto contenido en hidratos de carbono de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para los niños y los deportistas.
- Aconsejable en personas con deficiencia de Magnesio.
- Su harina es idónea cuando existen problemas de alergia o intolerancia al gluten.
- Las sedas o estigmas de maíz son utilizadas como infusiones diuréticas, excelentes en la hipertensión, en la retención de líquidos o cuando queremos aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.

- Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- El maíz nos ofrece el antioxidante Beta caroteno, muy recomendado en la prevención del cáncer.
- También nos ofrece vitaminas del grupo B, específicamente B1, B3 y B9, las cuales actúan ante el sistema nervioso.

Otro de los productos base de este sector es la **Quinoa** ⁽¹⁸⁾.

Es un grano que satisface todos los requerimientos nutritivos. Posee proteínas, grasas, carbohidratos y minerales. Tiene propiedades curativas que sirven para combatir las afecciones hepáticas, las anginas y la cistitis. Debido al alto contenido de almidón que tiene la quinua, el uso que se le ha dado tradicionalmente es el de un cereal, aunque se discute si pertenece a este género porque sus granos no se producen en espiga.

Actualmente existe un proyecto que rescata la siembra de quinua y su industrialización en productos elaborados.

La “Comunidad Asama” junto con la Fundación “Fronteras de Paz”, son los ejecutores del proyecto. Se cultivan cerca de 75 hectáreas que dan alrededor de 6000 quintales de quinua.

El sambo y los chochos también podrían ser parte de los principales ingredientes base que se pueden encontrar en el Cantón Otavalo y que por sus altos índices nutritivos, son el complemento ideal para la alimentación escolar.

- Ingredientes base:
 - MAÍZ
 - QUINUA
 - SAMBO
 - CHOCHOS

¹⁸ Quinoa (17 de mayo de 2009) Revista FAMILIA, Diario el Comercio, Quito, Sección Iniciativa.

- Lugar de aplicación:
 - ESCUELAS RURALES DEL CANTÓN OTAVALO.
- Actores locales:
 - FAMILIAS INDÍGENAS
 - AGRICULTORES
 - PROFESORES
- Menú escolar:

El desayuno es la base de la alimentación diaria, y muchos más en los niños que están en proceso de desarrollo, necesitan de proteínas, vitaminas y nutrientes que aporten a su crecimiento.

Es importante también involucrar a las familias, profesores y a los mismos niños, en este proceso de alimentación. Fomentar la agricultura con incentivos y políticas claras se hace necesario.

Opciones de menú semanal con distintos usos del ingrediente base:

INGREDIENTE BASE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MAÍZ	Coladas, Sango	Tortillas	Arepas	Tostado	Empanadas
QUINUA	Coladas	Empanadas	Pasteles	Batidos	Turrone
SAMBO	Coladas	Ensaladas	Dulces	Estofados	Postres
CHOCHOS	Coladas	Chochos con queso	Cevichocho	Chochos con tostado	Ensaladas

En cuanto a un programa específico sobre la implementación de desayuno escolar en base a ingredientes propios del sector, existen varios proyectos en los cuales habría que variar el menú escolar, y justamente enfatizar en la utilización de los productos propios

del sector; sin embargo es ya un gran paso el contar con fundaciones que apoyan la alimentación en el Ecuador.

Primero veamos cómo trabaja el Estado en su programa vigente:

Programa Nacional de Alimentos Escolar ⁽¹⁹⁾: Comprende colación escolar y el almuerzo escolar, el primero opera desde 1990 y el segundo inició su etapa en 1999. El programa tiene como objetivo apoyar el mejoramiento de la calidad y la eficiencia de la educación Básica, en zonas con mayor incidencia de pobreza. Sus objetivos específicos incluyen:

- Aliviar el hambre entre los alumnos/as pertenecientes a familias pobres e indígenas.
- Mejorar la capacidad de aprendizaje de los alumnos/as (atención, concentración y retención).
- Contribuir a asegurar una nutrición adecuada entre los niños cubiertos por el programa.
- Incentivar la asistencia de los alumnos a las escuelas primarias en zonas afectadas por la pobreza.

El programa entrega complementos alimenticios a los niños/as de familias pobres que asisten a escuelas primarias fiscales seleccionadas según criterios de pobreza, salud, nutrición, educación, marginalidad y otras variables que definen la inseguridad alimenticia de los alumnos/as.

Los beneficios del programa son de dos tipos:

1. Colación Escolar: una ración de colada y galleta que suple el equivalente a 272Kcal por día (aproximadamente el 15% de los requerimientos nutricionales de los niños/as en edad escolar).

¹⁹ Gómez Marlon. (2005). "Plan de Vida Cantonal", Municipio de Otavalo. Imbabura

2. Almuerzo escolar: con tres productos básicos: cereal, leguminosas y aceite vegetal, equivalente 600Kcal por día (en su fase piloto). Este proyecto recibe el apoyo de la Naciones Unidas (PNUD y PMA), además de los servicios de la industria privada de alimentos y de los padres de familia y las comunidades.

El Plan de Gobierno sobre Desayuno Escolar está vigente, sin embargo hay lugares donde no llega y estos son siempre los más necesitados.

En la actualidad tenemos a la “**Fundación 4 de Julio**”, que en conjunto y con el apoyo de entidades del Estado locales, trabaja en proyectos sobre alimentación escolar.

La “Fundación 4 de Julio”⁽²⁰⁾, es una organización sin fines de lucro, con la finalidad de ayudar a niños, niñas y sus familias de escasos recursos económicos, ubicados en los sectores urbanos marginales de la provincia de Imbabura y Carchi, a los que se les brinda oportunidad de crecer sanos y felices y desarrollar sus actividades sociales, económicas en forma adecuada.

- Visión de la Fundación:
 - “Ser una institución líder, en el desarrollo integral del niño y su familia, mediante la aplicación de programas de desarrollo sustentables y sostenibles”.
- Misión de la Fundación:
 - “Contribuir a la sociedad con niños, niñas y familias creativas, responsables, autónomas y libres; afianzadas en valores de solidaridad, respeto y tolerancia, con miras a alcanzar la excelencia”.

El **PROYECTO 201** trabaja en 11 centros y comunidades del cantón Otavalo, beneficiando a 360 niños y niñas menores de 5 años.

²⁰ Deum, V. Fundación 4 DE JULIO (20 de Noviembre de 2009). Ing. (V. Narváez, Entrevistador)

Lugares donde opera:

- Ciudadela Imbaya
- Ciudadela Ángel Escobar
- La Banda
- Tocagón
- Cachimuel
- Gualacata
- Caluquí

Casco Urbano

- Abatag
- Imbabura
- Angla

El **PROYECTO 349** ayuda a 360 niños y niñas menores de 5 años, que son atendidos en 9 centros infantiles en varias comunidades del cantón Otavalo. Los pequeños participan en programas de estimulación temprana, nutrición y salud.

Comunidades atendidas:

- Quichinche
- Araque
- Casco Valenzuela
- Alambuela
- San Luís de Ahualongo
- Moraspungo
- Santa Marianita
- Chorlaví

Programa de Reactivación Económica.- Para fortalecer este programa, se ha implementado el Centro de Fomento Microempresarial (CEFOMI). Consiste en un fondo rotativo que entrega micro créditos a bajos intereses; utilizando como

herramientas la capacitación, evaluación y seguimiento para un mejor desarrollo. Actualmente se benefician 200 familias.

6.2. PLAN ALIMENTICIO DE LA FUNDACIÓN 4 DE JULIO EN EL CANTÓN OTAVALO

Ingeniero Edum Vaca, Presidente de la Fundación, con el apoyo de la Universidad Técnica del Norte.

6.2.1. Objetivos:

- Superar los problemas de desnutrición que estén afectando el crecimiento y desarrollo de la población infantil en los diferentes centros de cuidado en el cantón.
- Mejorar el estado nutricional de los niños/ñas de los diferentes centros.
- Promover buenos hábitos alimenticios.
- Promover el consumo de productos alimenticios de alto valor nutritivo que se producen o podrían producirse en el sector.
- Inculcar en la población, la necesidad de efectuar exámenes médicos periódicos al niño.
- Solicitar al Ministerio de Salud, Suplementos Alimenticios.

La infancia se considera una etapa trascendental en el proceso evolutivo del ser humano, y se caracteriza por dos fenómenos: El crecimiento y el desarrollo.

Alimentos recomendados:

- Las legumbres como lentejas, arvejas, frijoles.
- Las carnes rojas y blancas como pollo y pescado son fuentes ricas en nutrientes.
- Las menudencias como el hígado, corazón y riñones son fuente de hierro.
- Lácteos: Leche entera, también yogures con frutas o cereales son fuentes de calcio. Quesos., huevos, Hortalizas, Frutas, Cereales.

MENU DIARIO					
DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Leche con majado, queso	Colada de maicena con leche, tortilla de tiesto	Colada de avena, pan de sal	Huevo duro, batido de fresa	Batido de plátano, pan de sal
Refrigerio	Porción de fresas	Tostado con queso	Plátano	Naranja	Biscochos con manjar
Almuerzo	Sopa: De avena	Sopa: Crema de zanahoria blanca	Sopa: Crema de acelga	Sopa: Colada de haba	Sopa: Morocho
	Plato fuerte: Arroz, hígado frito, ensalada de brócoli	Plato fuerte: Arroz, estofado de pollo, ensalada de coliflor	Plato fuerte: Arroz con sardina, plátano frito, ensalada de lechuga con tomate	Plato fuerte: Arroz con menestra de arveja, plátano cocido, rodaja de tomate	Plato Fuerte: Arroz con menestra de garbanzo, huevo frito, ensalada de pepinillo
	Jugo: maracuyá	Jugo: papaya	Jugo: Guanábana	Jugo: Melón	Jugo: piña
Refrigerio	Mermelada con galletas	Granadilla	Yogurt individual	manzana	Rosquillas

Fuente: Elaborado por la Autora.

MENU DIARIO					
OPCIÓN 2					
DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Colada de avena con panela, canela y pan	Colada de máchica con leche, canela, panela y pan	Colada de avena, pan de sal	Colada de avena con canela, panela y pan	Colada con maicena, canela, panela y pan
Refrigerio	Papas fritas	Majado de verde	Alitas de pollo brosterizadas	Huevo revuelto	Arroz de quinua

Almuerzo	Sopa: De avena con papas, zanahoria, arvejas, en caldo de pollo	Sopa: Mellocos con zanahoria, papas, huevo y paico	Sopa: Arrocillo con zanahoria, arveja y queso	Sopa: Zapallo con queso	Sopa: Quinoa con queso y papas
	Plato fuerte: Arroz con estofado de shungos y mollejas, lechuga con pepinillo	Plato fuerte: Tallarín con pollo en tomate, Ensalada de brócoli.	Plato fuerte: Arroz con huevo frito con fréjol tierno blanco, tomate, lechuga	Plato fuerte: Arroz con carne al jugo, pedazo de plátano cocinado, lechuga	Plato Fuerte: Arroz con librilla, ensalada de tomate, lechuga, paiteña y aguacate.
	Batido de quáter	Batido de quáter	Batido de quáter	Batido de quáter	Batido de quáter
Frutas	Uvas	Pepinos	Sandía	Mandarinas	Papayas
Refrigerio	Jugo de guayaba con pan	Pan con plátano	Batido de mora	Emborrajados	Jugo de tomate

Fuente: Elaborado por la autora

MENÚ DIARIO					
OPCIÓN 3					
DESCRIPCIÓN	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Desayuno	Colada de quinua, pan de sal	Batido de chocolate, tortilla de tiesto	Colada de manzana, choclo mote con queso	Leche, huevo duro	Batido de tomate de árbol, pan de sal
Refrigerio	Yogurt individual	Ración de papaya	Ración de sandía	Ración de piña	Chochos con encebollado
Almuerzo	Sopa: Crema de brócoli, papas fritas	Sopa: De harina de habas	Sopa: Crema de tomate con canguil	Sopa: Sopa de lenteja	Sopa: De harina de arvejas
	Plato fuerte: Arroz con seco de pollo, ensalada	Plato fuerte: Tortillas de papa con carne frita, Encebollado	Plato fuerte: Arroz relleno, ensalada de mellocos	Plato fuerte: Arroz con hígado apanado y ensalada	Plato Fuerte: Arroz con salchicha y ensalada de pepinillo.

	de lechuga			de zanahoria y remolacha	
	Jugo: Naranja	Jugo: Limonada	Jugo: Melón	Jugo: Maracuyá	Jugo: Leche de soya
Refrigerio	Mandarina	Yogurt individual	Rosquillas	Plátano seda	Pan con mermelada

Fuente: Elaborado por la autora

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La gastronomía de un pueblo es lo que lo identifica y enriquece. En este proceso y desarrollo del presente trabajo, se ha podido constatar la diversidad gastronómica de este Cantón. Se plantean las siguientes conclusiones:

1. Otavalo posee una diversidad importante de platos típicos, elaborados principalmente con maíz, logrando con esto un potencial gastronómico bastante fuerte al poseer un menú variado para ofrecer al turismo. Sus principales platos son la Fritada, el Cuy con papas y la Chicha del Yamor, elaborada con 7 tipos de maíz, sin embargo esta última, a diferencia de otros platos, se encuentra exclusivamente en Otavalo ya que se realiza con ocasión de sus fiestas, lo que la convierte en una bebida a ser promocionada como comida típica del cantón.
2. A pesar de la exclusividad de la Chicha del Yamor, y de la exquisitez de varias preparaciones, el plato más demandado por los visitantes en Otavalo es la fritada, esto se debe, en parte, a la poca difusión que tiene la gastronomía del sector y a la falta de gestión promocional y turística sobre este sector que potencialmente podría ser un buen atractivo turístico.
3. De igual forma, en base a la investigación de campo se pudo determinar, que los platos más recomendados por la comunidad de Otavalo son: la Chicha del Yamor, la Fritada, el Cuy con papas, las tortillas de papa, los chochos con tostado y el Hornado, platos que en su mayoría se los puede encontrar en otras partes del país, no obstante, la calidad de la preparación y el sabor obtenido en Otavalo es difícil de igualar.

4. Un factor que ha influido en ciertos cambios en la preparación de los platos es el avance tecnológico, por un lado, la facilidad de elaborar platos con cocinas eléctricas o a gas, con licuadoras, con bases prefabricadas (colada morada por ejemplo), entre otros, ha permitido una mayor oferta de los productos al reducir el trabajo y el tiempo dedicado a cada preparación, pero por otro lado, el sabor logrado por medios artesanales y caseros (cocinas de leña, tostados en tiesto, preparados molidos en piedra, sin preservantes, entre otros) es difícilmente igualado hoy en día. La tecnología por tanto, ha afectado y disminuido el valor cultural y tradicional de la gastronomía, en pro de elevar el comercio y la distribución de ciertos platos. En relación a esta pérdida de la tradición gastronómica del sector, se pudo concluir también que una serie de platos típicos del sector han dejado de preparar en la actualidad, dando preferencia a platos más conocidos como las fritadas y las tortillas de papa, por poner dos ejemplos, entre estos platos destacan la Chuchuca, los delicados, el Champú, las tortillas preparadas en tiesto, entre otras. La disminución de platos típicos y exclusivamente del sector, afecta su potencial turístico al ofrecer platos que se pueden encontrar de manera no muy difícil, en otros sectores del país.
5. Otro factor, a más de la tecnología, que ha influido en la disminución de su cultura gastronómica tradicional, es la inclusión de nuevos platos, elaborados de manera “industrial” para el consumo inmediato, y que entran en ocasiones dentro de la llamada “comida chatarra”, son parte de estos platos las hamburguesas, la pizza, las salchipapas, el pollo brosterizado, entre otros.

RECOMENDACIONES

En base a las conclusiones planteadas se proponen las siguientes recomendaciones:

1. Dar más opciones al visitante para alimentarse, dará también más razones para volver, con la expectativa de probar otros platos exclusivos o famosos del sector.
2. Promocionar, entre otros atractivos turísticos de Otavalo, su gastronomía típica.
3. Posicionar a Otavalo en el mercado como destino “Gastronómico-turístico”.
4. Diseñar un Tour Gastronómico por la zona y fomentar el cultivo y consumo de ingredientes propios de la zona.
5. Realizar un estudio profundo de los métodos de elaboración, así como también los métodos artesanales que poco a poco se han dejado de realizar con el tiempo, los cuales pueden aportar con dichas técnicas a la gastronomía moderna.
6. Implementar restaurantes que elaboren los platos de la forma en que se realizaban hace varios años, con técnicas rústicas y procesos artesanales, lo cual se puede considerar un atractivo turístico al constituir en estos días una forma exclusiva de preparar platos.
7. Rescatar platos tradicionales elaborados de manera artesanal, como la Chuchuca, el Champús, entre otros, y que pueden constituir un atractivo turístico gastronómico.
8. Crear una experiencia agradable para los visitantes, motivar repetidas visitas y buena publicidad que se transmite de persona a persona.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

1. Cárdenas Rosana.(s.f.) Proyecto de apoyo a las MIPYME's de Otavalo "Emprende". Casa del Turismo y Municipio de Otavalo.
2. Carrillo, C. (Enero 2010) Economista, Banco Nacional de Fomento, Departamento de Crédito, (Dadicilef Narváez, Entrevistador).
3. Cevallos, A. (Enero 2010) División Créditos de la Cooperativa de Ahorro y Crédito 23 De Julio, (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
4. Conejo Arellano. S.f. ; *La identidad cultural y la migración: Una visión desde las experiencias de la Educación Intercultural Bilingüe en el Ecuador.* Recuperado el 14/01/2010. Http: icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html
5. Conejo, Mario et. al. (1998) *Los Quichua Otavalo: economía e identidad. Ecuarunari.* Fondo Indígena. PRODEPINE, Diagnóstico del Pueblo Otavalo.
6. Deum, V. Fundación 4 DE JULIO (20 de Noviembre de 2009). Ing. (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
7. DINEIB (1993), *Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe (MOSEIB),*
8. Duque, Luz. (Enero 2010) División de Créditos del Banco Solidario. (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
9. EL COMERCIO, Sección 2 Cultura, Lunes 2 de noviembre 2009.
10. Escobar, M. (Enero 2010) División de Créditos del Banco Capital. (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
11. Espinosa, L.(2008) *El indígena de hoy.* Recuperado el 14/01/2010 de [www.staff.hum.ku.dk/vigru/.../luis espinosa.htm](http://www.staff.hum.ku.dk/vigru/.../luis_espinosa.htm);
12. Gastronomía (2010) Recuperado el 14/01/2010 de Wikipedia la enciclopedia libre. Http://[.es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía)
13. Gobierno Municipal de Otavalo (2002) *Una estrategia para desarrollar turismo en Otavalo,* manuscrito. Ministerio de Turismo. Imbabura
14. Gómez Marlon. (2005). "Plan de Vida Cantonal", Municipio de Otavalo. Imbabura

15. INEC, Difusión de Resultados Definitivos del VI Censo de Población y V de Vivienda (Agosto 2002) Instituto Ecuatoriano de Estadísticas, Provincia de Imbabura.
16. Karina Cabrera y Castillo Vylmary. (2008) *La Pobreza y el Desarrollo Humano*. Recuperado el: 14/01/2010 de monografías .com. <http://www.monografias.com>;
17. La gastronomía española (2009) *La gastronomía española, camino del liderazgo mundial*. Recuperado el 14/01/2010 de Euroresidentes. <http://www.euroresidentes.com>;
18. Lalander R. (2009) *Análisis político del movimiento indígena en Otavalo y Cotacachi*. Recuperado el 14/01/2010. <http://www.otavalosonline.com>
19. Luis, J. (Enero 2010) División de Créditos del Banco del Austro. (Dadicilef Narváez, Entrevistador).
20. Mosquera I. (Enero 2010) División de Créditos del Banco Promerica, (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
21. Parra Ximena, (2009) *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 14/01/2010 de Momografías.com. <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
22. Provincia de Imbabura (2009) Recuperado el 14/01/2010 de Ecuador online. <http://www.explored.com.ec>.
23. Quinoa (17 de mayo de 2009) Revista FAMILIA, Diario el Comercio, Quito, Sección Iniciativa.
24. Ramos, S. Centro de estudios Pluriculturales., Producción Agro-Ecológica. (Noviembre de 2008) Economista. (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
25. Rosales, P. (Enero 2010) Funcionaria del FODEMI, Fondo de Desarrollo Micro empresarial. (Dadicilef Narváez, Entrevistador).
26. Saltos, V. (Enero 2010) Funcionaria de la Mutualista Imbabura. (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
27. Sánchez Jorge (s.f.) *Cocina Ecuatoriana*. Recuperado el de Ecuaworl. <Http://www.ecuaworld.com.ec>
28. Tipán, H. Casa del Turismo (noviembre de 2008). Funcionario del Municipio de Otavalo (Dadicilef Narváez, Entrevistador)
29. Yamor De Oro (2002). Revista Cincuentenaria, Otavalo.

ANEXOS

Anexo A. Encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA			
 <small>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA La Universidad Católica de Loja</small>		Encuesta No. _____	
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			
I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios		
	a. NOMBRE DEL	b. DONDE RECOMIENDA	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		
	a. NOMBRE DEL	b. DONDE RECOMIENDA	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		
	a. NOMBRE DEL	b. DONDE RECOMIENDA	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	b. DONDE RECOMIENDA	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún		
	a. NOMBRE DEL	b. DONDE RECOMIENDA	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		
III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	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	
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BÁSICO	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. Manual para la aplicación de encuestas

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.

ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

Anexo D. Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla

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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	alle/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						
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					
Utensilios para la preparación	Recomendaciones de preparación (tips especiales o					
	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					
Instituciones/organizaciones	Quienes lo consumen					
	Promocionan el plato					
Centros de producción del ingrediente	Comercializan el plato					
	Producción directa (consumo interno)					
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)					
	Área					
	Región (Costa, Sierra, Oriente)					
	Provincia					
	Población					
Épocas de producción						

Anexo F. G. Manual para la aplicación de la entrevista. Instructivo para el ingreso de información.

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 tipearla para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado y las grabaciones en digital).

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la entrevista.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.

- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

- La investigación está dirigida únicamente a los platos típicos y tradicionales.
- Se deberá llenar una ficha por plato (dos fichas por plato: dos informantes claves).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, hay que tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser posible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación del plato/bebida/postre.

- Se sugiere que la entrevista sea grabada en digital, ya que tendrán que enviar las grabaciones.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar por como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías por cada plato/bebida/postre.

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS 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 H. Tablas, preguntas 1 - 5

<u>1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona)</u>			
a. Nombre del plato/bebida/postre.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	2	0.75
	Cuy con papas	10	3.76
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	6	2.26
3,-FRITOS	Fritada	30	11.28
	Tortillas de papa	16	6.02
	Carne Colorada	8	3.01
	Mapawira con mote	1	0.38
	Papas chispingas	1	0.38
	Carne Frita	1	0.38
	Cuartos de pollo	1	0.38
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con cuero	1	0.38
	Papas con pepa de sambo	1	0.38
	Secos de Pollo	1	0.38
	Secos de carne	1	0.38
	Papas con hortiga	1	0.38
	Papas con berro	2	0.75
	Papas con bledo	5	1.88
5,-VÍ CERAS	Secos de Lengua	3	1.13
	Morcilla	2	0.75
	Caldo de 31	1	0.38
	Guatita	1	0.38
	Yaguarlocro	6	2.26
6,-CALDOS	Menudo, Chanfaina	1	0.38
	Caldo de Paico	1	0.38
	Picadillo	1	0.38
	Cuchicoles	1	0.38
	Caldo de patas	1	0.38
	Caldo de gallina de campo	5	1.88
7,-SOPAS	Arróz de cebada	4	1.50
	Quinua	6	2.26
	Fanesca	2	0.75
	Sopa de sambo	1	0.38
	Chuchuca	7	2.63
8,-ARROCES	Arróz con pollo	1	0.38
	Arróz con fréjol	1	0.38
9,-POSTRES	Abillas	1	0.38
	Dulce de guayaba	1	0.38
	Arrope de mora	2	0.75
	Dulce de higos/con queso	3	1.13
	Mermelada o dulce de sambo	2	0.75
	Helados de frutas	1	0.38
	Pies de frutas	2	0.75
	Rosquillas	1	0.38

10,-ENTREMESES	Empanadas de Morocho	4	1.50	
	Empanadas de mejido	1	0.38	
	Mote	1	0.38	
	Arepa de zapallo	1	0.38	
	Tortillas de quinua	1	0.38	
	Ocas de sal y de dulce	1	0.38	
	Humitas	2	0.75	
	Chuspa(bolitas de maíz)	2	0.75	
	Chochos con tostado	14	5.26	
	Choclos/con queso	2	0.75	
	Habas calpo	2	0.75	
	Habas tiernas con mellocos	1	0.38	
	Tostado yanga	3	1.13	
	Tortillas de tiesto	3	1.13	
	Tamales de harina de maíz/de arróz y de papa	2	0.75	
	Caca de perro(maíz con dulce)	2	0.75	
	Tripa Mishque	1	0.38	
	11,-BEBIDAS	Leche de vaca	1	0.38
	FRÍAS	Limonadas	1	0.38
Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)		28	10.53	
Chicha de arróz		2	0.75	
Puro/anizado		1	0.38	
Chaguarmishque		1	0.38	
CALIENTES	Hervidos de frutas	2	0.75	
	Morocho de mazorca/sal y dulce	4	1.50	
	Colada morada	5	1.88	
	Agua de hiervas: cedrón, hierva luisa	2	0.75	
	Chocolate casero	1	0.38	
12,-ENSALADAS				
FRÍAS	De aguacate	1	0.38	
13,COLADAS	Champus	4	1.50	
	Colada con Churos	11	4.14	
	Colada de zapallo	1	0.38	
	Colada de choclo	1	0.38	
	Mazamorra con berros y papas	1	0.38	
	Uchujaco	1	0.38	
	Colada con cuy	9	3.38	
TOTAL		266	100	

b.Dónde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Copacabana	2	0.75
	Mercado Central de San Pablo del Lago	9	3.38
	Mercado Centenario	1	0.38
	Mercado Central/ 24 de Mayo	17	6.39
Restaurantes	"El Indio"	24	9.02
	"Colada de Churos de Esperanzita"	2	0.75
	Todos	14	5.26
	Camba Huasi	8	3.01
	Samay Inn	1	0.38
	Bar Restaurante El Sisa	1	0.38
	El Forasterito	1	0.38
	Inti Huasi	1	0.38
	Restaurante Michita de Illumán	1	0.38
	Zumac Yamor	9	3.38
	Fonda	1	0.38
	Shanandoa	2	0.75
	"Platos Típicos"	4	1.50
	La Herradura	1	0.38
	Fritadas Centenario	2	0.75
	Restaurantes de Almuerzos	1	0.38
	Cocina de Alberto	1	0.38
Personas	Familia Aragón-Leyton/ Don Iván	7	2.63
	Sra. Yolanda Cabrera	9	3.38
	Lic. Velasco	2	0.75
	Mama Miche	1	0.38
Plazas	Plaza de los Ponchos	9	3.38
Casas Particulares	Comida Casera	64	24.06
Hoteles	Yamor Continental	1	0.38
Producción Artesanal	Casas	1	0.38
Comunidades	Familias Indígenas	17	6.39
OTROS SITIOS	Frente Municipio a lado de Iglesia San Luis	1	0.38
	Parroquia Espejo, Entrada A San Pablo del Lago	1	0.38
	Quichinche	5	1.88
	Sector Palma Real	1	0.38
Parques	Parque Bolívar	7	2.63
NSC	NSC	37	13.91
TOTAL		266	100

c. Quién los prepara mejor			
TIPO DE LUGAR	DETALLE DE QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Sra. Esperanza Díaz/ Restaurante Colada de Churos	5	1.88
	Todos los restaurantes	2	0.75
	Restaurante Zumac Yamor; Lic. Ramiro Velasco, Sra. Zoila Dávila de Velasco	19	7.14
	Restaurante "El Indio"	5	1.88
	Bar Restaurante "SISA"	2	0.75
	Restaurante "Mi Otavalito"	1	0.38
	PERSONAS	Sra. Rocío Cisneros, Restaurante "El Forasterito"	4
Restaurante "Inti Huasi"(Casa del sol)		1	0.38
Shanandoa/Sra. Aide Garzón/Pies		2	0.75
En el Salón "Camba Huasi", Familia Paredes, Sr. Héctor Paredes		8	3.01
Sra. Blanquita de Maigua		1	0.38
Doña Esther		1	0.38
"Sra. María Tito"		1	0.38
Familia Rojas, Familia Aguilar		1	0.38
Sra. Narcisca Cerón		1	0.38
Sra. Clemencia		1	0.38
"Sra. Luzmina"(todos los días)		1	0.38
Sra. Lucila Lema		1	0.38
Familias antiguas,(mamás, abuelas, tías); Comida Familiar, Comida casera, Casas Particulares, Cocineras del campo (Sra. Leonor, Sra, maria),		42	15.79
Familia Aragón-Leyton		6	2.26
Sra. Albuja		1	0.38
Sra. Blanca Sevilla		1	0.38
Comunidades/Familias Indígenas		6	2.26
Familia Cabrera, Sra. Yolanda Cabrera, Sra. Beatriz Cabrera		28	10.53
Sra. Lourdes Vinchachi		1	0.38
Sra. Hernández		2	0.75
Hilda Ramos		1	0.38
Donde "Don Iván"		4	1.50
"Mama Miche"		2	0.75
Sra. Enriqueta		1	0.38
Sra. María Herrera		2	0.75
MERCADOS		Mercado Central	3
OTROS SITIOS	Parque Bolívar	1	0.38
	En El Hotel Yamor continental	1	0.38
	Frante al municipio a lado de la iglesia San Luis, Sra. Susana Guerra	1	0.38
NSC	NSC	106	39.85
	TOTAL	266	100

2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

a. Nombre del plato / bebida / postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	2	0.75
	Cuy con papas	16	6.02
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	14	5.26
3,-FRITOS	Fritada	28	10.53
	Tortillas de papa	14	5.26
	Carne Colorada	5	1.88
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con cuero	1	0.38
	Secos de Pollo	1	0.38
5,-VÍ CERAS	Guatita	1	0.38
	Yaguarlocro	2	0.75
6,-CALDOS	Caldo de patas	1	0.38
	Caldo de gallina de campo	5	1.88
7,-SOPAS	Arroz de cebada	1	0.38
	Fanesca	5	1.88
	Chuchuca	2	0.75
8,-ARROCES	Arroz con pollo	2	0.75
9,-POSTRES	Pies de frutas	1	0.38
10,-ENTREMESES	Empanadas de arroz con arvejas	8	3.01
	Empanadas de Morocho	11	4.14
	Empanadas de mejido	1	0.38
	Mote	2	0.75
	Humitas	2	0.75
	Chochos con tostado	1	0.38
	Quimbolitos	1	0.38
	Tamales de harina de maíz/de arroz y de papa	2	0.75
Salchipapas	1	0.38	
11,-BEBIDAS			
FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	98	36.84
CALIENTES	Colada morada	11	4.14
12,-COLADAS	Champús	8	3.01
	Colada con Churos	5	1.88
	Colada con cuy	14	5.26
TOTAL		266	100

b. Donde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Copacabana	1	0.38
	Mercado Centenario	2	0.75
	Mercado Central/ 24 de Mayo	7	2.63
Restaurantes	"El Indio"	4	1.50
	"Colada de Churos de Esperanzita"	1	0.38
	Todos	17	6.39
	Napolitana	1	0.38
	El Forasterito	1	0.38
	Inti Huasi	1	0.38
	Zumac Yamor	9	3.38
Fritadas Centenario	1	0.38	
PERSONAS	Familia Aragón-Leyton/ Don Iván	2	0.75
	Sra. Yolanda Cabrera	14	5.26
	Lic. Velasco	7	2.63
Casas Particulares	Comida Casera	34	12.78
Hoteles	Yamor Continental	2	0.75
Comunidades	Familias Indígenas	13	4.89
SITIOS	Frente Municipio a lado de Iglesia San Luis	2	0.75
	Parroquia González Suárez	1	0.38
	Quichinche	2	0.75
	Asociación de Choferes profesionales	1	0.38
	Rincón El Belén	1	0.38
Ferias	Expoferias	1	0.38
Parques	Parque Bolívar	17	6.39
NSC	NSC	124	46.62
	TOTAL	266	100

c. Quien los prepara mejor			
TIPO DE LUGAR	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Sra. Esperanza Díaz/ Restaurante Colada de Churos	1	0.38
	Todos los restaurantes	7	2.63
	Restaurante Zumac Yamor; Lic. Ramiro Velasco, Sra. Zoila Dávila de Velasco	29	10.90
	Restaurante "El Indio"	4	1.50
	Sra. Rocío Cisneros, Restaurante "El Forasterito"	1	0.38
	Restaurante "Inti Huasi"(Casa del sol)	1	0.38
	En el Salón "Camba Huasi", Familia Paredes, Sr. Héctor Paredes	1	0.38
PERSONAS	Familias antiguas,(mamás, abuelas, tías); Comida Familiar, Comida casera, Casas Particulares, Cocineras del campo (Sra. Leonor, Sra, maría),	20	7.52
	Familia Aragón-Leyton	2	0.75
	Comunidades/Familias Indígenas	7	2.63
	Familia Cabrera, Sra. Yolanda Cabrera, Sra. Beatriz Cabrera	40	15.04
	Doña Esther	1	0.38
	"Sra. María Tito"	1	0.38
	Donde "Don Iván"	3	1.13
	Sra. Hernández	1	0.38
	MERCADOS	Mercado Central	6
OTROS SITIOS	En El Hotel Yamor continental	3	1.13
	Frente al municipio a lado de la iglesia San Luis, Sra. Susana Guerra	1	0.38
NSC	NSC	137	51.50
	TOTAL	266	100

[3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc. que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.](#)

a. Nombre del plato / bebida / postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	7	2.63
	Cuy con papas	4	1.50
	Parrilladas	1	0.38
	Pinchos	1	0.38
2,-HORNEADO	Chanco Hornado	9	3.38
3,-FRITOS	Fritada	60	22.56
	Tortillas de papa	25	9.40
	Carne Colorada	1	0.38
	Carne Frita	1	0.38
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con cuero	2	0.75
	Secos de Pollo	2	0.75
	Papas con berro	1	0.38
	Secos de Lengua	1	0.38
5,-VÍ CERAS	Yaguarlocro	2	0.75
6,-CALDOS	Caldo de patas	1	0.38
	Caldo de gallina de campo	7	2.63
7,-SOPAS	Arroz de cebada	30	11.28
	Quinua	15	5.64
	Chuchuca	21	7.89
8,-ARROCES	Arroz con pollo	2	0.75
9,-POSTRES	Arrope de mora	1	0.38
	Pies de frutas	1	0.38
10,-ENTREMESES	Empanadas de Morocho	2	0.75
	Mote	5	1.88
	Chochos con tostado	6	2.26
	Tortillas de tiesto	2	0.75
	Tripa Mishque	1	0.38
11,-BEBIDAS/FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	42	15.79
CALIENTES	Morocho de mazorca/sal y dulce	3	1.13
12,-CEVICHES	Pescado	1	0.38
13,-COLADAS	Champús	1	0.38
	Colada con Churos	5	1.88
	Mazamorra con berros y papas	2	0.75
	Colada con cuy	1	0.38
	TOTAL	266	100

b. Donde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Copacabana	2	0.75
	Mercado Central de San Pablo del Lago	4	1.50
	Mercado Centenario	2	0.75
	Mercado Central/ 24 de Mayo	21	7.89
Restaurantes	"El Indio"	4	1.50
	Todos	19	7.14
	Camba Huasi	5	1.88
	El Forasterito	1	0.38
	Tablitas del Tártaro	1	0.38
	Zumac Yamor	2	0.75
	Fritadas Centenario	2	0.75
	Parrilladas del Argentino	1	0.38
Personas	Familia Aragón-Leyton/ Don Iván	2	0.75
	Sra. Yolanda Cabrera	1	0.38
	Lic. Velasco	1	0.38
	Mama Miche	2	0.75
Plazas	Plaza de los Ponchos	4	1.50
Casas Particulares	Comida Casera	78	29.32
Comunidades	Familias Indígenas	10	3.76
Parques	Parque Bolívar	5	1.88
NSC	NSC	99	37.22
TOTAL		266	100

c. Quien los prepara mejor			
TIPO DE PLATO	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Sra. Esperanza Díaz/ Restaurante Colada de Churos	1	0.38
	Todos los restaurantes	9	3.38
	Restaurante Zumac Yamor; Lic. Ramiro Velasco, Sra. Zoila Dávila de Velasco	6	2.26
	Restaurante "El Indio"	2	0.75
	Bar Restaurante "SISA"	2	0.75
	En el Salón "Camba Huasi", Familia Paredes, Sr. Héctor Paredes	2	0.75
	Shanandoa/Sra. Aide Garzón/Pies	1	0.38
	PERSONAS	Familias antiguas,(mamás, abuelas, tías); Comida Familiar, Comida casera, Casas Particulares, Cocineras del campo (Sra. Leonor, Sra, maria),	50
Familia Aragón-Leyton		2	0.75
Sra. Blanca Sevilla		1	0.38
Comunidades/Familias Indígenas		3	1.13
Familia Cabrera, Sra. Yolanda Cabrera, Sra. Beatriz Cabrera		8	3.01
Sra. Blanquita de Maigua		1	0.38
Donde "Don Iván"		2	0.75
MERCADOS		Mercado Central	5
OTROS SITIOS	Parque Bolívar	1	0.38
NSC	NSC	170	63.91
	TOTAL	266	100

4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

a. Nombre del plato / bebida / postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	4	1.50
	Cuy con papas	17	6.39
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	4	1.50
3,-FRITOS	Fritada	93	34.96
	Tortillas de papa	33	12.41
	Carne Colorada	3	1.13
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Secos de Pollo	2	0.75
	Secos de Lengua	1	0.38
5,-APANADOS	Apanado, Carne apanada	1	0.38
6,-VÍCERAS	Caldo de 31	1	0.38
	Yaguarlocro	6	2.26
7,-CALDOS	Caldo de gallina de campo	10	3.76
8,-SOPAS	Arroz de cebada	1	0.38
	Quinua	2	0.75
	Chuchuca	3	1.13
9,-ARROCES	Chaulafán	1	0.38
10,-POSTRES	Arrope de mora	1	0.38
	Pies de frutas	7	2.63
	Rosquillas	1	0.38
11,-ENTREMESES	Empanadas de Morocho	2	0.75
	Empanadas de mejido	3	1.13
	Mote	2	0.75
	Chochos con tostado	14	5.26
	Choclos/con queso	2	0.75
12,-BEBIDAS/FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	39	14.66
CALIENTES	Colada morada	2	0.75
13,-CEVICHEs	Pescado	1	0.38
14,-COLADAS	Colada con Churos	9	3.38
	Colada con cuy	1	0.38
TOTAL		266	100

b. Donde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Copacabana	2	0.75
	Mercado Centenario	1	0.38
	Mercado Central/ 24 de Mayo	28	10.53
Restaurantes	"El Indio"	25	9.40
	"Colada de Churos de Esperanzita"	4	1.50
	Todos	20	7.52
	Camba Huasi	4	1.50
	El Forasterito	4	1.50
	El Otavalito	1	0.38
	Inti Huasi	1	0.38
	Zumac Yamor	2	0.75
	Shanandoa	6	2.26
	Fritadas Centenario	2	0.75
Cocina de Alberto	1	0.38	
Personas	Familia Aragón-Leyton/ Don Iván	3	1.13
	Sra. Yolanda Cabrera	5	1.88
	Lic. Velasco	2	0.75
	Mama Miche	2	0.75
Plazas	Plaza de los Ponchos	5	1.88
Casas Particulares	Comida Casera	20	7.52
Hoteles	Yamor Continental	3	1.13
Comunidades	Familias Indígenas	4	1.50
Sitios	Quichinche	3	1.13
Parques	Parque Bolívar	3	1.13
NSC	NSC	115	43.23
TOTAL		266	100

c. Quien los prepara mejor			
TIPO DE LUGAR	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Todos los restaurantes	11	4.14
	Restaurante Zumac Yamor; Lic. Ramiro Velasco, Sra. Zoila Dávila de Velasco	13	4.89
	Restaurante "El Indio"	6	2.26
	Shanandoa/Sra. Aide Garzón/Pies	2	0.75
	Sra. Rocío Cisneros, Restaurante "El Forasterito"	2	0.75
	En el Salón "Camba Huasi", Familia Paredes, Sr. Héctor Paredes	3	1.13
PERSONAS	Familias antiguas,(mamás, abuelas, tías); Comida Familiar, Comida casera, Casas Particulares, Cocineras del campo (Sra. Leonor, Sra, maría),	12	4.51
	Familia Aragón-Leyton	1	0.38
	Doña Esther	1	0.38
	Donde "Don Iván"	1	0.38
	"Mama Miche"	3	1.13
	Comunidades/Familias Indígenas	1	0.38
	Familia Cabrera, Sra. Yolanda Cabrera, Sra. Beatriz Cabrera	15	5.64
MERCADOS	Mercado	6	2.26
OTROS SITIOS	En El Hotel Yamor continental	2	0.75
NSC	NSC	187	70.30
	TOTAL	266	100.00

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

a. Nombre del plato / bebida / postre

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1,-ASADOS	Pollo asado con papas con cáscara	2	0.75
	Cuy con papas	21	7.89
2,-HORNEADO	Chancho Hornado	3	1.13
3,-FRITOS	Fritada	52	19.55
	Tortillas de papa	19	7.14
	Carne Colorada	6	2.26
4,-ESTOFADOS O BISTECS	Papas con berro	1	0.38
	Secos de Lengua	6	2.26
5,-APANADOS	Carne apanada	4	1.50
6,-VÍCERAS	Caldo de 31	4	1.50
	Yaguarlocro	6	2.26
7,-CALDOS	Cuchicoles	1	0.38
	Caldo de patas	1	0.38
	Caldo de gallina de campo	9	3.38
8,-SOPAS	Arroz de cebada	2	0.75
	Quinoa	3	1.13
	Chuchuca	2	0.75
9,-ARROCES	Chaulafán	1	0.38
10,-POSTRES	Pies de frutas	6	2.26
11,-ENTREMESES	Empanadas de Morocho	1	0.38
	Empanadas de mejido	2	0.75
	Mote	4	1.50
	Chochos con tostado	15	5.64
	Choclos/con queso	1	0.38
12,-BEBIDAS			
FRÍAS	Chicha del Yamor/ de maíz (7 tipos)	69	25.94
CALIENTES	Morocho de mazorca/sal y dulce	1	0.38
	Colada morada	2	0.75
13,-CEVICHES	Pescado	7	2.63
14,-COLADAS	Champús	1	0.38
	Colada con Churos	7	2.63
	Colada con cuy	7	2.63
TOTAL		266	100

b. Donde recomienda consumirlos			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Copacabana	2	0.75
	Mercado Centenario	3	1.13
	Mercado Central/ 24 de Mayo	25	9.40
Restaurantes	"El Indio"	17	6.39
	Todos	22	8.27
	Camba Huasi	6	2.26
	Samay Inn	1	0.38
	El Forasterito	5	1.88
	Chifas	1	0.38
	Inti Huasi	6	2.26
	Zumac Yamor	5	1.88
	Shanandoa	6	2.26
	Fritadas Centenario	2	0.75
	Restaurantes de Almuerzos	1	0.38
	Cocina de Alberto	3	1.13
Personas	Familia Aragón-Leyton/ Don Iván	4	1.50
	Sra. Yolanda Cabrera	5	1.88
	Doña Esther	1	0.38
	Mama Miche	3	1.13
	Lic. Velasco	1	0.38
Plazas	Plaza de los Ponchos	8	3.01
Casas Particulares	Comida Casera	24	9.02
Comunidades	Familias Indígenas	1	0.38
Sitios	Quichinche	6	2.26
Parques	Parque Bolívar	7	2.63
NSC	NSC	101	37.97
TOTAL		266	100

c. Quien los prepara mejor			
TIPO DE PLATO	DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Sra. Esperanza Díaz/ Restaurante Colada de Churos	4	1.50
	Todos los restaurantes	14	5.26
	Restaurante Zumac Yamor; Lic. Ramiro Velasco, Sra. Zoila Dávila de Velasco	14	5.26
	Restaurante "El Indio"	11	4.14
	Sra. Rocío Cisneros, Restaurante "El Forasterito"	6	2.26
	Restaurante "Inti Huasi"(Casa del sol)	1	0.38
	En el Salón "Camba Huasi", Familia Paredes, Sr. Héctor Paredes	3	1.13
	Shanandoa/Sra. Aíde Garzón/Pies	1	0.38
PERSONAS	Familias antiguas,(mamás, abuelas, tías); Comida Familiar, Comida casera, Casas Particulares, Cocineras del campo (Sra. Leonor, Sra, maría),	15	5.64
	Familia Aragón-Leyton	1	0.38
	Sra. Blanca Sevilla	1	0.38
	Comunidades/Familias Indígenas	2	0.75
	Familia Cabrera, Sra. Yolanda Cabrera, Sra. Beatriz Cabrera	31	11.65
	Sra. Blanquita de Maigua	1	0.38
	Doña Esther	1	0.38
	Sra. Lucila Lema	1	0.38
	Donde "Don Iván"	2	0.75
	"Mama Miche"	2	0.75
	Sra. Hernández	2	0.75
	MERCADOS	Mercado Central	9
OTROS SITIOS	Frante al municipio a lado de la iglesia San Luis, Sra. Susana Guerra	1	0.38
	Parque Bolívar	4	1.50
NSC	NSC	139	52.26
	TOTAL	266	100

Anexo I. Entrevistas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /Localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de	Calle Sucre y Estévez esquina	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono:	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Cabrera Rodríguez		72	Femenino	Calle Sucre y Estévez esquina	72 años
		Lic. Ramiro Velasco		Masculino	Calle Bolívar y Mora	Más de 50 años
Nombre del plato/bebida/postre			Chicha del Yamor			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Hay variaciones de la chicha, pero La Chicha del Yamor es única.			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos" Restaurante del Sr. Velasco "Zumac Yamor"			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca de la Panamericana Centro de Otavaló			
Características	Ingredientes		7 Colores de Granos (maíz: blanco, amarillo, negro)			
	Ingrediente principal		Grano chulpe (tipo de maíz)			
	Preparación		Proceso largo. Primero escoger el grano, que sea se			
	Acompañamiento		Con el "Plato típico: fritada, tortillas, lechuga y em			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir ningún ingrediente			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Chicha del Yamor, Chicha de jora (de maíz y de arr			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No existe ningún secreto.				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		Toneles de madera			
	cocina a leña					
Otros:		Pailas, calderas grandes				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Se prepara hace aproximadamente 40 años			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Chicha del Yamor, tiene que ver con el sabor que t			
	Significado que posee el plato		Representa a Otavaló en sus fiestas tradicionales			
	Historia		El Yamor es siembra, es cosecha, es laboriosidad.			
	Usos		Típico de las fiestas del Yamor de Otavaló			
	Qué representa		El Yamor representa la identidad cultural de un pu			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Fines de semana por la demanda de la gente durar			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Tradición por las fiestas			
	Relación con mitos/leyendas		No conoce			
	Relación con las fiestas		Se lo prepara para las fiestas del Yamor sobre todo			
	Lugares en donde se elabora		Restaurantes, puestos en casa y a lo largo de plaza			
	Quién los elabora		Sra. Yolanda Cabrera Lic. Velasco			
	Quiénes lo consumen		Todos los estratos ya que para fiestas vienen pers			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		Municipio, radios, periódicos			
	Comercializan el plato		Otros restaurantes y/o personas compran el produ			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No produce			
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)		En distintas cobachas/ son las Cosechas que vende			
Producción del ingrediente base	Área		Sierra Norte			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte			
	Provincia		Imbabura			
	Población		Otavaló			
	Épocas de producción		Tiempo de cosechas/Junio/Julio			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
CARACTERÍSTICAS DEL LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de O	Calle Sucre y	
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de Otav	Ile Bolívar y Morales	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y	Tiempo que vive en
	Sra. Yolanda Cabrera Rodríguez		72	Femenino	Calle Sucre y	72 años
	Lic. Ramiro Velasco			Masculino	Ile Bolívar y Morales	
Nombre del plato/bebida/postre				"Plato Típico"		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre				No Conoce		
Tipo de plato/bebida/postre				Fritos		
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
						X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)				Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos" Restaurante del Sr. Velasco "Zumac Yamor"		
Lugares más cercanos al lugar de preparación				Cerca de la Panamericana Centro de Otavaló		
Características	Ingredientes		Fritada (carne de cerdo MR. Chancho), mote blanco, tosta			
	Ingrediente principal		Fritada			
	Preparación		Lavar la fritada, quitar los gordos, se lava quitando la s			
	Acompañamiento		Empanaditas, Chicha, Incurtido: paitaña, tomate riñón, l			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir ningún ingrediente			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Fritada con Tortillas			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Hacerlo con carne Mr. Chancho, es mas suave y no gras			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Pailas			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Se prepara hace aproximadamente 40 años			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Plato Típico, Típico de la zona			
	Significado que posee el plato		Representa a Otavaló en sus fiestas tradicionales			
	Historia		No conoce			
	Usos		Típico de las fiestas del Yamor de Otavaló			
	Qué representa		No conoce			
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Agosto-Septiembre "Fiestas del Yamor" y durante todo			
	Por qué se prepara en estas fiestas		Tradición, plato que es muy demandado por las person			
	Relación con mitos/leyendas		No conoce			
	Relación con las fiestas		Se lo prepara para las fiestas del Yamor sobre todo des			
	Lugares en donde se elabora		Restaurantes, puestos en casa y a lo largo de plazas			
	Quién los elabora		Sra. Yolanda Cabrera Lic. Velasco			
	Quiénes lo consumen		Todos los estratos ya que para fiestas vienen personas			
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No			
	Comercializan el plato		No			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No produce			
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)		Mr. Chancho/Carro que reparte en San Antonio de Ibarra			
Producción del ingrediente base	Área		Sierra Norte			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte			
	Provincia		Imbabura			
	Población		Otavaló			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavalo	Otavalo	San Luis de	Calle Sucre y Estévez esquina	
CARACTERÍSTICAS DEL INGREDIENTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Yolanda Cabrera Rodrig		72	Femenino	Calle Sucre y Estévez esquina	72 años
Nombre del plato/bebida/postre			Champús (maíz fermentado)			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Maíz fermentado			
Tipo de plato/bebida/postre			Coladas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos" Indígenas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca de la Panamericana			
Características	Ingredientes			Harina de maíz, jugo de naranja, babaco, canela,mi		
	Ingrediente principal			Harina de maíz		
	Preparación			Se cierra la harina y con esa agua se cocina y se pone		
	Acompañamiento			Piña en trocitos, pan, buñuelos, mote.		
	Combinación/sustitución de productos			Piña		
	Nombre de los platos con el ingrediente base			Coladas		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No existe ningún secreto.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Calderas grandes		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Pocas personas blancas lo preparan. Normalmente s		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			No conoce		
	Significado que posee el plato			Se lo hace para época de Finados		
	Historia			No conoce		
	Usos			No conoce		
	Qué representa			Tradición de los indígenas		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Noviembre/ Finados (2 de Noviembre)		
	Por qué se prepara en estas fiestas			Por tradición.		
	Relación con mitos/leyendas			No conoce		
	Relación con las fiestas			Se lo prepara para las fiestas de noviembre		
	Lugares en donde se elabora			Sr. Yolanda Cabrera/ Diferentes puestos y Comunida		
	Quién los elabora			Pocas personas blancas lo preparan. Normalmente s		
	Quiénes lo consumen			Sobre todo población indígena		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No		
	Comercializan el plato			No		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			No produce		
	Comercializan					
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área			Sierra Norte		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra Norte		
	Provincia			Imbabura		
	Población			Otavalo		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de	Calle Sucre y Estévez esquina	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Cabrera Rodríguez		72	Femenino	Calle Sucre y Estévez esquina	72 años
	Beatriz Armas de paredes		74	Femenino	lívar y Juan M	53 años
Nombre del plato/bebida/postre			Colada Morada			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Colada de mora Mazamoras/Cremas			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida/Caliente			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos" Restaurante Camba Huasi/Familia Paredes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca de la Panamericana Parque central/ Plaza de los Ponchos			
Características	Ingredientes		Mortiño, mora, hierbas:ataco Mortiño, naranjilla, hojas de arrayán, d			
	Ingrediente principal		Mortiño, Clavo de olor y pimienta de d			
	Preparación		Se limpia bien la mora y el mortiño, se Se cocina el mortiño la víspera, se cierr			
	Acompañamiento		Pan Pan de casa, guaguas de pan			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir ningún ingredie Todo se encuentra no falta nada			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		NCS NCS			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NCS e pone hojas de menta para mejorar la			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		deras grandes, Ollas para alimentos du			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NCS NCS			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		NCS NCS			
	Significado que posee el plato		Representa tradiciones especiales por NCS			
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Noviembre Para finados (2 DE noviem			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas		Se prepara por tradición para Finados e			
	Lugares en donde se elabora		Casi todo el Ecuador Casi todo el Ecuador			
	Quién los elabora		Casas particulares, Restaurantes Casas particulares, Restaurantes			
Quiénes lo consumen		Gente de Otavaló y sus alrededores/Tu Gente de Otavaló y sus alrededores/Tu				
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No NO			
	Comercializan el plato		NCS NCS			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No Produce No Produce			
	Comercializan		No No			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)		En distintas cobachas/ Puestos en los r Mercado 24 de mayo			
Producción del ingrediente base	Área		Imbabura Imbabura			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte Sierra Norte			
	Provincia		Imbabura Imbabura			
	Población		Ibarra, Otavaló, Cayambe Ibarra, Otavaló			
	Épocas de producción		Todo el año Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /Localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de	Calle Sucre y Estévez esquina	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Cabrera Rodríguez		72	Femenino	Calle Sucre y Estévez esquina	72 años
Nombre del plato/bebida/postre			Colada de Churos			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NCS			
Tipo de plato/bebida/postre			Coladas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante de Sra. Yolanda Cabrera "Platos Típicos" Familia Paredes/Calle José Mejía Lequerica, entre A			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca de la Panamericana Plaza Sarance			
Características	Ingredientes		Harina, alverja, haba, maní, color, ajo, etc.			
	Ingrediente principal		Harina de maíz reventada, haba, alverja			
	Preparación		Se mezcla la harina con alverja, haba, etc. Se tuesta y se muele la harina de maíz			
	Acompañamiento		NCS			
	Combinación/sustitución de productos		La colada se sirve un plato de la colada			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		No se puede sustituir ningún ingrediente			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		NCS			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No hay ningún secreto			
	Horno de barro		Secretos de la familia/no mencionados de barro, se los deja por la noche con			
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		calderas grandes			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		NCS			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato		Se prepara hace aproximadamente 100 años			
	Significado que posee el plato		Plato tradicional de Otavaló que le gusta			
	Historia		Plato tradicional de Otavaló que le gusta			
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Todo el año/Especialmente en Finados			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora		Restaurante Sra. Cabrera Casa Familia Paredes			
	Quién los elabora		Sra. Yolanda Cabrera Familia Paredes/Comunidades			
Quiénes lo consumen		Población de Otavaló/Comunidades Población de Otavaló/Comunidades				
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No			
	Comercializan el plato		No			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No produce			
	Comercializan		No produce			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)		En distintas cobachas/ son las Cosechas Sr. Bravo provee de maíz			
Producción del Ingrediente base	Área		Ibarra, Chota, Otavaló			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte			
	Provincia		Sierra Norte			
	Población		Imbabura (El Chota) Imbabura (El Chota)			
	Épocas de producción		Ibarra, Chota, Otavaló Ibarra, Chota			
		Verano, épocas de cosecha Casi todo el año				

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /locali	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	San Luis de	Sector plaza de los Ponchos	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Esther		47	Femenino	Sector plaza de los Ponchos	45
Nombre del plato/bebida/postre			Colada de Churos			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			NCS			
Tipo de plato/bebida/postre			Coladas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Plaza de los Ponchos, Plaza Sarance			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza de los Ponchos, Plaza Sarance			
Características	Ingredientes			Maíz, haba, alberja, churos		
	Ingrediente principal					
	Preparación			Se mezcla la harina de maíz, alberja, h		
	Acompañamiento			Ají		
	Combinación/sustitución de productos			No se puede sustituir ningún ingredier		
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No menciona		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Olla grande de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Se prepara hace aproximadamente 45		
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato			NCS		
	Significado que posee el plato			Representa un plato tradicional indige		
	Historia			NCS		
	Usos			NCS		
	Qué representa			NCS		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas			NCS		
	Relación con mitos/leyendas			NCS		
	Relación con las fiestas			NCS		
	Lugares en donde se elabora			Local De Esthercita, La Auténtica Colad		
	Quién los elabora			Doña Esther		
	Quiénes lo consumen			Gente de la localidad/Indígenas		
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			NO		
	Comercializan el plato			NO		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			No produce		
	Comercializan			No		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)			Caseros en Ibarra		
Producción del ingrediente base	Área			Ibarra productores de maíz		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra Norte		
	Provincia			Imbabura		
	Población			Ibarra, Chota (de donde se traen los ch		
	Épocas de producción			Casi todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavalo	Otavalo	Quichinche	Quichinche	Sector de la f
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rocío Cisneros Ubidia		45	Femenino	Quichinche	4 años
Nombre del plato/bebida/postre			Mistela			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida/Fría			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Otavalo			
Características	Ingredientes			Mora de la parroquia, aguardiente, azú		
	Ingrediente principal			Mora		
	Preparación			Se macera la mora con el aguardiente f		
	Acompañamiento			Es un aperitivo		
	Combinación/sustitución de productos			No se puede sustituir ningún ingredie		
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No menciona		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:			Botella de vidrio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			Tradición familiar de generación en ge		
	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)			Todo el año		
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora					
	Quién los elabora					
	Quiénes lo consumen					
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato			No	
Comercializan el plato			No			
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)			Producción propia, cultivos de mora		
	Comercializan			No		
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área			Intag		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)			Sierra Norte		
	Provincia			Imbabura		
	Población			Intag, Quichinche, Otavalo		
	Épocas de producción			Todo el año		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Imbabura	Otavalo	Otavalo	Quichinche	Quichinche
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rocío Cisneros Ubidia		45	Femenino	Quichinche	4 años
Nombre del plato/bebida/postre			Cuy Con papas			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre			Asados/Fritos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Otavalo			
Características	Ingredientes		Cuyes, aliños, papas, lechuga, tostado			
	Ingrediente principal		Cuyes			
	Preparación		Se pasa en agua con sal a los cuyes se l			
	Acompañamiento		Papas con salsa de huevo, lechuga tost			
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir ningún ingredie			
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No menciona			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:		Pailas			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Tradición familiar de generación en ge			
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia		Historia familiar de generación en gen			
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)		Todo el año			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora		Quichinche, Ibarra			
	Quién los elabora		Restaurantes			
	Quiénes lo consumen					
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		Participación en Ferias por cuenta prog		
Comercializan el plato		No				
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No produce			
	Comercializan		No			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del Ingrediente base	Área		Quichinche			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte			
	Provincia		Imbabura			
	Población		Quichinche, Otavalo			
	Épocas de producción		Todo el año			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Imbabura	Otavaló	Otavaló	Quichinche	Quichinche	Sector de la f
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rocío Cisneros Ubidia		45	Femenino	Quichinche	4 años
Nombre del plato/bebida/postre			Arrope de Mora			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Mermelada			
Tipo de plato/bebida/postre			Postre			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante El Forasterito/Parroquia de Quichinche			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Otavaló			
Características	Ingredientes		Mora y azúcar			
	Ingrediente principal		Mora de castilla (Parroquia de Quichinche)			
	Preparación		Se mezcla la mora con azúcar, se demora			
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos		No se puede sustituir ningún ingrediente			
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Otros:		Paila u olla de aluminio			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
utensilios de madera						
cocina a leña						
Otros:		Paila u olla de aluminio				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato		Tradición familiar de generación en generación			
	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)		Todo el año			
	Por qué se prepara en estas fiestas					
	Relación con mitos/leyendas					
	Relación con las fiestas					
	Lugares en donde se elabora					
	Quién los elabora					
	Quiénes lo consumen					
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato		No		
Comercializan el plato		No				
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Producción propia, cultivos de mora			
	Comercializan		No			
	Mercados (al mayorista)					
	Mercados (al minorista)					
Producción del ingrediente base	Área		Quichinche			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra Norte			
	Provincia		Imbabura			
	Población		Quichinche, Otavaló			
	Épocas de producción		Todo el año			