



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR -
CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO**

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

AUTORA:

IRIS SCHRIEFER

DIRECTORA:

ING. KARLA ARMIJOS GONZÁLEZ

2010

CERTIFICACIÓN

Quito, 7 de julio 2010

Lic. Karla Armijos González

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.

Lic. Karla Armijos González

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

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

Iris Schriefer

AUTORA

DEDICATORIA

A mi familia que aun estando lejos nunca me deja sola, y a José por su gran amor y paciencia.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a la Universidad Técnica Particular de Loja y a su cuerpo de profesores por el alto nivel de instrucción y el apoyo brindado durante mis estudios en su honorable establecimiento, a mis directoras de tesis, Karla Armijos y Karla Berrú por haberme guiado y apoyado en este trabajo, a mi compañera de tesis Marianela Tapia por su amistad y cooperación durante el desarrollo de nuestras actividades, a José Cacuango por su constante apoyo moral y material, y a la población del cantón Pedro Vicente Maldonado, en especial a los informantes claves por su cordial participación en este proyecto.

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS

Yo, Iris Schriefer declaro ser autora del presente trabajo y eximimos expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Iris Schriefer

Ing. Karla Armijos

Autora de Tesis

Directora de Tesis

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	I
AUTORÍA	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS	V
ÍNDICE DE CONTENIDOS	VI-VIII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES, GRÁFICOS Y TABLAS	IX
LISTA DE ANEXOS	X
RESUMEN	XI-XII
INTRODUCCIÓN	XIII-XIV
OBJETIVOS	XV
CAPÍTULO I: SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN	1
1.1 Situación geográfica	1
1.2 Aspectos demográficos	1
1.2.1 Indicadores de salud	4
1.2.2 Indicadores educacionales	5
1.2.3 Migración interna y externa	6
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	6
1.3 Análisis de la vivienda	7
1.4 Situación política y administrativa	8
1.5 Sector productivo primario	9
1.5.1 Agricultura	10
1.5.2 Ganadería	10
1.5.3 Producción y rendimiento	11

1.5.4	Asistencia técnica	12
1.5.5	Comercialización y consumo	12
1.5.6	Crédito	13
1.6	Sector productivo secundario	15
1.6.1	Industria	15
1.6.2	Artesanía	15
1.6.3	Crédito	15
1.7	Sector productivo técnico	18
1.7.1	Comercio	18
1.7.2	Turismo	19
1.7.3	Transporte.	19
CAPITULO II: GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA		21
2.	Gastronomía	21
2.1	Historia de la gastronómica en general	21
2.2	Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia	23
CAPÍTULO III: DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR		27
3.1	Datos Generales de la gastronomía del cantón.	27
3.1.1	Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).	27
3.1.2	Qué platos/bebidas/postres/ etc, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.	33
3.1.3	Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.	37
3.1.4	Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.	43
3.1.5	Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.	46
3.2	Platos/Bebidas/Postres tradicionales	50
3.2.1	Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que <i>han cambiado su preparación.</i>	50

3.2.2	Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya <i>no se elaboran actualmente</i> .	57
3.3	Platos/Bebidas/Postres Actuales	64
3.3.1	Platos nuevos que se elaboran en el cantón.	64
CAPITULO IV: INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN		71
4.1	Ficha de resumen del inventario de gastronomía típica y tradicional	71
4.2	Gastronomía relacionada a las fiestas	72
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN		74
5.1	Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	74
5.2	Instituciones y Organismos que Promocionan/Comercializan los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales	83
CAPÍTULO VI: PROPUESTA EN BASE AL INGREDIENTE BASE, PROPONER ALTERNATIVAS DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS.		85
CONCLUSIONES		93
RECOMENDACIONES		96
BIBLIOGRAFÍA		98
ANEXOS		101

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES:

- Ilustración 1: Mapa del cantón Pedro Vicente Maldonado.
 Ilustración 2: Escudo y Bandera del cantón Pedro Vicente Maldonado.
 Ilustración 3: Elevación frontal de la valla publicitaria.
 Ilustración 4: Diseño tentativo de la valla publicitaria.
 Ilustración 5: Fotomontaje de valla en la vía a Pedro Vicente Maldonado.

ÍNDICE DE GRÁFICOS:

- Gráfico 1: Crecimiento de la población del cantón entre 1990 y 2010.
 Gráfico 2: Pirámide de población del cantón Pedro Vicente Maldonado.
 Gráfico 3: Grado de instrucción de la población del cantón.
 Gráfico 4: Porcentajes de servicios básicos en el cantón Pedro Vicente Maldonado.

ÍNDICE DE TABLAS:

- Tabla 1: Causas de Morbilidad.
 Tabla 2: Lista de Poblados del Cantón.
 Tabla 3: Producción y rendimiento del sector agropecuario.
 Tabla 4: Planes de crédito para el sector agrícola.
 Tabla 5: Planes de crédito para el sector productivo.
 Tabla 6: Pregunta 1: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres que conoce usted, propios del sector?
 Tabla 7: Pregunta 2: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres que se elaboran en época de fiesta en el sector?
 Tabla 8: Pregunta 3: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?
 Tabla 9: Pregunta 4: ¿Cuáles son los platos más demandados por los visitantes en este sector?
 Tabla 10: Pregunta 5: ¿Qué platos/ bebidas/ postres recomendaría usted consumir a algún visitante?
 Tabla 11: Pregunta 6: ¿Qué platos/ bebidas/ postres etc, conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación?
 Tabla 12: Pregunta 7. ¿Qué plato/ bebidas/ postres etc. conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?
 Tabla 13: Pregunta 8. ¿Qué platos/ bebidas/ postres nuevos conoce?
 Tabla 14: Resumen del inventario de gastronomía típica y tradicional.
 Tabla 15: Gastronomía relacionada a las fiestas.

LISTA DE ANEXOS

- a. Encuesta (en blanco)
- b. Manual para la aplicación de las encuestas
Parrilla para el ingreso de información en
- c. blanco
- d. Instructivo para el ingreso de información
- e. Entrevista (en blanco)
- f. Manual para la aplicación de entrevistas
- g. Instructivo para el ingreso de información
- h. Entrevistas (llenas y corregidas)

RESUMEN

La presente investigación se llevó a cabo en el cantón Pedro Vicente Maldonado, ubicado en la provincia de Pichincha, en el periodo de junio 2009 hasta febrero 2010, en cuyo desarrollo participaron los moradores de la cabecera cantonal y de los recintos, los colaboradores del municipio, MAGAP, entidades financieras y del centro de salud del cantón, con el propósito de analizar la producción y el consumo de los platos y bebidas típicas del cantón Pedro Vicente Maldonado para su puesta en valor como diversificador de la oferta turística en la región. Con este fin se inventarió a los platos típicos del área, tomando en cuenta su historia y significado, formas de preparación y cambios, los productos empleados y su procedencia, organismos de promoción de la gastronomía tradicional y la puesta en valor de ésta última. La tesis se justificó por ser la gastronomía tradicional un elemento diversificador de la oferta turística que debe ser promulgado internacionalmente y rescatado para futuras generaciones.

El estudio se sustenta en los trabajos investigativos sobre la gastronomía ecuatoriana de Pablo Cuví (2001/2004), Eduardo Estrella (1998) y estudios sobre la historia gastronómica internacional. Se basa en la investigación descriptiva mediante los métodos histórico-lógico, analítico-sintético e inductivo-deductivo, utilizando los instrumentos de la investigación secundaria, levantamiento de información primaria con ayuda de encuestas y entrevistas y la sistematización de los resultados obtenidos en cuadros comparativos.

La investigación esta dividida en 6 capítulos, los cuales tienen el siguiente contenido:

En el primer capítulo se trata la situación económica social y productiva del cantón, respeto al ambiente en el cual se desenvuelve la investigación, centrándose en cada uno de los indicadores de la realidad social que influyen y caracterizan al grupo humano investigado, y concentrándose en su producción primaria, secundaria y técnica.

El segundo capítulo introduce a la gastronomía a nivel mundial y nacional, detallando tanto el proceso histórico cultural de la evolución culinaria y las técnicas culturales requeridas para su desarrollo, como la variación de los avances y gustos culinarios según regiones.

El diagnóstico gastronómico del sector, que se profundiza en el capítulo tres, abarca un análisis a fondo de las preguntas 1 a 5 de las encuestas realizadas con los colaboradores del cantón, en las cuales se estudian de manera cuantitativa y cualitativa a los platos, bebidas o postres tradicionales, actuales, de los días festivos, diarios, turísticos o potencialmente turísticos, y se examinan las razones de su existencia, auge o desaparición en el contexto histórico cultural de la región.

En el capítulo cuatro se expone de manera resumida el inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón con énfasis en las comidas festivas, cuyos datos se han obtenido de las entrevistas realizadas con los informantes claves del estudio.

En el capítulo cinco se desarrolla una propuesta de valorización del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón, en el cual se especifican las posibilidades de promoción y

difusión interna y externa de los recursos gastronómicos, y los organismos e instituciones preexistentes que están involucrados en este trabajo.

El último capítulo contiene una propuesta específica sobre un desayuno escolar elaborado a base del ingrediente más utilizado del cantón, que es el plátano verde.

Descriptores: Gastronomía, platos típicos, bebidas típicas, atractivo diversificador, oferta turística, cantón Pedro Vicente Maldonado

INTRODUCCIÓN

El turismo como fuente de divisas es uno de los sectores económicos más importantes en el Ecuador, aunque en los últimos años bajó su importancia frente a otras industrias poco sustentables como son la pesca y la manufactura de metales. No obstante es un sector en crecimiento tanto en el ámbito nacional como internacional que con un buen manejo puede dar un ingreso equitativo tanto en áreas urbanas como rurales.

Si se considera al Ecuador como un destino turístico, se puede afirmar que los sitios naturales como las Islas Galápagos, la costa del Pacífico, los Andes y la Amazonía atraen la mayor parte de los visitantes, mientras que los sitios históricos y manifestaciones culturales, aún cuando son importantes, se visitan en menor grado. Dentro de estos atractivos culturales figura la gastronomía tradicional, la cual tiene mucho potencial de desarrollo, aunque todavía es poco conocida, especialmente por los turistas internacionales.

Por su excepcional ubicación sobre la línea ecuatorial y su variada geografía, el Ecuador es el país con mayor biodiversidad en el planeta en relación a su pequeño tamaño. Contiene una gran variedad de ecosistemas y climas que permiten el desarrollo de un sinnúmero de diversos animales y plantas, que han sido utilizados y cultivados por el hombre desde su aparición en la región. A base de estos alimentos naturales se preparaban una gran variedad de platos con manifestaciones únicas en cada región del país. Durante la colonia se integraron nuevos ingredientes a la cocina ecuatoriana, sin dejar de utilizar la inmensa variedad de frutas, verduras, granos y carnes de la región, formando así la cocina criolla. Recién en el siglo XX se entrelazan las regiones del país y llegan inmigrantes de otros continentes. En las últimas décadas la comida típica tiende a mezclarse, disminuir y hasta desaparecer, debido a la migración interna y el auge de la comida rápida.

El cantón Pedro Vicente Maldonado, situado en el noroccidente de la Provincia de Pichincha, había sido poblado por el pueblo Nigua, el cual vivió dividido en tribus en el noroccidente bajo, entre los pueblos Yumbo, Cayapas y Tsáchila, pero hasta el fin de la colonia el pueblo Nigua casi fue extinto, lo cual interrumpió el desarrollo histórico de la región. Una repoblación de estas tierras recién se dio en la mitad del siglo XX, lo que hace del cantón un caso especial dentro de la geografía cultural del Ecuador, y demanda mayor atención en los aspectos de existencia y desarrollo de platos típicos durante sus últimas décadas de repoblación.

La comida tradicional ecuatoriana ha sido descrita por varios autores, siendo las más destacadas las obras de Estrella (1998) y Cuvi (2001, 2004) que tratan de la comida indígena y de la gastronomía típica de las diferentes regiones. Existen también recetarios y compilaciones de comidas ancestrales y tradicionales de ciertas regiones conocidas, dejando a otras, como el noroccidente de la provincia de Pichincha, a un lado. Aunque la importancia de la gastronomía como atractivo diversificador se enfatiza en algunos trabajos sobre destinos y rutas turísticas ecuatorianas, no hay propuestas a nivel macro para evaluar y promocionarla a nivel nacional e internacional.

El cantón Pedro Vicente Maldonado se encuentra en el piedemonte de la cordillera occidental de los Andes en una región subtropical, y a medio camino de Quito hacia las playas esmeraldeñas. Esta ubicación le permite producir y obtener tantos alimentos de la costa como de la sierra, que permite una peculiar fusión de sabores. Como en toda la región del noroccidente, en el cantón Pedro Vicente Maldonado las manifestaciones culturales vivas del área han sido poco estudiadas debido a la reciente colonización, y la mezcla cultural de sus habitantes, que provienen de provincias costeñas, serranas y de Colombia. Aunque su variada procedencia induce una posible falta de identidad cultural propia, hay que considerar el hecho de que la cultura es un conjunto de valores y conductas que cambia y se transforma con el tiempo, para estar en relación con su entorno natural y social. Por lo tanto el estudio de los alimentos de un grupo humano en su proceso de formación de cultura propia es de igual importancia como la descripción de una gastronomía tradicional establecida o en decadencia.

El propósito de la presente investigación consiste en la determinación de la producción y el consumo de platos y bebidas típicas del cantón Pedro Vicente Maldonado, para la revitalización de la cultura gastronómica y su puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística. El estudio forma parte de una investigación a nivel nacional, elaborado en su parte teórica por la Universidad Técnica Particular de Loja, con el propósito de recopilar datos de todos los cantones del país, para una posterior elaboración de un plan de puesta en valor de la gastronomía tradicional ecuatoriana.

En el presente estudio se aplicó la investigación mixta de manera cuantitativa y cualitativa, basado en el método histórico y descriptivo, y del registro, análisis e interpretación de la gastronomía del cantón Pedro Vicente Maldonado, provincia de Pichincha. Para el análisis, orden lógico y secuencial de los procesos de elaboración de diferentes platos y bebidas típicas y la posible sustitución de ingredientes en el proceso, se aplicaron los métodos histórico-lógico, analítico-sintético e inductivo-deductivo.

Para obtener los datos primarios se aplicaron encuestas de manera aleatoria a 256 personas de diferentes sectores, lo que equivale a un porcentaje de 2,22% de la población actual. Después del ordenamiento de datos se procedió a entrevistar a 22 informantes claves sobre aspectos básicos de preparación, historia, uso, promoción y obtención del ingrediente base de 11 platos que habían conseguido un alto nombramiento en las encuestas. Los datos secundarios se obtuvieron de libros, folletos, información en internet y proporcionado por el Ilustre Municipio de Pedro Vicente Maldonado, MAGAP, Consejo Provincial y la Dirección Nacional de Educación de Pichincha.

OBJETIVOS

Objetivo General

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

Objetivos específicos

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

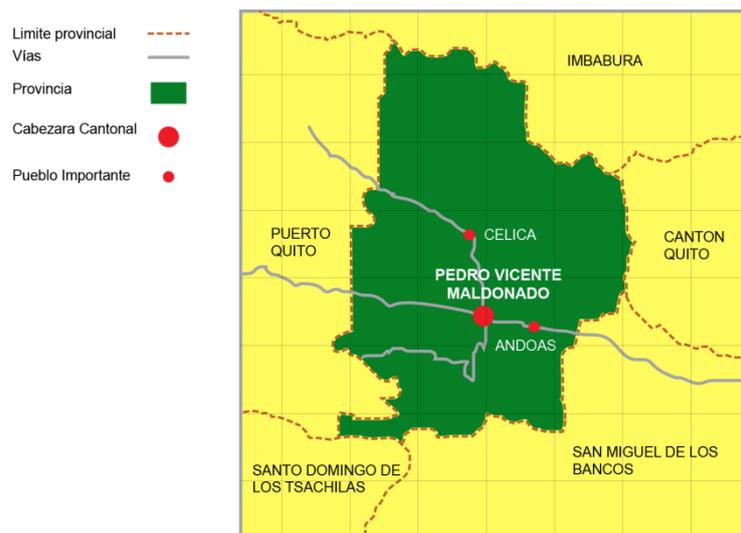
CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica

El cantón Pedro Vicente Maldonado se encuentra al nor-occidente de la provincia de Pichincha, a una altura promedio de 620 msnm, y tiene una superficie de 656,53 km². Limita al norte con la Provincia de Imbabura, al sur con la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, al sur y este con el cantón San Miguel de los Bancos y el Distrito Metropolitano de Quito y al oeste con el cantón Puerto Quito.

Ilustración 1: Mapa del cantón Pedro Vicente Maldonado



Fuente: José Cacuango, a base de Mun. PVM, 2010, Generalidades.

Está ubicado en la subcuenca hidrográfica, constituida por los ríos Guayllabamba, Mulaute, Silanche y Blanco, y contiene los ecosistemas de bosque nublado, húmedo subtropical y húmedo tropical.

Entre la temporada seca (junio a diciembre) y la temporada lluviosa (diciembre a junio) la temperatura oscila entre los 16 y 25°C, con una humedad relativa sobre el 70% (Municipalidad de Pedro Vicente Maldonado [Mun. PVM], 2009, pp.3-4).

1.2 Aspectos demográficos

La primera población comprobada en el área del cantón es la cultura preincaica de los Nigua, los cuales vivían en grupos pequeños dispersos en el área, colindando con los territorios de los pueblos Yumbo, Cayapas y Tsáchila; se sabe que “estos grupos fueron conformados por

pequeñas o grandes etnias, relativamente autónomas, que compartieron muchos rasgos culturales, además de su idioma.” (Lippi, 1998, p.63).

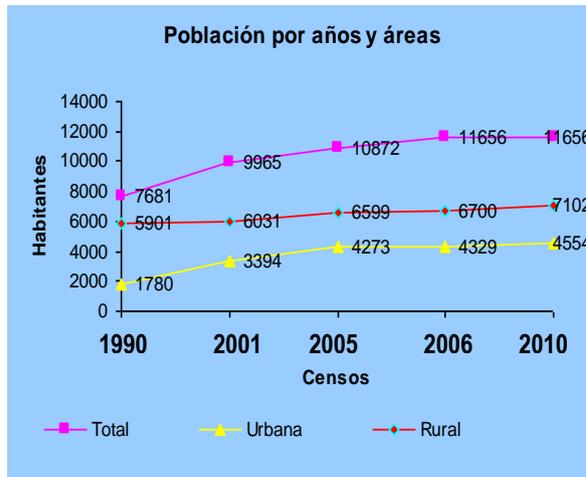
La etnia Nigua nunca fue contactada por los incas, y durante la colonia igualmente evadía a los españoles, no pagaban tributo y se esfumaban ante su presencia, así que poco se sabe de su densidad de población o pueblos. Durante la colonia, fueron atacados por los Cayapas y grupos de afroecuatorianos de Esmeraldas, por lo cual al final de la colonia eran prácticamente inexistentes y sus pocos descendientes se unieron a la etnia Tsáchila, migrando hacia tierras más bajas (Salomon, 1997, pp.12, 32, 80; Lippi, 1998, pp. 64, 66, 76).

Luego de la desaparición de los Niguas, en los tiempos de la colonia, el intercambio entre la sierra y el noroccidente bajo fue casi inexistente. El ambicioso plan de Pedro Vicente Maldonado en 1739, de construir una carretera entre Quito y la costa, fue llevado a cabo hasta la altura de Puerto Quito, pero después de la muerte del erudito, se abandonó el proyecto y existe un dato que, en 1783 el camino ya estaba cubierto de árboles, y por ende intransitable. Igualmente la carretera planificada por el presidente Gabriel García Moreno sólo se construyó entre Calacalí y Nanegal (Lippi, 1998, pp. 75-77).

Entre 1955 y 1961 se construyó el camino lastrado desde Quito sobre Nono, Tandayapa, Nanegalito, Gualea y Pacto, ruta de entrada al noroccidente desde donde la Cooperativa Kennedy pobló el noroccidente hasta el cantón Pedro Vicente Maldonado. En 1995 se inauguró la carretera de primer orden Calacalí – La Independencia, que permite ahora una conexión rápida a la capital y la costa, por lo cual la población ha crecido a un ritmo rápido hasta llegar a la población actual (Lippi, 1998, p.79)

El crecimiento poblacional de las primeras décadas se encontraba por encima del promedio nacional, debido al proceso de colonización. En los últimos años este proceso migratorio se ha ido frenando, ya que las posesiones de las tierras están en gran parte definidas. Según las proyecciones del INEC, el cantón tiene en el año 2010 una población total de 11.656 habitantes, de los cuales 4.554 personas viven en el área urbana, y 7.102 personas en las áreas rurales, con un crecimiento de aproximadamente 1,28% anual en las áreas urbanas y 1,48% en las áreas rurales (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2004). No existe una población de indígenas autóctonos de la zona.

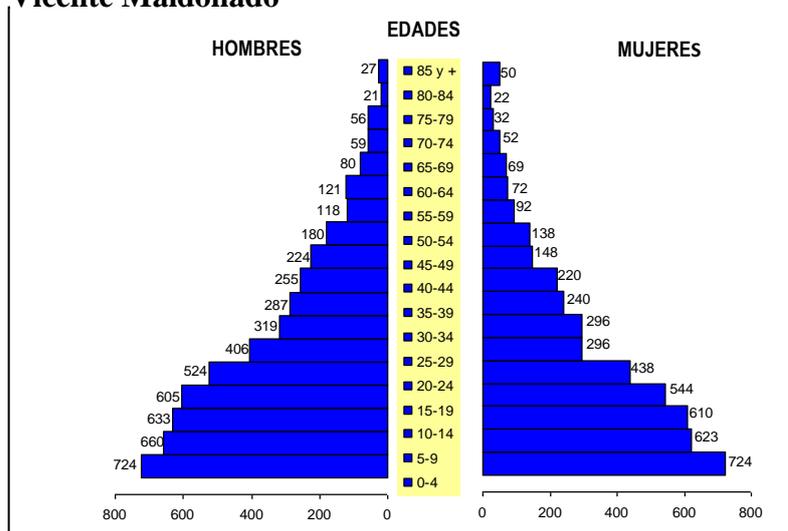
Gráfico 1 Crecimiento de la población del cantón entre 1990 v 2010



Fuente: Mun. PVM, 2009, pg. 8, basado en Censo INEC 1990, 2001 y proyecciones.

La pirámide de población del cantón consiste en una estructura piramidal con base ancha, compuesta por un 40% de niños y jóvenes entre 0-15 años, y por más de 50% de personas entre 15-65 años. En la composición por sexo se observan un 46,8% de mujeres y un 53,2% de hombres. Esto refleja una población joven y en su mayoría económicamente activa, producto de una alta inmigración laboral hacia las áreas agrícolas (Mun. PVM, 2009, pp.8-9).

Gráfico 2 Pirámide de población del cantón Pedro Vicente Maldonado



Fuente: Mun. PVM, 2009, pg. 9; basado en Censo INEC 2001.

Según su ocupación tenemos un 33,8% de trabajadores no calificados, un 28% de agricultores, y un 17,3% de obreros de construcción, seguido por otras ocupaciones, siendo el número de hombres ocupados 4,5 veces mayor a las mujeres (Mun. PVM, 2009, p.11).

1.2.1 Indicadores de salud

La salud en el cantón es un área subdesarrollada, debido a la falta de equipo y personal como también, a las circunstancias generales de insalubridad.

Tabla 1 Causas de Morbilidad

CAUSAS DE MORBILIDAD AÑO 2008 CONSOLIDADO DEL AREA

CAUSAS DE MORBILIDAD	GRUPOS DE EDAD								Total
	No	<1 a	1a4	5a14	15 A 35	36A 49	50 A 64	65y+	
IRAS	1	1092	2356	1468	995	308	191	127	6537
PARASITOSIS	2	105	548	1024	1129	178	49	28	3061
EDA	3	201	717	393	136	101	24	14	1586
ITS	4	0	0	64	101	552	738		1455
IVU	5	8	12	98	202	424	69	76	889
DERMATITIS	6	516	142	73	52	13	5	1	802
LEISHMANIASIS	7	5	25	79	99	38	11	3	260
ESCABIOSIS	8	43	73	61	75	2	3	3	260
HTA	9				3	12	136	25	176
PALUDISMO	10		12	22	41	68	6		149
OTRAS	11	1509	1645	2047	2583	1317	1272	1001	11374
TOTAL		3479	5530	5329	5416	3013	2504	1278	26549

Fuente: Partes diarios de Unidades Operatorias

Elaborado por: Departamento de Estadística Área de Salud N° 11; En: Área de salud 11. 2009. Plan Estratégico Anual.

Entre las primeras causas de morbilidad entre los niños de 0 a 15 años se encuentran infecciones respiratorias agudas, enfermedades diarreicas agudas, parasitosis y dermatitis. Entre jóvenes y adultos de 15 años en adelante las causas de morbilidad más frecuentes son parasitosis, infecciones respiratorias agudas, infecciones de las vías urinarias e infecciones de transmisión sexual. Causas posibles de estas enfermedades son la falta de infraestructura sanitaria, agua potable, hacinamiento y de higiene.

Enfermedades propias de esta zona de clima tropical son la leishmaniasis, el paludismo, el dengue y otras enfermedades febriles, que afectan en especial a los niños (Área de Salud No.11, Pedro Vicente Maldonado [Área de Salud No.11 PVM], 2009, pp.5-6)

En la cabecera cantonal funciona la sede administrativa del Subcentro de Salud (Área No. 11), al cual están adjuntos los cantones San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito. En el centro se da un primer nivel de atención de salud, llevando a cabo controles sanitarios, visitas domiciliarias, primeros auxilios, partos de emergencia, atención odontológica, servicio de laboratorio clínico, saneamiento ambiental, y promoción de salud en general.

Para casos más graves existe el hospital Pedro Vicente Maldonado, institución privada apoyada por el gobierno provincial, que constituye la única institución de segundo nivel de complejidad en un radio de aprox. 50 km. En ella se brinda atención ambulatoria y de emergencia con énfasis en la recuperación y rehabilitación, aparte de la promoción, prevención y diagnóstico de la salud.

Aparte de esto se encuentran en la cabecera cantonal dos consultorios médicos, una dependencia de la Cruz Roja Ecuatoriana y la Fundación alemana FAME (Fundación para Asistencia Médica al Ecuador). Las medicinas se pueden conseguir en 5 farmacias y botiquines en la cabecera cantonal.

No se encuentra ningún hospital de tercer nivel de atención en el cantón (Municipio de Pedro Vicente Maldonado [Mun. PVM], 2010, Hospitales, farmacias y servicio médico).

1.2.2 Indicadores educacionales

Según el censo efectuado por el INEC en el 2001 la tasa de analfabetismo en el cantón es de un 12,1% entre las mujeres y 10,2% entre los hombres, siendo el porcentaje en ambos casos más alto en las áreas rurales.

A nivel cantonal un 64,4% acabó la educación primaria, 16,8% la educación secundaria, 10,2% no tiene ninguna educación y solo un 2,9% acabó la educación superior o de postgrado (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2001).

Gráfico 3 Grado de instrucción de la población del cantón



Fuente: Censo INEC 2001, Fascículo de Pedro Vicente Maldonado.

De los 3.599 alumnos, 254 eran alumnos del nivel preprimario, 2331 alumnos de primaria, 1014 de nivel medio (básico y bachillerato). Si comparamos el número de estudiantes de sexto grado de primaria con los nuevos alumnos del primer curso de nivel medio, entonces se ve una disminución del número de estudiantes en un tercio al empezar el colegio. Si se sigue observando los números de estudiantes hasta el bachillerato entonces se ve un decrecimiento de otro tercio. Esto demuestra, con pequeñas aberraciones estadísticas, que sólo poco más de

un tercio de los estudiantes que acaban la educación primaria también llegan a obtener el bachillerato, dato que concuerda con los datos obtenidos por el INEC en el año 2001 (Dirección Nacional de Educación de Pichincha, 2008).

1.2.3 Migración interna y externa

Según la fundación SALUDESA el 26.5% de la población proviene de la provincia de Loja, un 10,2% de la provincia de Manabí, y el 63,3% de otras provincias (Mun. PVM, 2001, citado en Mun. PVM 2009, p.8). Esta población migró hacia el cantón durante las últimas décadas, constituyendo la primera ola de migrantes la población lojana que dejó sus tierras durante la sequía de los años sesenta del último siglo. Existe también una población creciente de colombianos y peruanos.

Según datos internos del Subcentro de Salud del cantón, cuatro de cada diez familias tienen por lo menos un miembro familiar que ha migrado a otro país.

Existe un alto nivel de población flotante, que se encuentra en un promedio de 10%, con picos de 25% durante los fines de semana y feriados, causados por el movimiento de personas de poblaciones cercanas, personas en tránsito, y estudiantes (Mun. PVM, 2009, p.11).

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Según el mapa de la pobreza, elaborado por la Presidencia de la República, en el cantón existe un porcentaje de 77,7% de pobreza con un 12,2% de indigencia, nivel que es ligeramente más bajo que el de los cantones vecinos de San Miguel de los Bancos y Puerto Quito (Presidencia de la república, 2008, Mapa de pobreza). Según el “Atlas para el desarrollo local” de 1999 el porcentaje de desarrollo social es de 43,6%, indicando una bajo desarrollo social con carencias dominantes de salud (Larrea, 1999).

El municipio de Pedro Vicente Maldonado, en su Memoria Técnica del 2009 manifiesta:

La infraestructura y equipamiento comunitario en el sector rural son limitados, refleja la pobreza y la marginación: ninguno de los recintos dispone de mercados o feria libre, el 15% cuenta con casa comunal, la mayoría de ellas en malas condiciones y sin mobiliario, 12 áreas deportivas, 2 espacios para parques infantiles, 46% disponen de cementerio, 64% de iglesia, 4% baterías sanitarias, 9% cuentan con guardería. Apenas dos tienen reten policial, sin personal y equipamiento. No hay infraestructura adecuada para atender las demandas de los niños y las niñas. (p.11)

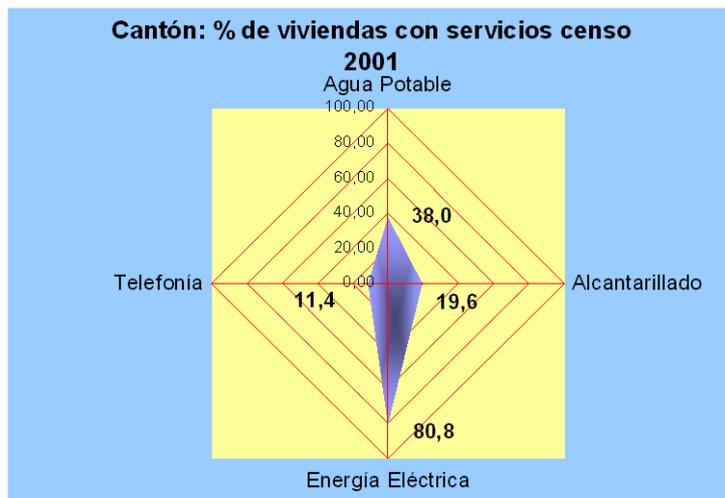
Cabe resaltar que el cantón demuestra las deficiencias de un área poblada en un pasado reciente.

1.3 Análisis de la vivienda

Según el censo del 2001, realizado por el INEC, existen 2.921 viviendas con un promedio de 4,5 habitantes en el cantón, siendo las viviendas de las áreas rurales las más pobladas. Casi un 70 % de la población vive en casas o apartamentos, mientras que un 11% vive en mediaguas, un 7,4% vive en ranchos y un 7% en cuartos en como inquilino (INEC, 2001). La mitad de las viviendas están habitadas por sus propietarios, un 24,1% está en arriendo, mientras que un total de 23,7% se presta por servicios o en forma gratuita a sus habitantes.

El cantón Pedro Vicente Maldonado figura entre los peor dotados en infraestructura básica de la provincia de Pichincha, con un déficit de servicios entre 84% y 90,4% (INEC, 2004). La energía eléctrica es el servicio más difundido, con un 80,8% en el año 2001, pero deficiente por los frecuentes apagones y fluctuaciones de voltaje. El 38% de las viviendas tiene un abastecimiento de agua potable desde la red pública, y un 19,6% está conectado al alcantarillado público. Sólo un 11,4% tiene servicio telefónico.

Gráfico 4 Porcentajes de servicios básicos en el cantón Pedro Vicente Maldonado



Fuente: Mun. PVM, 2009, pg. 12; basado en Censo INEC 2001.

En la gran mayoría de las viviendas se cocina con gas, mientras un 12,9% utiliza leña o carbón, especialmente en las áreas rurales (INEC, 2001). Las áreas rurales se destacan por su bajísima conexión a los servicios básicos, en las cuales un 80% de los recintos se abastece del agua de los ríos, sólo tres recintos reciben una recolección regular de basura, tres tienen servicio telefónico en sus domicilios y ninguno tiene alcantarillado. Sólo el servicio de electricidad llega a un 95% de los recintos (Mun. PVM, 2009, p.13).

Estos datos revelan la discriminación e incomunicación de las áreas rurales comparado con el área urbana, que trae consigo un deterioro del ambiente por la inevitable contaminación y explotación de sus recursos.

1.4 Situación política y administrativa

En 1965 se construyó la primera casa comunal del área en el Km. 111 de la vía Calacali – La Independencia, y el 6 de septiembre de 1978 se publicó la creación de la parroquia dentro del cantón Quito en el Registro Oficial del Consejo Provincial. La Ley de creación del cantón Pedro Vicente Maldonado se expidió el 15 de enero de 1992 (Mun. PVM, 2009, pp.5-6).

Ilustración 2 Escudo y Bandera del cantón Pedro Vicente Maldonado



Fuente: Wikipedia: Pedro Vicente Maldonado (cantón).

Dentro del cantón existen dos parroquias: la parroquia urbana Pedro Vicente Maldonado, que abarca la cabecera cantonal del mismo nombre, y la parroquia rural de Pedro Vicente Maldonado, que incluye a todos los centros poblados restantes del cantón.

La cabecera cantonal está conformada por 32 asentamientos, distribuidos en 11 barrios, 13 lotizaciones, siete urbanizaciones y una cooperativa (Mun. PVM, 2009, pp.3-4).

Existen 27 centros poblados dispersos, mayoritariamente al lado de las carreteras principales, que se han formado en su mayoría por medio de la planificación de centros poblados de las cooperativas agrícolas del IERAC (Mun. PVM, 2009, p.8). Ninguno de estos centros poblados es parroquia rural, aunque los poblados de La Celica y San Vicente de Andoas están planificados para convertirse en tales.

Tabla 2 Lista de Poblados del Cantón

10 de Agosto	Los Laureles 1 y 2
15 de Mayo	La Y3
23 de Febrero	Lomas Mirador
Nueva Unión	Monte Olivo

Álvaro Pérez Intriago	Nueva Aurora
Barrio Lindo	Paraíso Alto y Paraíso Bajo
Centinela de Guayllabamba	Provincias Unidas
El Cisne	Salcedo Lindo
El Progreso	San Dimas
El Tortugo	San Vicente de Andoas
Konrad Adenauer	Simón Bolívar
La Bonanza	Unidos Venceremos I
La Celica	Unidos Venceremos II
La Industria	Entre cantones: San Juan de Puerto Quito (entre San Miguel de Los Bancos y Pedro Vicente Maldonado)

Fuente: Gobierno Provincial de Pichincha. (2002). Pedro Vicente Maldonado - Plan de desarrollo participativo 2002-2012.

El cantón está actualmente presidido por el alcalde Pacífico Egüez Falcón elegido por 5 años para el periodo 2009-2014 auspiciado por el Movimiento País. Aparte de esto existen siete concejales, elegidos para el mismo periodo.

La administración del cantón está estructurada en los siguientes niveles (Egüez Falcón, 2010, p.11):

- a) Nivel político y de decisión (alcaldía, consejo municipal, secretaría general del consejo);
- b) Nivel asesor (procuraduría municipal, comisiones permanentes);
- c) Nivel gestión (dirección administrativa, dirección de recursos humanos, dirección financiera, dirección de planificación y territorialidad, dirección de obras públicas, dirección de desarrollo sustentable, dirección de educación, cultura, turismo y comunicación corporativa);
- d) Nivel operativo, de empresas y unidades especiales (cuerpo de bomberos, empresa de alcantarillado y agua potable, patronato municipal, consejo cantonal de la niñez y adolescencia).

1.5 Sector productivo primario

El sector primario comprende la mayor parte de la economía del cantón, especialmente en el área rural. Se ve favorecido por la topografía suave de las últimas estribaciones andinas, la existencia de vertientes de agua y su clima húmedo subtropical que permite el cultivo permanente de las tierras con una variedad de productos agrícolas y de producción pecuaria.

1.5.1 Agricultura

La agricultura en el cantón es en gran medida artesanal; no aprovecha la real capacidad del suelo y es poco tecnificado, pero logra una buena producción debido al clima favorable. Excepciones son las plantaciones de palmito, que trabajan con estándares modernos y tienen un alto nivel de producción. Existen plantas procesadoras en el cantón, que dan el debido tratamiento al palmito para su venta a nivel internacional.

Otros Productos de exportación son el cacao, el palmito, el café y el bambú gigante, mientras que la palma africana, la caña de azúcar y los cítricos se comercializan a nivel nacional. El resto de la producción agrícola abastece el mercado local.

Existe una gran variedad de productos agrícolas en la zona tales como: café, cacao, plátano, arroz, achiote, cidra, guayaba, lima, limón, naranja dulce y agria, granadilla, naranjilla, papaya, pepinillo, pimiento, tomate, toronja, zapallo, maíz, fréjol, arazá, camote, maní, yuca, maracuyá, chirimoya, caimito, mandarina, ají, rábano, piña, cabuya, palma africana, caucho, caña de azúcar, bambú y palmito.

La explotación de madera sigue siendo una ocupación importante, que tiene su centro de acopio en San Vicente de Andoas. De los pocos remanentes de bosques húmedos subtropicales se sigue extrayendo maderas tropicales como chonta, guayacán, pambil, cedro, canelo entre otros, muchos de ellos sin los debidos permisos y deforestando áreas de suma importancia ecológica. La producción industrial de Balsa está en aumento (Mun. PVM, 2009, p.5; Mun. PVM, 2010, Actividad Económica).

1.5.2 Ganadería

La ganadería, aunque no es muy tecnificada, es la producción más importante del sector primario, y se ve favorecida por el clima cálido húmedo, que permite una producción continua de biomasa herbácea.

Es predominante la producción de ganado bovino de las razas Brahman, Holstein, Brown Swiss, Jersey, Sahiwal, Gir Holanda y de las mestizas. Se desarrolla tanto la producción de leche, en su mayoría de manera artesanal, como la producción de carne.

La producción estimada de leche es de 30.000 litros al día que son llevados a las plantas de enfriamiento de Rey Leche, Nestlé y Visaenleche. Unos 12.000 litros diarios adicionales no se pueden comercializar debido al mal estado de vías (Mun. PVM., 2009, p.5)

La feria ganadera de Pedro Vicente Maldonado es la más grande de la región y atrae negociantes de cantones y provincias aledañas.

También existe una importante producción de caballos de paso, pollos de granja y de tilapia roja (Mun. PVM, 2010, Actividad Económica).

1.5.3 Producción y rendimiento

Los agricultores del cantón tienen en su mayoría fincas de pequeñas dimensiones, por lo cual el proceso de tecnificación de sus productos es bajo. No obstante existen haciendas grandes, destinados a la ganadería y la agricultura.

El sector agrícola está dominado por la producción lechera, por lo cual los bosques naturales de la región han sido sustituidos en su gran mayoría por pastizales. Otros productos de grandes extensiones son los de palmito y palma africana, que se explotan a un nivel industrial.

Por el continuo crecimiento del sector agropecuario, es difícil establecer números válidos de producción de los productos comercializados, como se puede apreciar en el siguiente cuadro comparativo, con las estadísticas agropecuarias del 2007, y los últimos números disponibles del MAGAP (Mun. PVM, 2010, Actividad Económica; comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010).

Tabla 3 Producción y rendimiento del sector agropecuario

Producto	Hectareas cultivadas en 2007	Suelo cultivado en % (2007)	Hectareas cultivadas en 2009	Rendimiento (en kg/ha)	Mercado
Palmito	3.500	7,94	14.000	30.000	Internacional
Cacao	600	1,36%	5.500 (Nacional fino en aroma: 2000ha; Cacao foráneo: 3.500ha)	800	Nacional/ internacional
Palma africana	3500	7,94%	---	14.000	Nacional
Cítricos	---	---	4.000	---	Nacional
Caña de azúcar	---	---	3.500	---	Nacional
Café	604	1,37%	---	500	Nacional/ internacional
Maíz duro	600	1,36%	---	1.800	Local
Plátano	300	0,68%	---	15.000	Local
Yuca	200	0,45%	---	14.000	Local/ provincial
Bambú gigante	---	---	1.000	---	Nacional/ Internacional
Producción Agropecuaria					
Pasto	34.500	78,2%	---	---	---
Ganado	Cabezas de ganado: 17.000	---	---	Ø litros al día: 42.000	Nacional
Cerdos	Producción: 300 mensuales	---	---	---	Nacional
Tilapia	100 ha utilizados	---	---	---	Nacional

Fuente: Mun. PVM, 2010, Actividad Económica; comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010.

1.5.4 Asistencia técnica

La asistencia técnica brindada a los productores proviene en su mayor parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca MAGAP. Esta institución da apoyo a las cooperativas agrícolas, investiga las posibilidades de nuevos cultivos, forma el conocimiento de los agricultores mediante talleres en los recintos y ayuda a resolver problemas legales y otras necesidades del sector agrícola (comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010).

1.5.5 Comercialización y consumo

El comercio del cantón consiste mayoritariamente en productos agrícolas y ganaderos y los insumos para estas actividades. También existen negocios de comida, turismo, y tiendas con productos para la población local.

Todo intercambio comercial con otras ciudades se desarrolla sobre la vía Calacalí – La Independencia hacia Quito, Santo Domingo de los Tsáchilas, Quinindé y La Concordia (Mun. PVM, 2009, p.7).

El cantón tiene varios cultivos de comercialización internacional. Éste es el caso del palmito, que se concentra en un centro de acopio en el Km. 117 (vía Calacalí – La Independencia) y dos plantas procesadoras, una en el Km. 112 (vía Calacalí – La Independencia) y otra en la cabecera cantonal, de donde es comercializado al exterior.

Otro cultivo de exportación constituye el bambú gigante.

El aceite de palma africana es de comercialización nacional e internacional, producto que es elaborado en la planta procesadora de “La Concordia”, fuera del cantón.

Para el cacao existen centros de acopio dentro y fuera del cantón, que suministran tanto el mercado nacional como internacional.

La producción de carne de ganado vacuno es destinada al mercado nacional, mientras que la leche se acopia en centros de enfriamiento dentro del cantón para Rey Leche y Nestlé, y fuera de éste, en La Concordia para Visaenleche.

Los cultivos de maíz duro, plátano y yuca son destinados mayoritariamente al mercado local, con muy pocas excepciones de comercialización fuera del cantón. También la tilapia roja se distribuye primeramente entre los restaurantes y hosterías del cantón, mientras el exceso es vendido a Quito (Mun. PVM, 2010, Actividad Económica; Comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010).

1.5.6 Crédito

Existen tres agencias de entidades financieras en la cabecera cantonal: Banco del Pichincha, Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de los Bancos y Cooperativa de Ahorro y Crédito Andalucía. Otra fuente importante de créditos es la Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso, con filial en San Miguel de los Bancos.

Todas las cooperativas tienen planes de créditos destinados al sector agrícola, con condiciones relativamente similares. En el siguiente cuadro comparativo se encuentran los planes de crédito para el sector agrícola:

Tabla 4 Planes de crédito para el sector agrícola

Cooperativas y Bancos	Banco del Pichincha	Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de los Bancos	Cooperativa de Ahorro y Crédito Andalucía	Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso	
Detalles Crédito					
Denominación	Crédito para Consumo	Crédito para consumo	Crédito de consumo	Microcrédito	
Destinatarios	Agricultura, Compras y Pagos	Agricultura, Compras y Pagos	Compras o pagos de servicios, Agricultura	Para negocios y agricultura	
Monto	\$ 1.000 a \$ 10.000	Hasta \$ 8.000	Hasta \$ 10.000	\$ 600 a \$ 8.000	\$ 8.000 a \$ 20.000
Tasa de Interés	17,4%	15,83% anual	16,79% anual	24,7% anual	24,7% anual
Forma de Pago	mensual	mensual	mensual	mensual	mensual
Plazo	Entre 3 y 24 meses	Según monto: máximo 3 años	Según monto: \$ 5.000: 42 meses \$ 10.000: 54 meses	Máximo 3 años	Máximo 3 años
Garantías	Con garantes	Firmas de dos garantes	Acreedor debe tener honorarios o renta fija; Firmas	Con garante	Hipotecas
Beneficios	Cajeros automáticos, Banca electrónica	Seguro de vida, fondo mortuario	Servicio Médico, Cursos de capacitación, Fondo Mortuario		

Fuente: entrevistas personales en las instituciones de crédito. Elaborado por: Iris Schriefer

1.6 Sector productivo secundario

Los negocios del sector productivo secundario se encuentran en mayor aglomeración cerca de la carretera principal Calacalí – La Independencia, debido a su fácil acceso para proveedores de materia prima y comerciantes de los productos elaborados.

1.6.1 Industria

El cantón es principalmente un productor de materia prima para la industria alimenticia (leche, carnes) y constructora (madera), en el cual no existe una industria transformadora de estos productos, ni de otros.

1.6.2 Artesanía

En el sector artesanal predominan los productos elaborados a partir de materia prima producida en el cantón. Existen pequeños productores de chocolate, mermeladas de frutas tropicales y de productos lácteos en varios poblados de la zona (San Juan de Puerto Quito, San Vicente de Andoas, Pedro Vicente Maldonado).

Dentro de la cabecera cantonal laboran varias pequeñas empresas de carpintería, utilizando maderas de la zona para elaborar muebles e implementos para las casas del cantón.

En San Vicente de Andoas se encuentra un taller de muebles de bambú, que produce para el mercado local y provincial. En este lugar también se está desarrollando la fabricación de parquet de pambil y guayacán (Mun. PVM, 2009, p.5).

En el Recinto de El Paraíso, el CELAGROP (Centro local agroartesanal Pichincha) implementó un taller de artesanía en Tagua, cuyos productos se encuentran tanto en el mercado local como nacional en mercados turísticos (comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010).

1.6.3 Crédito

También para el sector productivo secundario existen planes de crédito en el Banco del Pichincha, la Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de los Bancos y la Cooperativa de Ahorro y Crédito Andalucía, con agencias en la cabecera cantonal. La Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso, con filial en San Miguel de los Bancos, igualmente da créditos al sector productivo secundario.

Los créditos son de tres tipos:

Las cooperativas Andalucía y Cooprogreso emiten un microcrédito, que se puede utilizar en todo tipo de inversiones pequeñas, y según información de estas instituciones es utilizado frecuentemente para la apertura de pequeños negocios.

Tanto el Banco de Pichincha como la cooperativa San Miguel de los Bancos ofrecen créditos variables, destinado especialmente a Microempresas.

La cooperativa Cooprogreso tiene un programa especial que combina la emisión de un microcrédito para un grupo organizado con la capacitación del mismo en emprender su propio negocio. Según el avance del grupo se siguen dando créditos más altos a los participantes.

Los créditos varían entre US\$ 200.- y US\$ 20.000.- con un plazo entre 3 a 54 meses.

Aparte de los créditos la cooperativa Andalucía ofrece a sus miembros servicio médico, cursos de capacitación y un fondo mortuario, mientras que la cooperativa San Miguel de los Bancos ofrece un fondo mortuario y seguro de vida a sus integrantes.

Tabla 5 Planes de crédito para el sector productivo

Cooperativas y Bancos Detalles Crédito	Banco del Pichincha	Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de los Bancos		Cooperativa de Ahorro y Crédito Andalucía	Cooperativa de Ahorro y Crédito Cooprogreso		
	Denominación	Crédito para Microempresas	Crédito para Microempresas		Microcrédito	Crédito con Educación "Creer"	Microcrédito
Destinatarios	Negocios y pequeña industria	Negocios y pequeña industria		Producción o comercialización de servicios a pequeña escala	Para grupos de 20 personas que quieren empezar un negocio propio	Para negocios y agricultura	
Monto	variable	\$ 250 a \$ 8.000	\$ 8.000 a \$ 17.000	\$ 1000 a \$ 10.000	1er ciclo: \$ 200 2do c.: \$ 400 3er c.: \$ 600 4to c.: \$ 800 5to c.: \$ 1000	\$ 600 a \$ 8.000	\$ 8.000 a \$ 20.000
Tasa de Interés	Variable, empieza con 12,03%	26,93% anual	20,8% anual	Acumulación simple (< \$ 3000): 22,89% anual Minorista (\$ 3000- 10.000): 22,20% anual Acumulación Ampliada (> \$ 10.000): 21,00% anual	29% anual	24,7% anual	24,7% anual
Forma de Pago	mensual	mensual	mensual	mensual	mensual	mensual	mensual
Plazo	variable	\$ 250: 3 meses \$ 1000: 10 meses	Hasta 52 meses	Plazos según monto: \$ 1000: 12 meses \$ 4000: 36 meses \$ 5000: 42 meses \$ 10.000: 54 meses	Máximo 6 meses	Máximo 3 años	Máximo 3 años
Garantías	garantes	Firmas de dos garantes	Hipotecario	Firmas	Firmas conjuntas del grupo, cuya presidenta o tesorera pide el préstamo.	Con garante	Hipotecas
Beneficios	Cajeros automáticos, Banca electrónica	Seguro de vida, fondo mortuario		Servicio Médico, Cursos de capacitación, Fondo Mortuario	Capacitación		

Fuente: entrevistas personales en las instituciones de crédito. Elaborado por: Iris Schriefer

1.7 Sector productivo técnico

El sector productivo técnico se concentra casi exclusivamente en la cabecera cantonal, debido al bajo poder adquisitivo en las áreas rurales y su lejanía a la carretera interprovincial, por la cual se mueve toda la economía. Una excepción significativa, sin embargo, constituye el sector turístico, que gestiona balnearios, hosterías y reservas naturales aun en partes lejanas que tradicionalmente han sido utilizadas sólo para la agricultura o la extracción no sostenible de recursos naturales.

1.7.1 Comercio

El pequeño comercio es una de las fuentes más importantes para la población de la cabecera cantonal. En la calle principal del pueblo todas las casas albergan en su planta baja tiendas o restaurantes, los cuales son muchas veces atendidos por un miembro de la familia del propietario del edificio.

Aparte de los numerosos restaurantes, los negocios de mayor número son tiendas de víveres y artículos de primera necesidad, ropa, papelerías, ferreterías, cabinas telefónicas, internet y tiendas de discos audiovisuales “piratas”.

Existe un Mercado Central para la venta de víveres, y una Asociación de Pequeños Comerciantes, en la cual existen una gran cantidad de negocios de ropa económica, comida rápida y audiovisuales. Para estos pequeños comerciantes el municipio está construyendo actualmente un centro comercial.

En los recintos el comercio se reduce a tiendas de víveres y de artículos de primera necesidad, ya que la población sale los fines de semana hacia la cabecera cantonal para efectuar sus compras (comunicación personal, oficina del MAGAP en Pedro Vicente Maldonado, 15 de febrero 2010).

1.7.2 Turismo

En el cantón existe un sinnúmero de atractivos turísticos naturales, muchos de los cuales aún no se explotan efectivamente, o a su vez son poco conocidos, incluso por la población local. El ambiente natural del cantón es perfecto para actividades como caminatas, natación, ciclismo, rafting, kayaking, cabalgatas, camping y la pesca deportiva. Aparte de estos atractivos existe un número importante de hosterías, las cuales se ubican al lado o muy cerca de la vía Calacalí – La Independencia. Dentro de la cabecera cantonal de Pedro Vicente Maldonado se encuentra una gran variedad de restaurantes que ofrecen platos típicos de la zona a los visitantes.

Entre los atractivos naturales más renombrados tenemos:

- Cascada del Tatalá: Es una de las cascadas más altas del país y se ubica en un lugar escondido dentro del bosque secundario. Tiene una altura de 100 m, y 7 m de ancho, alberga a docenas de golondrinas que viven en las paredes rocosas. Se encuentra a aprox. 13 km de San Juan de Puerto Quito, desde donde se puede acceder en carro hasta dos kilómetros antes de la cascada.
- Cascada azul: Se encuentra a 10 Km. hacia el norte de la cabecera cantonal y a pocos minutos por el sendero desde la carretera. Tiene 25 m de altura y una piscina apta para la natación.
- Salto del Tigre: Esta cascada de gran belleza se forma en la unión de los ríos Dimas y Guayllabamba, dentro de un paisaje natural bien conservado. Se encuentra a 26 Km. de la cabecera cantonal en la vía La Celica – Naranjal.
- Reserva ecológica “Cuatro Ríos”, Km.106, La propiedad del señor Felipe Quiroz fue declarada Reserva Ecológica el 10 de febrero de 2006 por el municipio del cantón. Es un bosque primario de 50 ha en excelente estado, de tipo Bosque Húmedo pre montano (Cañadas Cruz, 1983) que proporciona un último refugio para la fauna y flora silvestre directamente al lado de la carretera principal.
- Existen además los siguientes lugares ecoturísticos: Balneario del Río Caoní, Cascadas Verdes, Cascada del río Achotillo, Cascada Escondida; los ríos Pachijal, Pitzara, Naranjal, Jordán, Cabuyal, las Tinajas, Silanche y Achote, y la Reserva Ornitológica “Río Silanche” de la Fundación Mindo Cloudforest (Mun. PVM, 2010, Actividad Turística).

1.7.3 Transporte

Al cantón se accede por medio de la carretera interprovincial de primer orden Quito – Calacalí – Nanegalito – Los Bancos – Pedro Vicente Maldonado – Puerto Quito – La Independencia, que cruza por el centro del cantón en sentido este - oeste, a lo largo de la cual se encuentran la cabecera cantonal, y los recintos y poblados San Juan de Puerto Quito, San Vicente de Andoas, Alvaro Pérez Intriago, Nuevo Horizonte, 30 de Agosto y Simón Bolívar. Desde esta carretera parten vías secundarias con ramificaciones, que la conectan con los recintos más alejados.

Siendo la vía Calacalí - La Independencia la arteria de transporte más importante entre Quito y la costa esmeraldeña, existe un constante flujo de transporte de carga y de pasajeros por razones de negocio y de ocio (Mun. PVM, 2009, pp.13-14).

Las cooperativas principales de transporte de carga y de pasajeros, a nivel provincial e interprovincial, son: Aloag, Kennedy, San Pedrito, Trans Esmeraldas, Occidental, Zambrano, Zaracay, Santo Domingo, Primavera y Reina de las Mercedes. Estas cooperativas trabajan principalmente en la vía Quito – Santo Domingo/ Esmeraldas (vía la Independencia), o en tramos más cortos (entre Puerto Quito, San Miguel de los Bancos, y poblados en la vía Los

Bancos – Ganaderos Orense - Santo Domingo). Los Buses a Quito parten cada media hora de Pedro Vicente Maldonado.

Las cooperativas 8 De Septiembre, Kennedy y Reina de las Mercedes (tipo rancheras) cubren rutas hacia los recintos del cantón en escasos horarios. Los “transportistas de leche” son importantes medios de transporte en áreas sin servicio de cooperativas, pero limitados por su horario. No existe un servicio de transporte urbano de buses.

Para el transporte contratado existen las cooperativas de taxis Transconopi y Carlotax S.A., la cooperativa de camionetas Pedro V. Maldonado y la cooperativa de transporte Mototaxi (Mun.PVM, 2010, Medios de Transporte; Mun.PVM, 2010, Transportación local).

Solo un 19% de la red vial se encuentra pavimentada, mientras que un 51% es lastrada, un 19% caminos de verano y un 11% empedrada. Estos caminos de segundo y tercer orden no tienen tratamiento, dificultan la circulación especialmente en la época lluviosa, deterioran a los vehículos prematuramente y por ende impiden el desarrollo y la integración espacial de las comunidades rurales (Mun. PVM, 2009, pp.13-14).

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

2.1 Historia de la gastronomía en general

El desarrollo de la gastronomía se encuentra íntimamente conectado con el desarrollo del ser humano y sus logros culturales. Los primeros grupos humanos, que hace más de 4 millones de años surgían en el continente de Africa, se movían en pequeños grupos nómadas en las sabanas, alimentándose de semillas, hierbas, frutas, huevos e insectos. Recién con el surgimiento del primer cazador, el Australopithecus, la dieta se enriquecía con animales prehistóricos como hipopótamos, jirafas, pero también ratas, lagartos y animales muertos. Posiblemente en este tiempo ya existía una rudimentaria forma de conservar la comida mediante el secado al sol (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Con el descubrimiento del fuego hace unos 1,6 millones de años y el subsiguiente descubrimiento de la posibilidad de asar a la carne cazada, la alimentación cambiaba significativamente; ya no era una acción necesaria para sobrevivir, sino constituyó un manjar agradable y más digestible. Las primeras señales de una cocina rudimentaria se encuentran en China y Francia, con una antigüedad de 500.000 años (Martínez Llopis, 1981, Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Gradualmente el hombre primitivo aprendía a cultivar a las semillas, que más recolectaba para su dieta. Primeros señales de una agricultura intencional datan 120.000 años atrás, en el tiempo de los Homo Sapiens. Aunque las primeras señales de cocción de alimentos en agua se dan en 12.000 A.C. es muy posible que estos humanos ya supieran cocinar sus alimentos dentro de un recipiente hecho de la piel o el estómago del animal cazado, en el cual calentaban el agua mediante piedras candentes (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

En el tiempo paleolítico superior y entrando al neolítico, los hallazgos arqueológicos se hacen más frecuente y existen datos más exactos sobre el desarrollo de la alimentación humana, que se dio juntos con la difusión del Homo sapiens sobre la tierra y su asentamiento. En el 25.000 A.C. se hallan los primeros hornos de tierra, en 18.000 A.C. ya existen huertos de arroz, nueces, pepinillos y arvejas en el norte de la India, y en Egipto se empieza a cultivar en 15.000 A.C. una forma temprana de la cebada. Estas personas ya sabían conservar sus alimentos mediante el hielo y el humo (De Elorza, 2003, p.12; Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

El verdadero inicio de la agricultura y de la domesticación de animales se da aproximadamente hace 12.000 años en la medialuna fértil del cercano oriente, donde se dan las primeras sociedades de alto desarrollo social: Mesopotamia, Elam, Fenicia, Asiria, Egipto y Palestina. Esta región fértil, privilegiada por su clima, ya albergaba una gran variedad de cereales silvestres, como trigo (emmer), cebada, lenteja y arvejas, fáciles de cultivar. También

se encontraban aquí grandes mamíferos domesticables como ovejas, chivos, cerdos, vacas y caballos salvajes. Su nueva forma de vida independizaba a estos pueblos euroasiáticos de seguir a los animales salvajes en sus migraciones, y de cambiar su paradero, cuando se acababan los recursos. Pronto los cultivos rendían excedentes y permitían el desarrollo de clases no trabajadores y de avances tecnológicos importantes, por lo cual esta región es la cuna de la civilización y también del arte culinario que se diversifica con la disponibilidad de recursos (Bellisario, 2006).

Hasta 7000 A.C. la agricultura también comenzaba en Meso- y Sudamérica, Australia y Europa, y se encuentran los primeros molinos de piedra en Mesoamérica y Asia menor, que nos hablan de una utilización de harinas para papillas y tortillas sin levadura. En este tiempo la sal empezaba a difundirse como parte importante de la comida, y tomaba sobre los siglos tanta importancia para la preparación y almacenamiento de la comida, que se convertía en uno de los bienes más cotizados en comercio entre culturas y desencadenante de guerras (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

En todos los continentes empezaba a surgir la técnica cultural de la alfarería, y con ella la utilización de tiestos, vasijas y ollas para preparar y almacenar mejor las comidas y los excedentes de la agricultura. En el 6000 A.C. las culturas mesopotámicas ya sabían preparar la cerveza, lo que demuestra un conocimiento previo de la fermentación de alimentos para cambiar su uso. En la misma área unos 2000 años más tarde se cultivaba la uva para la preparación de vino. En este mismo tiempo se daba un importante cambio en la utilización de los animales domesticados. Ya no se utilizaba solo la carne, sino también la leche, de la cual se preparaban todos sus derivados (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Mientras tanto en Mesoamérica ya se cultivaba maíz y fréjoles a mayor escala, y en Sudamérica la pimienta y la calabaza. En el 3500 A.C. también se encuentran los primeros cultivos de papas en los Andes, y más tarde el tomate (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

En el 2000 A.C. la comida en Egipto está bastante refinada; se prepara por ejemplo paté de hígado de ganso y pan blanco con levadura para los faraones. Poco después llega también el pollo desde Asia a Egipto. Como también en otras regiones, los estratos bajos viven de alimentos mucho menos variados (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Con el mayor refinamiento de la comida se desarrollaban dos aspectos importantes de la alta gastronomía: la profesión del cocinero, y los primeros libros escritos de cocina, como el libro indio Vasavarajeyam, que data del 1500 a.C., y el Li-Chi “Anotaciones sobre la Etiqueta” en 450 A.C. en China (S/a, 2007-2008, Zeittafel der Kochkunst).

El gran desarrollo gastronómico en Europa se da en los estados griegos y en Roma, culturas que aprendían las técnicas culturales de los pueblos circundantes o conquistados, y los refinaban sistemáticamente. Estos pueblos estaban verdaderos sibaritas, que valoraban la diversidad culinaria y en sus fiestas comían hasta 30 platos sucesivos, que incluso eran anunciados en un tipo de carta para los invitados (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Mientras tanto en Europa central el trigo es el grano de mayor importancia para el abastecimiento con carbohidratos, y se comía en forma de papilla o como tortillas sin levadura. Recién en el 800 D.C. se empieza a utilizar la levadura para la preparación de pan agrio, que era en la edad media un importante alimento, especialmente para los estratos altos, ya que los estratos bajos seguían comiendo papilla (Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

Con el intercambio comercial con Asia y el descubrimiento europeo de América, la cocina experimenta un cambio radical. Los condimentos traídos desde el oriente se comercializan a precios muy elevados y solo eran accesibles para los estratos más ricos. De igual manera fueron comercializados los nuevos productos de las colonias americanas como patatas, maíz, tomate, chocolate, aguacates y vainilla. En 1498 Colón traía el primer tomate a Europa, que se comía en el primer tiempo como fruta, antes de incorporarla en la cocina, y en 1573 crecen las primeras patatas en España. Por su exclusividad en el inicio, el recelo contra la comida nueva, y el desconocimiento sobre su preparación, muchos de los productos traídos desde las colonias recién encontraban una mayor difusión en el siglo XIX, cuando la patata se tornaba igual de importante como el trigo, y también el tomate se producía en mayor grado (De Elorza, 2003, p.15; Zeittafel der Kochkunst, 2007-2008).

En el último siglo la cocina nacional en los países del mundo ha sido ampliada por la cocina internacional, ya que los productos exóticos gradualmente se vuelven más accesibles y el interés por nuevos gustos culinarios se vuelve notorio. Otro aspecto importante es el aumento de comidas enlatadas y rápidas, cuyo desarrollo va en conjunto con la entrada de la mujer al mercado laboral. Igualmente las dietas que antes se seguía por salud, ahora en el mundo occidental son la solución para conseguir la figura promocionada como deseable (De Elorza, 2003, p.17)

Por último hay que destacar que la comida es un elemento cultural vivo, muy ligado al desarrollo de la humanidad, y por esto siempre estará sometido a un cambio continuo de necesidades, gustos y estilos de vida.

2.2 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia

Como se mencionó en la reseña histórica de la gastronomía, los indígenas de Meso- y Sudamérica habían desarrollado independientemente del resto del mundo su agricultura, la cría de ciertos animales y la preparación gastronómica de sus productos. Sus cultivos más significativos eran los del maíz, la papa, los frijoles, el ají, calabazas, yucas, entre otros, los cuales se cultivaban en tierras fértiles y aptas para la agricultura, cerca de bosques, ríos o el mar. Estos productos se combinaban con tomates, pimientos, aguacates, pimienta y la sal que fue un importante producto de intercambio. El pueblo común consumía poca carne, ya que era considerada una comida festiva, aunque existían animales domésticos como la alpaca, la llama, el cuy, el pato y perros comestibles, también se cazaban una gran variedad de animales silvestres (Luard, 2005, p.11; Estrella, 1998, p.41).

Tanto de los primeros cronistas españoles como de los hallazgos arqueológicos se puede reconstruir la gastronomía de los pueblos precolombinos. Generalmente la dieta diaria consistía en una mezcla de tubérculos, cereales y leguminosas, a las cuales se sumaban verduras, frutas y proteína animal, cuando estaban disponibles. Las comidas principales eran en la mañana y en la tarde, mientras al medio día se comía un refrigerio seco (Estrella, 1998, pp.39-40).

Según las bioregiones del país existían variaciones en la dieta:

En la costa las primeras señales de una agricultura temprana con cultivos de aluvión se encontraron en la cultura las Vegas, en Santa Elena, y más reciente en la cultura Milagro-Quevedo, que dominaba la técnica de los camellones y la de cultivos en terrazas con siembras combinadas. Los sembríos se encontraban en áreas aluviales cercanos al mar y a lo largo de los ríos principales. Los productos sembrados eran entre otros: maíz, fréjoles, papaya, guayaba, badea, guaba y piña, mientras que colectaban mariscos como cangrejos y la concha *Spondylus*, pescaban peces de agua dulce y salada, y cazaban conejos, perros sin pelo, tortolas y patos (Estrella, 1998, p.17; Cuvi, 2001, pp.24-25). La dieta diaria consistía según los primeros españoles en maíz en varias formas de preparación, pescado fresco o salado y frutas (Estrella, 1998, p.40).

En las cordilleras occidentales las culturas Yumbo, Nigua y Tsáchila practicaban una agricultura de roza, sembrando ají, maní, maíz, yuca, camote, jícama, zanahoria blanca, aguacate, palmito, coca, guaba y guayaba, colectando la miel de abeja, pescando peces de agua dulce, y cazando puerco sajino, pavas y guanta. Mantenían un intercambio de productos entre sierra y costa, con el cual enriquecían su dieta. En la cordillera oriental los indígenas mantenían una dieta similar (Salomon, 1980, pp.115-117; Salomon, 1997, p.80).

En los páramos de las cordilleras y en la región interandina las numerosas culturas precolombinas cultivaban maíz, quinua, papa, fréjol, camote, ocas, zapallos y chochos, cazaban osos y venados, domesticaban a la llama y al cuy, y recolectaban los “catzos” o escarabajos y “churos” o caracoles (Cuvi, 2001, pp.24-25; Cuvi, 2004, 717-718). Según crónicas españolas, los indígenas quiteños se alimentaban de papas, fréjoles y maíz cocido con un poco de sal y ají, y de la chicha de maíz. Los Cañaris tenían una dieta similar, aumentada con yuca, camote, ocas y zapallos (Estrella, 1998, p.40).

Los pueblos amazónicos eran seminómadas que se alimentaban mucho de la recolección de frutas y plantas silvestres y de la caza y pesca, aunque existían plantaciones temporales de camote y yuca (Cuvi, 2004, pp.717-718; Estrella, 1998, p.18).

Las principales formas de preparación fueron el calentado, guisado, asado, horneado y la fermentación. Conocemos varios platos indígenas que persisten hoy en día, y que se pueden clasificar según su ingrediente base:

- Papa: asada, hervida o en guisados; molo, llapingachos, loco.
- Yuca: Chicha de yuca, pan de yuca.
- Maíz: Tostado, pan de maíz, mote, tortillas (arepas), tamales, chicha de jora o de maíz mascado, bizcochuelos, canguil, coladas, entre otros (Cuvi, 2001, pp. 27-28 y 31-32; Cuvi, 2004, pp.717-718).

Para almacenar los alimentos para tiempos de malas cosechas, guerras o su transporte, existían una variedad de técnicas de conservación, como son:

- Asoleo: para secar granos y leguminosas, endulzar tubérculos y madurar cucurbitáceas.
- Salado-Asoleo: para preservar carne, pescado, mariscos, cuy, llama, venado entre otros.
- Cocción-Asoleo: para la preparación del mote y de la chuchuca (sopa de la sierra norte).
- Cocción-Remojado-Asoleo: para eliminar tóxicos del chocho (“desamargado”).
- Putrefacción-Asoleo: para papas y maíz.
- Salado-Ahumado: para la preservación de pescado y carne de animales silvestres.
- Maceración-Asoleo: para la harina de yuca utilizada en la elaboración de pan.
- Tostado-Molido: para sacar harina de maíz, maní, fréjol y quinua (Estrella, 1998, pp.36-38).

Cuando los españoles llegaron a las tierras americanas, ellos estaban sorprendidos por la abundancia de frutas y de los ingredientes vegetales y animales que jamás habían visto, ni tampoco sabían prepararlos (De Acosta, 1590). Pero la falta de comida conocida hizo que los primeros colonizadores aceptaran rápido los nuevos alimentos y empezaran a llevar sus semillas a Europa. Allá los tomates, papas, maíz, pimientos, calabacines, piñas, aguacates y muchos vegetales más necesitaron en su mayoría mucho más tiempo para ser aceptados o difundidos, sea por rechazo de lo nuevo, o por desconocimiento de su empleo y su exclusividad (Luard, 2005, p.11).

La segunda ola de colonizadores estaban ya prevenidos y traían aparte de sus mujeres (y con ellas la gastronomía española) también a los animales domésticos europeos como vacas, gallinas, cerdos, ovejas y cabras, así como también vegetales indispensables en la gastronomía española: trigo, cebada, arroz, ajo, apio, cebolla, zanahoria, col, lechuga, cilantro, habas, lentejas, caña de azúcar, frutas cítricos, uvas, manzanas, mostaza, perejil, orégano, albahaca (Cuvi, 2001, p.11; Luard, 2005, pp.27-28 y 30).

La población indígena se adaptó rápido a los nuevos alimentos, y acogía con especial entusiasmo a las gallinas y cerdos, con los cuales ya no dependían de la caza. Y lentamente se desarrollaba una gastronomía nueva, la “cocina criolla”, en la cual se mezclaban los sabores de ambos continentes. Podemos mencionar el chanco horneado, cuyo ingrediente base es introducido, mientras que su acompañado es según la zona papas, yuca o mote. Otro plato mestizo es el sancocho, en el cual el cocido español se mezcla con choclo y yuca. Caso

especial es la fanesca, en la cual se mezclan tanto los ingredientes como los ritos religiosos – el rito de la Semana Santa y las gracias a la cosecha de los granos tiernos (Cuvi, 2001, p.35; Cuvi, 2004, p.719). Sobre los siglos se sumaron a esta riqueza gastronómica el cacao, el coco y el banano, que constituyen hoy ingredientes de primer rango en la comida ecuatoriana (Cuvi, 2001, p.28-30).

Por varios siglos, debido al aislamiento parcial de las diferentes regiones, la gastronomía criolla se desarrolló a base regional, y se formaron los platos típicos que aún persisten, aunque en menor grado que antes. Con la revolución liberal y la construcción del ferrocarril el país se unió y las influencias europeas se difundían a mayor ritmo. Es por esto que la alta sociedad en los primeros años del siglo pasado seguía la moda de la cocina francesa, y empezó a menospreciar la comida criolla. Otra influencia reciente son las diferentes olas de migrantes chinos, libaneses, palestinos, italianos, judíos y árabes, cada uno con sus costumbres culinarias que poco a poco entran en la cocina ecuatoriana. A la vez, la gastronomía ecuatoriana se dispersa por el mismo motivo a Estados Unidos, España, Italia y los demás países con comunidades de migrantes ecuatorianos, que orgullosamente siguen preparando sus platos típicos en el exterior y así los hacen más conocidos (Cuvi, 2001, p.39).

En las últimas décadas, con la migración interna del campo hacia las ciudades, y de un área de pocas cosechas hacia otras más fértiles o menos pobladas, se da una mezcla de gastronomías regionales y variaciones de platos típicos. Es de observar en las próximas décadas si esta multitud de nuevas influencias produce un deterioro de la gastronomía local en cuanto a la variedad, o si de aquellas nace una nueva generación de platos “mestizos”, que algún día serán típicos.

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón

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

Tabla 6 Pregunta 1: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres que conoce usted, propios del sector?

Literal A: Nombre del plato/ bebida/ postre			
Tipo de plato	Nombre del plato	Frecuencia	Porcentaje
Estofados o bistec	Seco de Pollo/ Gallina Criolla	54	4,59
	Tilapia al vapor	30	2,55
	Seco de Guanta (ahumada)	29	2,47
	Seco de Carne	13	1,11
	Estofado de Lisa	11	0,94
	Estofado de Pollo	7	0,60
	Seco de Tilapia	4	0,34
	Seco de Armadillo	4	0,34
	Majado con Carne/ pollo estofada	3	0,26
	Estofado de Pescado	5	0,43
	Estofado de Guaña	4	0,34
	Tapado de Guaña	2	0,17
	Pollo ahumado	2	0,17
	Lisa al vapor	1	0,09
	Tilapia en finas hierbas	1	0,09
	Tilapia con Camarones	1	0,09
	Tilapia ahumada	1	0,09
	Encocado de Pollo	1	0,09
	Encocado de Pescado	1	0,09
	Ají de cuy	1	0,09
	Majado con hígado	1	0,09
	Cecinado de carne con Yuca	1	0,09
	Seco de Chanco	1	0,09
	Seco de Lisa	1	0,09
Seco de Res	1	0,09	
Yuca con Carne de campo	1	0,09	
Seco de Guatuso	1	0,09	
Bebidas frías	Jugo de Caña	27	2,30
	Jugo de Arazá	19	1,62

	Jugo de Boroj3	12	1,02
	Guarapo	11	0,94
	Batido de Boroj3	10	0,85
	Jugo de Naranja	7	0,60
	Batido de Mora	6	0,51
	Chicha de Ma3z	6	0,51
	Jugo de Mel3n	4	0,34
	Batido de Araz3	4	0,34
	Jugo de Tomate de 3rbol	3	0,26
	Jugo de Guan3bana	3	0,26
	Jugo de Pi3a	3	0,26
	Jugo de Lim3n/ Limonada	3	0,26
	Batido de Mel3n	3	0,26
	Batido	3	0,26
	Batido de Guineo	3	0,26
	Puntas	3	0,26
	Chicha de Avena ("Quaker")	3	0,26
	Jugo de Mora	2	0,17
	Jugo de Guayaba	2	0,17
	Jugo de Naranjilla	2	0,17
	Jugo de Sand3a	2	0,17
	Batido de Pi3a	2	0,17
	Batido de Guan3bana	2	0,17
	Chicha de Yuca	2	0,17
	Yogurt	2	0,17
	Jugo de Toronja	1	0,09
	Jugo de Babaco	1	0,09
	Jugo de Papaya	1	0,09
	Jugos tropicales	1	0,09
	Batido de Frutilla	1	0,09
	Batido de Noni	1	0,09
	Batido de Frutas	1	0,09
	Chicha	1	0,09
	Leche	1	0,09
	Leche con guayusa	1	0,09
	Aguado de Leche	1	0,09
Entremeses	Bol3n/ Bolas de verde (con caf3)	18	1,53
	Empanadas de Verde	16	1,36
	Tamales (lojanos)	15	1,28
	Humitas	9	0,77
	Majado de Verde	9	0,77
	Corviche	5	0,43

	Yuca con Queso	5	0,43
	Bollo de verde (con maní/ pescado)	4	0,34
	Queso de Campo (molido)	4	0,34
	Tortilla de Yuca	4	0,34
	Majado con Maní	4	0,34
	Tortillas de Maíz	3	0,26
	Tripa (Mishki) asada	3	0,26
	Salprietra (con pescado/ Plátano asado)	2	0,17
	Chiwiles de Maíz	2	0,17
	Orito asado	2	0,17
	Plátano asado	2	0,17
	Empanadas	2	0,17
	Almidón de Yuca con leche	2	0,17
	Papa china con salsa de maní	2	0,17
	Patacones con pescado y café	1	0,09
	Patacones con Queso	1	0,09
	Patacones con Tallarín	1	0,09
	Patacones	1	0,09
	Chifles	1	0,09
	Empanadas con queso	1	0,09
	Lácteos	1	0,09
	Yuca frita con ají	1	0,09
	Tamal de Yuca	1	0,09
	Mote Pillo	1	0,09
	Ciruelas con sal	1	0,09
	Tostadas	1	0,09
	Pizza	1	0,09
	Quimbolitos	1	0,09
	Salsa de maní	1	0,09
	Mazamorra	1	0,09
	Mote con Chicharrón	1	0,09
	Majado con huevo	1	0,09
	Verde rayado con leche	1	0,09
	Molido de Carne	1	0,09
	Canario	1	0,09
Sopas	Repe lojano	25	2,13
	Sancocho (de carne/ pollo)	22	1,87
	Encebollado	15	1,28
	Sopa de Gallina Criolla/ Pollo criollo	9	0,77
	Sopa de Bolas de Verde	6	0,51
	Sopa de Menudencia	6	0,51
	Sopa de Bagre	5	0,43

	Sopa de Verde/ Plátano (rallado)	4	0,34
	Sopa de Carne	3	0,26
	Sopa de Pata	2	0,17
	Sopa de Guaña	2	0,17
	Sopa de Pescado	2	0,17
	Sopa de Cangrejo	1	0,09
	Sopa de Camarón	1	0,09
	Sopa de Legumbres	1	0,09
	Sopa de Trigo	1	0,09
	Sopa de Queso	1	0,09
	Sopa de Cebada	1	0,09
	Sopa de Harina de Haba	1	0,09
	Sopa de Frejol	1	0,09
	Sancocho de pescado	1	0,09
	Yahuarlocro	1	0,09
	Arroz de cebada	1	0,09
	Cazuela de Pescado	1	0,09
Caldos	Caldo de Gallina Criolla/ Pollo criollo	78	6,63
	Caldo de Pata	15	1,28
	Caldo de Guaña	12	1,02
	Caldo de Bolón/ Bolas de Verde	3	0,26
	Caldo de Verde/ Plátano (rallado)	2	0,17
	Caldo de res	2	0,17
	Caldo de Bala	1	0,09
	Caldo de Menudencia	1	0,09
	Caldo de Bagre	1	0,09
	Caldo de Cangrejo	1	0,09
	Caldo de Fideo	1	0,09
	Caldo de Guanta	1	0,09
	Consomé	1	0,09
Fritos	Tilapia frita con Patacones	69	5,87
	Fritada (con mote y yuca)	35	2,98
	Chanfaina	19	1,62
	Pescado frito	6	0,51
	Carne frita (con arroz)	3	0,26
	Lisa frita	2	0,17
	Chulchucara	2	0,17
	Pollo frito	2	0,17
	Pescado con Orito	1	0,09
	Papas con pollo	1	0,09
	Trucha frita	1	0,09
Ceviches	Ceviche de Palmito	63	5,36

	Ceviche de Camarón	6	0,51
	Ceviche	6	0,51
	Ceviche de Pescado	2	0,17
	Ceviche de Concha	2	0,17
	Ceviche Mixto	1	0,09
Asados	Tilapia asada	28	2,38
	Pollo asado	17	1,45
	Chuletas (asadas)	9	0,77
	Carne asada (con yuca)	6	0,51
	Parrilladas (de Chanco/ Res)	6	0,51
	Guatusa a la brasa	2	0,17
	Pincho	2	0,17
	Pollo a la plancha	2	0,17
	Tilapia a la plancha	1	0,09
	Pescado asado	1	0,09
	Cuy asado	1	0,09
	Mote con Cuy	1	0,09
	Lomo a la piedra	1	0,09
	Pinchos de Pollo	1	0,09
Postres	Manjar	7	0,60
	Dulce de Guayaba	7	0,60
	Pastel	5	0,43
	Dulce de Leche	5	0,43
	Pan de Yuca	5	0,43
	Flan (de Leche)	4	0,34
	Plátano con leche	4	0,34
	Dulce de Arazá	3	0,26
	Conserva	3	0,26
	Postre (NSC)	2	0,17
	Dulce de Manzana	2	0,17
	Torta (helada)	2	0,17
	Sambo con Leche	2	0,17
	Café con pan	2	0,17
	Helado (de frutas)	2	0,17
	Frutas con Leche	1	0,09
	Come y bebe	1	0,09
	Torta de Maíz	1	0,09
	Pan de Maíz con queso	1	0,09
	Arroz con Leche	1	0,09
	Postre de Queso	1	0,09
Zapallo con leche	1	0,09	
Dulce de Papaya	1	0,09	

	Dulce de Higo	1	0,09
	Chocolate	1	0,09
	Espumilla	1	0,09
	Jalea de Guayaba	1	0,09
	Mermelada	1	0,09
	Maduro con Leche	1	0,09
	Helado de coco	1	0,09
	Helado de Arazá	1	0,09
	Helado de Jackfruit	1	0,09
	Helado de limón con sal	1	0,09
Arroces	Arroz de Pollo/ Gallina Criolla	13	1,11
	Arroz con camarón	6	0,51
	Arroz colorado	6	0,51
	Arroz con Carne	4	0,34
	Arroz con Molido	3	0,26
	Arroz con Chanco	2	0,17
	Arroz con Tilapia	1	0,09
	Arroz con Chanfaina	1	0,09
Ensaladas (cal/fri)	Ensalada de Palmito	19	1,62
	Ensalada con arroz	1	0,09
	Ensalada de Concha	1	0,09
Vísceras	Guatita (2 c. Arroz/ 1 Seco)	18	1,53
	Menudo asado	1	0,09
Bebidas calientes	Colada	3	0,26
	Calostro	2	0,17
	Ponche	2	0,17
	Morocho	1	0,09
	Agua aromática	1	0,09
	Rompopo	1	0,09
	Colada de Avena	1	0,09
	Colada de Harina	1	0,09
	Colada de Plátano	1	0,09
Horneado	Chanco horneado (con mote)	5	0,43
Apanados	Camarón apanado	1	0,09
Tallarines	Tallarín saltado	1	0,09
TOTAL		1176	100,00

Elaborado por: Iris Schriefer

Según el porcentaje obtenido en la aplicación de las encuestas, los platos más nombrados como propios del cantón son el Caldo de Gallina (6,63%), la Tilapia Frita con Patacones (5,87%), el Ceviche de Palmito (5,36%) y el Seco de Pollo/ Gallina Criolla (4,56%).

El caldo de gallina típicamente contiene gallina de campo, aunque ya en la mayoría de los restaurantes se vende el caldo de pollo de incubadora, lo que altera el sabor del plato y se vende a menor precio. El resto de los ingredientes son ajo, sal, orégano, pimienta, comino, cilantro, apio, cebolla, arroz, zanahoria, y a veces arveja y pimienta. El plato va acompañado de patacones, papas, yucas o una porción de arroz blanco.

Casi todos los restaurantes sirven a lo menos una vez por la semana caldo de pollo de incubadora. El caldo de gallina de campo se vende solo en pocos restaurantes y comedores durante toda la semana, y en fines de semana en un número más alto de restaurantes, debido a la mayor demanda por parte de habitantes y visitantes del cantón. Es un plato común también en casas privadas.

La calidad del plato de la tilapia frita depende como en el plato anterior de la calidad del ingrediente base. Muchos comedores, casas privadas y restaurantes, en donde sirve la tilapia como plato común en los almuerzos, utilizan los pescados pequeños, mientras los restaurantes que lo sirven como un plato a la carta utilizan tilapias de gran tamaño. El plato se sirve todo el año, especialmente en feriados y fines de semana, debido a la mayor demanda.

Los ingredientes utilizados varían igualmente: en almuerzos la tilapia es servida con arroz, patacones y encurtido o ensalada. En los platos a la carta tanto la presentación como los acompañantes, aparte de los infalibles patacones son más variados y elaborados. En ambos casos la receta del aliño varía según cocinera.

El ceviche de palmito se prepara con tomate, apio, cilantro, cebolla, sal, jugo de naranja y limón, vinagre, mostaza, caldo de gallina criolla y a veces aceite de oliva. Se sirve acompañado con chifles, canguil, tostado o arroz.

Aunque el palmito se produce en la zona, la preparación de este plato recién está en crecimiento y se vende solo en pocos restaurantes. Esto se debe a que el ingrediente base no se vende frecuentemente al por menor en el pueblo, así que solo se puede preparar esporádicamente. Debido a la promoción como plato típico de la zona por parte del municipio, se espera un aumento en la producción de este plato en los próximos años. Fechas importantes para su difusión son fiesta de cantonización (29 de junio) y el feriado de difuntos (inicios de noviembre).

En el caso del seco de gallina se da el mismo fenómeno como en el caldo de gallina, referente a la exclusividad del plato de seco de gallina criolla en comparación con el seco de gallina de incubadora. Este último se sirve a base diaria en los restaurantes y casas privadas del cantón, mientras el seco de gallina criolla es una comida muy apreciada que se vende a mayor precio y en ocasiones especiales.

La gallina se prepara con apio, culantro, tomate, cebolla, pimienta, pimienta, sal y mantequilla; el plato va acompañado con arroz, frejol, plátano maduro o yuca, y ensalada de lechuga, pepinillo, cebolla, tomate, remolacha o zanahoria.

Los platos de mayor puntaje utilizan ingredientes producidos en el cantón, sea para el consumo interno o para su exportación, mientras que las comidas nombradas se preparan igualmente en otras regiones del país.

Esto se debe a la reciente población del sector por personas de variada procedencia, razón por la cual la gastronomía abarca platos de todas las regiones del Ecuador. Si bien se empieza a cristalizar una identidad propia “pedrovincentina” en la conciencia de las personas entrevistadas, aún no existen platos autóctonos que sólo se encuentren en esta zona y permitan una identificación plena.

Hay que destacar que el ceviche de palmito es un plato promocionado por el municipio, el cual quiere convertirlo en el plato típico del cantón, programa que es acogido con rapidez por la población, como se evidencia en los resultados de las encuestas.

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

Tabla 7 Pregunta 2: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres que se elaboran en época de fiesta en el sector?

Literal A: Nombre del plato/ bebida/ postre			
Tipo de plato		Frecuencia	Porcentaje
Fritos	Fritada de Chanco (con yuca)	97	14,20
	Tilapia frita	14	2,05
	Chanfaina	12	1,76
	Pescado frito	3	0,44
	Pollo frito	2	0,29
	Chanco frito	1	0,15
	Churrasco	2	0,29
	Carne frita	1	0,15
Bebidas frías	Chicha de Avena ("Quaker")	13	1,90
	Chicha	8	1,17
	Colada morada	8	1,17
	Guarapo	7	1,02
	Jugo de Caña	5	0,73
	Batido	5	0,73
	Chicha de Maíz	4	0,59
	Jugo de Arazá/ Arasha	4	0,59
	Guanchaca	3	0,44
	Jugo de Borojó	2	0,29
	Jugo de Piña	2	0,29
	Jugo de Mora	2	0,29
	Jugo de Limón/ Limonada	2	0,29

	Trago de caña	1	0,15
	Puro	1	0,15
	Chicha de Caña	1	0,15
	Jugo de Naranja	1	0,15
	Jugo de Coco	1	0,15
	Jugo de sobre "Tang"	1	0,15
	Vino	1	0,15
	Güisqui	1	0,15
	Batido de Borojó	1	0,15
	Batido de Mora	1	0,15
	Batido de Arazá	1	0,15
	Batido de Melón	1	0,15
	Batido de Guanábana	1	0,15
	Leche de tigre	1	0,15
Horneado	Chanco horneado (con mote)	77	11,27
	Pollo horneado	5	0,73
	Pato horneado	1	0,15
	Pavo horneado	1	0,15
Entremeses	Tripa (Mishke) asada/ frita	10	1,46
	Tamales (lojanos)	6	0,88
	Humitas/ Humas	6	0,88
	Empanadas	6	0,88
	Choclo asado	5	0,73
	Salchipapas	5	0,73
	Papas fritas (con pollo/ ensalada)	5	0,73
	Chiwiles de Maíz	4	0,59
	Guaguas de Pan (con colada morada)	3	0,44
	Chicharrón con Mote	2	0,29
	Papipollo	2	0,29
	Bocadillos	2	0,29
	Empanadas de Verde	2	0,29
	Churros	2	0,29
	Bolón de verde	2	0,29
	Plátano frito	2	0,29
	Yogurt	2	0,29
	Tortillas de Trigo asados	2	0,29
	Tamales de Mote	1	0,15
	Empanada de harina	1	0,15
	Empanadas con queso	1	0,15
	Bolla	1	0,15
	Molido	1	0,15
	Duraznos	1	0,15

	Frutas	1	0,15
	Chochos	1	0,15
	Papa rellena	1	0,15
	Corviche	1	0,15
	Menestra de fréjol con bolón	1	0,15
Asados	Pincho	19	2,78
	Carne asada	19	2,78
	Parrilladas (con Yuca)	13	1,90
	Pinchos de Pollo	10	1,46
	Pollo asado	7	1,02
	Cuy asado (con mote)	6	0,88
	Chuletas	5	0,73
	Chanco asado	1	0,15
	Papas con cuy	1	0,15
	Tilapia asada	1	0,15
Caldos	Caldo de Gallina Criolla/ Pollo	54	7,91
	Caldo de Pata	8	1,17
	Caldo de res	1	0,15
	Aguado de Gallina	1	0,15
	Caldo de Cangrejo	1	0,15
	Caldo de Bala	1	0,15
Arroces	Arroz colorado	13	1,90
	Seco/Arroz de Pollo/ Gallina Criolla	8	1,17
	Arroz con Tilapia	2	0,29
	Arroz con lentejas, plátano asado (y carne asada)	2	0,29
	Arroz con Mariscos	1	0,15
	Arroz con Pato	1	0,15
	Arroz con Pescado	1	0,15
	Arroz con Chanco	1	0,15
	Arroz con Guanta	1	0,15
Estofados o bistec	Seco de Pollo/ Gallina Criolla, Estofado de Pollo	15	2,20
	Seco de Chivo	3	0,44
	Seco de Guanta	2	0,29
	Seco de Guaña	1	0,15
	Bistec	1	0,15
	Tilapia al vapor	1	0,15
	Estofado de Pescado	1	0,15
	Pollo al vapor	1	0,15
	Pollo humado	1	0,15
Seco de Res	2	0,29	

	Seco de Hígado	1	0,15
	Seco de Tilapia	1	0,15
Postres	Pastel	3	0,44
	Gelatina	3	0,44
	Manjares	2	0,29
	Manzana con caramelo/ caramelizado	2	0,29
	Dulce de Mango	1	0,15
	Natilla de Maíz	1	0,15
	Pastel de Plátano	1	0,15
	Pastel de Durazno	1	0,15
	Dulce de Leche	1	0,15
	Flan	1	0,15
	Dulce de Arazá	1	0,15
	Miel de higos	1	0,15
	Sambo con Leche	1	0,15
	Suspiro	1	0,15
	Chocolate con leche	1	0,15
	Buñuelos	1	0,15
	Bizcochuelos	1	0,15
	Helado	1	0,15
	Granizado	1	0,15
Sopas	Encebollado	9	1,32
	Fanesca	8	1,17
	Cangrejada/ Cangrejo preparado	2	0,29
	Cazuela (de pescado)	1	0,15
	Sopa de lentejas	1	0,15
	Sopa de Cangrejo	1	0,15
	Sopa de bolas de verde	1	0,15
	Sopa de Pollo criollo	1	0,15
Bebidas calientes	Canelazo	10	1,46
	Hervidos	5	0,73
	Rompopo (con pavo)	2	0,29
	Morocho	1	0,15
	Capuchino	1	0,15
	Colada de Quaker	1	0,15
	Ponche	1	0,15
Ceviches	Ceviche de Palmito	3	0,44
	Ceviche en general	3	0,44
	Ceviche de Mariscos	3	0,44
	Ceviche de Concha	2	0,29
	Ceviche de Camarón	1	0,15

	Ceviche de Pescado	1	0,15
Ensaladas (cal/fri)	Ensalada de Frutas	11	1,61
	Ensalada rusa	1	0,15
	Ensalada de Ají	1	0,15
Vísceras	Guatita	2	0,29
	Menudo de Chanco	1	0,15
Apanados	Tilapia apanada	1	0,15
Tallarines	Tallarín	1	0,15
TOTAL		683	100,00

Elaborado por: Iris Schriefer

Las comidas festivas más nombradas son la Fritada de Chanco (14,18%), el Chanco horneado (11,26%), y el Caldo de Gallina Criolla/ Pollo (7,89%), que sobresalen ante el resto de los resultados.

La fritada de chanco se prepara con trozos de carne de cerdo que se aliñan con sal, pimienta, comino y ajo, y se cocina en agua con zumo de naranja, ajo y cebolla hasta que quede consumido el jugo y se fríen en su propia salsa. El plato va acompañado por mote, yuca, plátano maduro, aguacate y un encurtido de cebollas con tomate o ensalada de remolacha.

Este plato se prepara especialmente en las fiestas de cantonización, navidad, fin de año y carnaval, para su venta en puestos en la calle, comedores de mercado y restaurantes. Durante el resto del año se prepara en muy pocos lugares, siendo el paradero “Fritadas Fabiolita” el más conocido.

El hornado de chanco igualmente se prepara muy poco a base diaria. La única excepción en el cantón parece ser el pequeño restaurante de Laura Martínez, que vende este plato como su especialidad. En las entrevistas con los informantes claves, el chanco horneado es un plato que se prepara para ocasiones especiales como fin de año, navidad, matrimonios y bautizos, o para los turistas que pasan por el pueblo en su viaje hacia la costa norte.

El chanco suele ser horneado con una variedad de aliños, cuyos secretos son celosamente guardados por las cocineras. El plato es acompañado por tortillas de papa o yuca, mote, ensalada de remolacha o de lechuga.

El caldo de gallina criolla a su vez se consume mucho después del día festivo para contrarrestar los efectos del alcohol consumido el día anterior, por lo cual la población se refiere a éste como “plato levantamuertos”. Cómo descrito en la pregunta anterior tiene una variable exclusividad según su ingrediente principal, la gallina criolla o de incubadora. Se vende en la mayoría de los restaurantes del cantón.

Observando la distribución total de comidas nombradas, hay que destacar la gran importancia de comida asada, frita y horneada en la gastronomía festiva. Según Claude Levi-Strauss (1969) el asado o horneado en muchos pueblos se asocia con estatus elevado y festividades públicas, comparado con platos estofados que pertenecen al ambiente familiar, y se consumen a diario. Una tendencia similar se nota en la percepción gastronómica del cantón.

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

Tabla 8 Pregunta 3: ¿Cuáles son los platos/ bebidas/ postres, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector?

Literal A: Nombre del plato/ bebida/ postre			
Tipo de plato	Nombre del plato	Frecuencia	Porcentaje
Estofados o bistec	Seco de Pollo/ Gallina Criolla, Pollo estofado	131	10,78
	Seco de Carne (y plátano), Estofado de Carne	89	7,33
	Seco de Pescado, Estofado de Pescado	29	2,39
	Seco/ Bistec de Hígado	10	0,82
	Seco de Res	8	0,66
	Seco/ Arroz	4	0,33
	Seco de Menudencia	3	0,25
	Seco de Chanco	3	0,25
	Estofado de hígado	2	0,16
	Seco de Guatita	2	0,16
	Seco de Lengua	2	0,16
	Seco de Guanta	2	0,16
	Estofado de Lisa	1	0,08
	Estofado de Tilapia	1	0,08
	(Seco de) Estofado de Chanco	1	0,08
	Pescado con salsa	1	0,08
	Tilapia al vapor	1	0,08
	Camarón reventado	1	0,08
	Bandera	1	0,08
	Seco de Tilapia	1	0,08
Seco de Chuleta	1	0,08	
Molido de Carne	1	0,08	
Sopas	Sancocho (de carne)	37	3,05
	Sopa de Fideo (con Queso)	32	2,63
	Sopa de Legumbres/ Verduras	32	2,63
	Sopa de Queso	25	2,06
	Sopa de Menudencia	21	1,73

	Sopa de Gallina Criolla/ Pollo criollo	18	1,48
	Repe	18	1,48
	Sopa de Carne	15	1,23
	Encebollado	11	0,91
	Sopa de Frejol	10	0,82
	Sopa de Granos	8	0,66
	Sopa de Pescado	6	0,49
	Sopa de Bolas de Verde	4	0,33
	Arroz de cebada (con granos tiernos y col)	3	0,25
	Sopa de Verde	3	0,25
	Sopa de res	3	0,25
	Sopa de lentejas	3	0,25
	Sopa de Quinoa	3	0,25
	Sopa de Bagre	2	0,16
	Sopa de Brocoli	2	0,16
	Sopa de Arvejas	2	0,16
	Sopa de Arroz	2	0,16
	Sopa de Pata	1	0,08
	Sopa de Cabeza de Pescado	1	0,08
	Sopa de Chancho	1	0,08
	Sopa de Espinaca con Queso	1	0,08
	Sopa de Haba	1	0,08
Entremeses	Molido de verde (con carne/ huevo/ maní)	21	1,73
	Empanadas de Verde (con chocolate)	18	1,48
	Bolón de verde (con café)	16	1,32
	Majado de Verde	15	1,23
	Empanada de harina (de viento)	15	1,23
	Tortilla de Harina	13	1,07
	Humitas/ Humas	11	0,91
	Maduro asado y/o con Queso	10	0,82
	Tamales (lojanos)	8	0,66
	Tortillas de Maíz	5	0,41
	Yuca frita (con queso/ salsa de maní)	5	0,41
	Patacones (huevo/ carne/ solo)	3	0,25
	Tortilla de Yuca	3	0,25
	Salchipapas	3	0,25
	Papas fritas (con huevo)	3	0,25
	Majado con Maní	2	0,16
	Patacones con Queso	2	0,16
	Patacones con Menestra	2	0,16
	Muchines	2	0,16
	Pan de Yuca	2	0,16

	Tamal de Yuca (de sal/ de dulce)	2	0,16
	Queso de Campo	2	0,16
	Molo	2	0,16
	Plátano asado	1	0,08
	Majado con hígado	1	0,08
	Majado con huevo	1	0,08
	Seda	1	0,08
	Maduro cocinado	1	0,08
	Tortilla de Papas	1	0,08
	Tortilla de Huevo	1	0,08
	Bocadillos	1	0,08
	Machica con leche	1	0,08
	Borojó con tomate	1	0,08
Arroces	Arroz de Pollo/ Gallina Criolla	22	1,81
	Arroz con Menestra (de frejol/lenteja/ granos secos)	21	1,73
	Arroz de Carne	12	0,99
	Arroz con Atún (y ensalada)	12	0,99
	Arroz con Ensalada (y huevo)	9	0,74
	Arroz de Pescado	7	0,58
	Arroz con (Tortilla de) Huevo	7	0,58
	Arroz colorado	4	0,33
	Arroz con camarón	3	0,25
	Arroz con Majado	2	0,16
	Arroz con Queso	2	0,16
	Arroz con Guatita	1	0,08
	Arroz con granos	1	0,08
	Arroz mixto	1	0,08
	Coliflor con Arroz	1	0,08
	Chaulafán con carne	1	0,08
	Chaulafán especial	1	0,08
Bebidas frías	Jugo de Limón/ Limonada	16	1,32
	Jugo/ refresco de Piña	13	1,07
	Jugo de Caña	7	0,58
	Jugo de Naranja	5	0,41
	Batido (de Frutas)	5	0,41
	Jugo	4	0,33
	Jugo de Arazá/ Arasha	3	0,25
	Jugo de Borojó	3	0,25
	Jugo de Naranjilla	3	0,25
	Jugo de Papaya	3	0,25
	Jugo/ refresco de Frutas	3	0,25

	Jugo de Tomate de Árbol	2	0,16
	Jugo de Maracuyá	2	0,16
	Jugo de Guayaba	2	0,16
	Batido de Borojó (con malta)	2	0,16
	Batido de Mora	2	0,16
	Batido de Arazá	2	0,16
	Batido de Guineo/ plátano	2	0,16
	Guarapo	2	0,16
	Jugo de Melón	1	0,08
	Jugo de Coco	1	0,08
	Jugo de Mora	1	0,08
	Jugo de Toronja	1	0,08
	Batido de Melón	1	0,08
	Chicha de Avena ("Quaker")	1	0,08
Caldos	Caldo de Gallina Criolla/ Pollo criollo	33	2,72
	Caldo de Pata	15	1,23
	Caldo de Menudencia	10	0,82
	Aguado de Gallina	7	0,58
	Caldo de Bolon de Verde	5	0,41
	Caldo de Fideo	3	0,25
	Caldo de Verde	3	0,25
	Caldo de Bagre	1	0,08
	Caldo de Papas	1	0,08
Fritos	Fritada (con yuca)	21	1,73
	Tilapia frita	19	1,56
	Pescado frito (con arroz)	14	1,15
	Carne frita (con yuca/arroz)	8	0,66
	Pollo frito	3	0,25
	Chanfaina	2	0,16
	Longaniza	2	0,16
	Menestra con chuleta	1	0,08
Asados	Pollo asado (Arroz con -)	12	0,99
	Carne asada (con arroz)	11	0,91
	Chuletas (asadas)	8	0,66
	Tilapia asada	4	0,33
	Parrilladas	2	0,16
	Mollejas asadas con verde	1	0,08
	Pincho	1	0,08
	Cuy	1	0,08
	Pescado a la plancha	1	0,08
	Pollo a la brasa	1	0,08
	Conchas asadas	1	0,08

Postres	Manjar (con pan y queso)	3	0,25
	Pan con Queso/ Mermelada	3	0,25
	Flan	2	0,16
	Arroz con Leche	2	0,16
	Gelatina (con piña)	2	0,16
	Dulce de Guayaba	2	0,16
	Conserva	1	0,08
	Torta	1	0,08
	Dulce de Leche	1	0,08
	Dulce de Sambo	1	0,08
	Dulce de Zapallo	1	0,08
	Postre de Durazno	1	0,08
	Postre de Frutilla	1	0,08
	Postre de Manzana	1	0,08
	Postre de Papaya	1	0,08
	Cake	1	0,08
	Mermelada de Piña	1	0,08
	Pan de Maíz	1	0,08
	Helado	1	0,08
	Helado de borojó	1	0,08
Mormimenta	1	0,08	
Visceras	Guatita	21	1,73
Bebidas calientes	Colada de Plátano (Chucula)	5	0,41
	Colada de Avena ("Quaker")	4	0,33
	Café (véase bolón para el resto de cafés)	4	0,33
	Morocho	1	0,08
	Colada de Harina	1	0,08
	Avena con piña	1	0,08
	Agua aromática	1	0,08
Ceviches	Ceviche de Palmito	5	0,41
	Ceviche de Camarón	3	0,25
	Ceviche en general	3	0,25
	Ceviche de Concha	3	0,25
	Ceviche Mixto	1	0,08
Horneado	Chanco hornado	2	0,16
	Pollo hornado	1	0,08
Tallarines	Tallarín/Pasta con Pollo	2	0,16
	Tallarín con Atún y arroz	1	0,08
Apanados	Camarón apanado	2	0,16
TOTAL		1215	100,00

Predominan en la categoría de los platos más frecuentes: Seco de Pollo (10,78%), Seco de Carne (7,33%), Sancocho de carne (3,05%), seguidos por una variedad de sopas, caldos y entremeses, estos últimos elaborados con plátano y harina de trigo.

El seco de pollo en su forma menos exclusiva, es decir con pollo de incubadora, es un plato muy común que se sirve a base diaria en restaurantes, comedores y casas privadas del cantón, especialmente en el almuerzo.

La gallina se prepara con apio, culantro, tomate, cebolla, pimiento, pimienta, sal y mantequilla; el plato va acompañado con arroz, frejol, plátano maduro o yuca, y ensalada de lechuga, pepinillo, cebolla, tomate, remolacha o zanahoria.

Tanto como el seco de gallina, el seco de carne de res es un plato que se elabora muy frecuente en los restaurantes, comedores y casas privadas del cantón

La carne se cocina con apio, tomate, pimiento, cebolla, comino, sal, pimienta y culantro. Suele ir acompañado de arroz, papas o yuca, menestra de frejol o lentejas y una ensalada de remolacha, lechuga o tomate.

El sancocho de carne se prepara con carne de res, choclo, yuca, plátano verde, fréjoles, col, pepinillo, pimiento, y a veces habas, y con los aliños sal, ajo, ají, pimienta, comino, perejil, culantro y cebolla blanca y en rama. Puede ser acompañado por aguacate o una porción de arroz.

Aquí nos encontramos con el lado opuesto de la teoría de Levi-Strauss (1969), según la cual los platos cocinados se elaboran más en la intimidad de las familias, es decir constituyen la comida diaria.

Entre la gran variedad de sopas elaboradas a nivel regional, el sancocho desde el punto de vista nutritivo es uno de los más completos, considerando la cantidad de proteína, fibra, carbohidratos y vitaminas que proporcionan sus ingredientes. Es una parte infalible de la dieta semanal de los habitantes de Pedro Vicente Maldonado.

El plátano a su vez es altamente nutritivo y quita el hambre durante varias horas, por lo cual las familias lo elaboran en forma de majado o cocinado, en especial para el desayuno.

3.1.4 Cuáles son los platos más demandados por los visitantes en este sector.

Tabla 9 Pregunta 4: ¿Cuáles son los platos más demandados por los visitantes en este sector?

Literal A: Nombre del plato/ bebida/ postre			
Tipo de plato	Nombre del plato	Frecuencia	Porcentaje
Fritos	Tilapia frita (con patacones)	89	16,95
	Fritada (con yuca)	31	5,90
	Chanfaina	8	1,52
	Pescado frito	2	0,38
	Pollo frito	2	0,38
	Trucha frita	1	0,19
	Carne frita con menestra	1	0,19
	Churrasco	1	0,19
Caldos	Caldo de Gallina Criolla/ Pollo criollo	85	16,19
	Caldo de Guaña	6	1,14
	Caldo de Pata	4	0,76
	Caldo de Cangrejo	3	0,57
	Caldo de Bagre	3	0,57
	Caldo de Bolas/bolón de verde	2	0,38
Estofados o bistec	Seco de Pollo/ Gallina Criolla	25	4,76
	Tilapia al vapor	20	3,81
	Seco de Guanta	6	1,14
	Seco de Pescado (de río)	3	0,57
	Estofado de Pollo (con ensalada)	3	0,57
	Estofado de Guaña	2	0,38
	Seco de Guaña	2	0,38
	Majado con Carne/ pollo (estofado)	2	0,38
	Estofado de Pescado (de río)	1	0,19
	Tilapia en hoja de plátano	1	0,19
	Tilapia ahumada	1	0,19
	Bistec de hígado	1	0,19
	Lomo balsámico	1	0,19
	Estofado de Guanta	1	0,19
	Seco de Tilapia	1	0,19
Armadillo con papas	1	0,19	
Bebidas frías	Jugo de Arazá	9	1,71
	Batido de Borojó	6	1,14
	Jugo de Caña	5	0,95
	Batido	4	0,76
	Jugo de Naranja	3	0,57

	Batido de Arazá	3	0,57
	Jugo de Borojó	2	0,38
	Jugo de Limón/ Limonada	2	0,38
	Batido de Mora	2	0,38
	Batido de Guanábana	2	0,38
	Batido de Frutas	2	0,38
	Jugo de Coco	1	0,19
	Jugo de Guanábana	1	0,19
	Jugo de Piña	1	0,19
	Jugo de Mora	1	0,19
	Jugo de Toronja	1	0,19
	Jugos	1	0,19
	Batido de Melón	1	0,19
	Batido de Noni	1	0,19
	Guarapo	1	0,19
	Chicha de Avena ("Quaker")	1	0,19
Entremeses	Bolón/ Bolas de verde (con café)	10	1,90
	Molido de verde	4	0,76
	Patacones (con Queso)	3	0,57
	Humitas	3	0,57
	Tamales	2	0,38
	Maduro asado	1	0,19
	Tripa (Mishki) asada	1	0,19
	Yuca con Queso	1	0,19
	Yuca cocinada	1	0,19
	Empanadas de Verde	1	0,19
	Empanadas	1	0,19
	Papas fritas	1	0,19
	Salchipapas	1	0,19
	Rellenas	1	0,19
Ceviches	Ceviche de Palmito	21	4,00
	Ceviche de Camarón	5	0,95
	Ceviche de Concha	4	0,76
	Ceviche en general	2	0,38
Asados	Tilapia asada	14	2,67
	Pollo asado	7	1,33
	Chuletas (asadas)	4	0,76
	Carne asada	3	0,57
	Asados (carnes)	1	0,19
	Parrilladas	1	0,19
Arroces	Arroz con Pollo/ Gallina Criolla	4	0,76
	Arroz con camarón	4	0,76

	Arroz con Tilapia	3	0,57
	Arroz colorado	2	0,38
	Arroz con Mariscos	2	0,38
	Arroz con Pescado	1	0,19
	Arroz con gafas (2 huevos fritos)	1	0,19
	Arroz con Chuleta	1	0,19
	Arroz con Guatita	1	0,19
Postres	Dulce de Guayaba	3	0,57
	Helado (de coco, chocolate, mora, guanábana)	1	0,19
	Helado de guanábana	1	0,19
	Helado de Guayaba	1	0,19
	Helado de Babaco	1	0,19
	Manjar de leche	1	0,19
	Dulce de Claudias	1	0,19
	Dulce de Camote	1	0,19
	Dulce de Guineo	1	0,19
	Dulce de Leche	1	0,19
	Dulce	1	0,19
	Dulce de Higo	1	0,19
	Mermelada de naranja	1	0,19
	Pastel de Yuca (muchines)	1	0,19
	Frutas con Leche condensada	1	0,19
	Sopas	Durazno	1
Encebollado		7	1,33
Sancocho		4	0,76
Sopa de Gallina Criolla/ Pollo criollo		2	0,38
Sopa de Cangrejo		2	0,38
Repe lojano con chicharrón		1	0,19
Sopa de Pescado		1	0,19
Vísceras		Guatita	5
	Morcilla	1	0,19
Ensaladas (cal/fri)	Ensalada de Palmito	2	0,38
	Ensalada	1	0,19
	Ensalada de Verduras	1	0,19
Bebidas calientes	Morocho	1	0,19
	Colada de Verde con Leche	1	0,19
	Canelazo	1	0,19
Horneado	Chancho horneado	2	0,38
	Pavo horneado	1	0,19

Apanados	Apanados (carnes)	1	0,19
	Camarón apanado	2	0,38
TOTAL		525	100,00

Elaborado por: Iris Schriefer

En la demanda de los visitantes del cantón, la Tilapia frita (16,95%) y el Caldo de Gallina Criolla (16,19%) dominan frente a platos como la fritada, el seco de gallina y la tilapia al vapor o azada.

La mayor cantidad de visitantes son habitantes de Quito o de sus alrededores, económicamente aptos para visitar las playas esmeraldeñas en un fin de semana o feriado, usualmente en un grupo familiar o entre amigos. En su viaje buscan una vivencia ambiental y gastronómica que difiera de su vida cotidiana dentro de la ciudad.

Como he mencionado, la tilapia es un pescado producido en la zona y plato común en los restaurantes de toda clase, mientras que en Quito no se consigue con tanta frescura ni es plato común en restaurantes o casas privadas.

La tilapia frita en un almuerzo normal es servida con arroz, patacones y encurtido o ensalada. En los platos a la carta tanto la presentación como los acompañantes, aparte de los infalibles patacones son más variados y elaborados, y la tilapia más grande. En ambos casos la receta del aliño varía según cocinera.

La gallina criolla a su vez es prácticamente imposible conseguir dentro de la ciudad, y por ende altamente preciada por sus habitantes cuando visitan áreas en las cuales se produce aún.

Debido a su creciente exclusividad, el caldo de gallina de campo se vende solo en pocos restaurantes y comedores durante toda la semana. En fines de semana, cuando el flujo de turistas hacia las playas esmeraldeñas aumenta, más restaurantes lo ofrecen. Es igualmente un plato muy demandado por personas enfermas, por lo cual el comedor “Buena Fe”, que se encuentra cerca del hospital, lo vende con mayor frecuencia.

Los platos con menor puntaje, tienen formas diferentes de preparación con el mismo ingrediente base como en los platos más nombrados (tilapia, gallina criolla) o son comidas típicamente vendidas en los paraderos a lo largo de la carretera principal (fritada).

El seco de gallina criolla tiene para los visitantes de ciudades grandes la misma exclusividad como el plato del caldo de gallina, y se vende igualmente en relativamente pocos lugares a precios elevados.

La tilapia al vapor es un plato más liviano que la tilapia frita, y es por ende una opción para personas a dieta. Es uno de los platos más buscados por los turistas en camino a la playa.

Aunque el plato de la fritada tiene una alta demanda por los visitantes, no se elabora en muchos restaurantes del cantón, con excepción de los asaderos y paraderos al lado de la calle principal. Debido a que es uno de los platos más vendidos en el cantón vecino de San Miguel de los Bancos, los turistas aparentemente esperan la misma oferta culinaria en el cantón de Pedro Vicente Maldonado.

La fritada va acompañada por mote, yuca, plátano maduro, aguacate y un encurtido de cebollas con tomate o ensalada de remolacha.

3.1.5 Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir a los visitantes.

Tabla 10 Pregunta 5: ¿Qué platos/ bebidas/ postres recomendaría usted consumir a algún visitante?

Literal A: Nombre del plato/ bebida/ postre			
Tipo de plato	Nombre del plato	Frecuencia	Porcentaje
Bebidas frías	Batido de Arazá	17	3,30
	Batido de Borojó	14	2,72
	Jugo de Arazá	12	2,33
	Jugo de Caña	5	0,97
	Guarapo	5	0,97
	Jugo de Borojó	4	0,78
	Batido de Mora	3	0,58
	Batido de Melón	3	0,58
	Jugo de Guanábana	3	0,58
	Batido	2	0,39
	Jugo	2	0,39
	Jugo de Piña	2	0,39
	Jugo de Limón/ Limonada	2	0,39
	Batido de Frutilla	1	0,19
	Batido de Banano	1	0,19
	Batido de Frutas	1	0,19
	Batido de Guanábana	1	0,19
	Jugo de Chirimoya	1	0,19
	Jugo de Plátano	1	0,19
	Jugo de Guayaba	1	0,19
	Jugo de Papaya	1	0,19
	Vino	1	0,19
	(Chicha de) Jora	1	0,19
Chicha	1	0,19	

Caldos	Caldo de Gallina Criolla/ Pollo criollo	67	13,01
	Caldo de Guaña	5	0,97
	Caldo de Pata	4	0,78
	Caldo de Bolón de Verde/ Bala	3	0,58
	Caldo de Cangrejo	1	0,19
	Aguado de Pollo	1	0,19
Estofados o bistec	Seco de Pollo/ Gallina Criolla	19	3,69
	Tilapia al vapor (con patacones y ensalada)	17	3,30
	Seco de Guanta	8	1,55
	Molido (con Carne estofada)	3	0,58
	Estofado de Lisa	2	0,39
	Estofado de Tilapia (al jugo)	2	0,39
	Lomito saltado	1	0,19
	Tapado de Guaña	1	0,19
	Tilapia con Palmito	1	0,19
	Estofado de Trucha	1	0,19
	Estofado de Gallina (al jugo)	1	0,19
	Majado con pollo estofado	1	0,19
	Encocado de Pescado	1	0,19
	Entomatado	1	0,19
	Seco de Pescado	1	0,19
	Seco de Carne	1	0,19
	Seco de res	1	0,19
	Seco de Trucha	1	0,19
	Seco de Guatita	1	0,19
	Seco de Hígado	1	0,19
Sardina con Arroz	1	0,19	
Fritos	Tilapia frita	50	9,71
	Fritada (con yuca)	19	3,69
	Chanfaina	3	0,58
	Carne frita (con yuca/ menestra)	3	0,58
	Lisa frita	2	0,39
	Pollo frito (con papas)	2	0,39
	Guanta frita	1	0,19
	Arroz con Pescado frito	1	0,19
Ceviches	Ceviche de Palmito	29	5,63
	Ceviche en general	7	1,36
	Ceviche de Camarón	4	0,78
	Ceviche de Concha	2	0,39
	Ceviche Mixto	1	0,19

Entremeses	Humitas	7	1,36
	Tamales	4	0,78
	Bolón/ Bolas de verde (con pescado)	4	0,78
	Empanadas de Verde	4	0,78
	Empanadas	3	0,58
	Mazamorra	2	0,39
	Queso (artesanal)	2	0,39
	Salchipapas	2	0,39
	Tripa Mishki	2	0,39
	Atún con huevo cocido	1	0,19
	Tamal de Palmito	1	0,19
	Pizza	1	0,19
	Tostadas	1	0,19
	Quimbolitos	1	0,19
	Yuca con huevo	1	0,19
	Hamburguesa	1	0,19
	Chirimoya	1	0,19
	Llapingachos	1	0,19
Tortilla de Trigo asada	1	0,19	
Postres	Dulce de Guayaba	2	0,39
	Manjar de leche	1	0,19
	Manjar de Guayaba	1	0,19
	Bola de nieve	1	0,19
	Flan de arazá	1	0,19
	Melcocha	1	0,19
	Postre de Arazá	1	0,19
	Postre de chocolate	1	0,19
	Dulce de Guineo	1	0,19
	Crema de Uva y vainilla	1	0,19
	Dulce de Zanahoria y frutas	1	0,19
	Dulce de Borojó	1	0,19
	Gelatina	1	0,19
	Sambo con Leche	1	0,19
	Dulce de Arazá	1	0,19
	Dulce de Higo	1	0,19
	Mermelada de naranja	1	0,19
	Helado (de frutas)	1	0,19
	Helado de coco	1	0,19
	Helado de Arazá	1	0,19
	Helado de Mora	1	0,19
	Helado de Vainilla	1	0,19
	Leche con durazno	1	0,19

	Pastel de Yuca	1	0,19
	Pan de Yuca	1	0,19
	Ensalada de frutas	1	0,19
Asados	Tilapia asada	12	2,33
	Carne asada	3	0,58
	Chuletas (asadas)	2	0,39
	Pollo asado	2	0,39
	Parrilladas	1	0,19
	Guanta asada	1	0,19
	Asado (de carne)	1	0,19
	Pincho	1	0,19
	Tilapia al grill	1	0,19
	Concha asada	1	0,19
Sopas	Encebollado	12	2,33
	Repe lojano (con fritada)	3	0,58
	Sopa de Gallina Criolla/ Pollo criollo	3	0,58
	Sancocho de pescado	1	0,19
	Sopa de Carne	1	0,19
	Sopa de Bolón de Verde/ Bala	1	0,19
	Sancocho	1	0,19
	Encebollado de palmito	1	0,19
	Sopa de Cangrejo	1	0,19
	Sopa de Guaña	1	0,19
Horneado	Chancho horneado	8	1,55
	Pavo horneado con Papas y Arroz	1	0,19
Vísceras	Guatita	7	1,36
Arroces	Arroz con Pollo/ Gallina Criolla	2	0,39
	Arroz con camarón	2	0,39
	Arroz con menestra y plátano	1	0,19
	Arroz con Mariscos	1	0,19
	Arroz con Tilapia	1	0,19
	Arroz colorado	1	0,19
	Chaulafán	1	0,19
Ensaladas	Ensalada de Palmito	3	0,58
	Ensalada de caracol de montaña	1	0,19
	Ensalada de pato	1	0,19
	Verduras con Queso	1	0,19
Bebidas calientes	Colada	1	0,19
	Colada de Avena	1	0,19
	Colada de Chontaduro	1	0,19
Apanados	Tilapia apanada	1	0,19
TOTAL		515	100,00

Los platos recomendados a los visitantes reflejan los platos nombrados como propios del cantón, es decir el Caldo de Gallina Criolla (13,01%), la Tilapia frita (9,71%) y el Ceviche de Palmito (5,63%); el jugo y batido de arazá alcanzan sumado un 5,63%, y deben ser incluidos en el análisis.

En el nombramiento del caldo de gallina criolla se puede apreciar que los habitantes del cantón son conscientes de la exclusividad de este plato para personas ciudadinas. Solo pocos restaurantes venden el caldo de gallina criolla a base diaria, mientras en fines de semana y feriados la oferta crece.

El nombramiento del ceviche de palmito como plato recomendado de la zona revela el buen trabajo del municipio de Pedro Vicente Maldonado en conjunto con vendedores locales, para implantar este plato, que hace pocos años era casi desconocido, como plato típico de la zona. Demuestra que la población se encuentra en búsqueda de una identidad unificadora y por esto acoge con rapidez la idea de un plato declarado típico recientemente. Hasta ahora se vende en pocos restaurantes, debido a la falta del ingrediente base en la venta al por menor, pero está en crecimiento.

El ceviche de palmito se prepara con tomate, apio, cilantro, cebolla, sal, jugo de naranja y limón, vinagre, mostaza, caldo de gallina criolla y a veces aceite de oliva. Se sirve acompañado con chifles, canguil, tostado o arroz.

El áraza es una fruta, que crece en clima tropical, tiene un radio pequeño de distribución, debido a su fragilidad y corto tiempo de conservación. Es muy fragante y tiene un sabor exquisito en batidos o jugos, altamente apreciados por la comunidad, y por lo tanto, recomendado a los visitantes que no conocen el sabor o la existencia de tal fruta.

El jugo y el batido de arazá se preparan en restaurantes, comedores y casas privadas con frecuencia media.

El hecho de que los habitantes del cantón recomienden sus platos percibidos como representativos de la zona demuestra que la producción propia es valorada como valiosa y presentada con orgullo a los visitantes. Esta valoración positiva de su gastronomía típica es una buena base para el desarrollo de una identidad compartida por todos los habitantes del cantón.

3.2 Platos/Bebidas/Postres tradicionales

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

Tabla 11 Pregunta 6: ¿Qué platos/ bebidas/ postres etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación?

Tipo de Plato	Nombre del Plato	Frecuencia del Plato	Cambios en la preparación	Frecuencia del cambio
Estofados o bistec	Seco de Gallina (estofada)	17	antes gallina criolla; ahora proviene de encubadora	10
			antes se utilizaron menos condimentos, ahora más	2
			antes: aliños de hierbas; hoy: aliñado con cerveza, vino.	1
			ahora falta de sabor, pero más caros.	1
			antes: en leña; hoy: sobre gas	1
			antes: solo se hizo estofado; hoy: también frito y asado	1
			antes aliños naturales, hoy aliño "Maggi"	1
	Pescado del río (Guaña, Cubo, Preñadilla, Lisa)	8	sustituido por tilapia, corvina, bagre o trucha (de criaderos o de mar).	8
	Seco de Guanta (con Yuca)	6	Cambiado por carne de res o pollo	7
	Carnes varios	4	ahora se consuman menos	1
			antes aliñados con sal, ajo, comino; ahora: más especies	1
			Ahora se agregan papas	1
			antes: estofada o frita; hoy: asada	1
	Pescado varios	3	antes: en hoja de verde; hoy: a la parilla	1
			ahora se consume otras carnes	1
			antes: solo se preparaba estofado; hoy: también frito y asado	1
	Seco de Guaña	2	ahora se utiliza tilapia o pampanito	2
	Lisa con Plátano	1	Lisa sustituido por Tilapia	1
	Lisa al jugo	1	Lisa sustituido por Tilapia	1
Tilapia	1	antes: estofada o frita; hoy: asada	1	
Tapado	1	Ahora se consume más el verde con pescado	1	
Cazuela de Pescado	1	antes: hoja de plátano; hoy: papel aluminio	1	
Pescado ahumado	1	ya no se lo envuelve en una hoja	1	
Pescado	1	Ahora ya no encocado, solo se fríe	1	

	encocado			
	Guanta	3	antes: más estofada/ cocinada; ahora: más frita	3
	Carne de Guatuso	1	Cambiado por pollo	1
	Seco de Armadillo	1	Cambiado por pollo	1
	Estofados/ Fritadas	1	antes: pocas especies; hoy: más variedad	1
Bebidas frías	Jugos varios	6	antes: frescos de frutas; hoy: sobres de jugo o gelatina	5
			ahora existe más variedad	1
	Chicha de Maíz	4	Antes de maíz ahora de avena ("Quaker")	3
			Ahora se agregan más ingredientes.	1
	Puntas	2	antes: fabricado más en trapiches de cañaverales; hoy: embotellado en fábrica	2
	Batidos varios	2	antes: 100% leche; hoy: 25% agua, 75% leche	1
			antes: frutas frescas; ahora: pulpa guardada	1
	Aguardiente	1	ahora se mezcla con canela	1
	Jugo de limón	1	ahora: jugos artificiales, colas con gas	1
Aguas dulces	1	sustituídos por colas.	1	
Entremeses	Tamales	4	ahora se les pone más ingredientes (y condimentos).	3
			antes: pelado con ceniza; hoy: con cal	1
	Queso	2	Antes se elaboraba en casa, ahora proviene de fabricas, y se vende en tiendas	2
	Tortillas de Maíz	2	antes: sobre fogón; hoy: sobre cocina de gas	1
			ahora se prepara más tortillas de harina en vez de maíz	1
	Menestras	2	antes se preparaban más.	1
			Ahora se come menos menestra y más arroz.	1
	Humitas	2	Ya no tienen ingredientes como leche y queso	1
			antes: maíz molido en casa; hoy: ya molido	1
	Raíces varios	1	Antes se preparaban camote & papa china, hoy yuca y papa	1
	Huevo Criollo	1	ahora solo de la tienda (ya no de campo).	1
	Leche	1	Ahora se mezcla con mora para preparar bebidas.	1
	Tortillas de Yuca	1	antes: sobre fogón; hoy: sobre cocina de gas	1
	Pan	1	antes se preparaba con leña	1
	Granos varios	1	Antes se comía más granos con las comidas, hoy más ensalada.	1
Granos secos y verdes	1	Hoy se consume más arroz que granos.	1	
Bolón de Verde	1	antes: solo con queso; hoy: también con chicharrón	1	
Bala	1	Ahora se prepara con maní.	1	

	Molido de verde	1	Ahora ya no se pone maní.	1
	La Tonga	1	Ahora cambiado por el "Lunch".	1
	Guineo de oro con queso	1	Ahora se pone queso de fábrica.	1
	Plátano varios	1	Antes se preparaba sin aceite ni sal; hoy se lo pone.	1
	Los Chiguiles de Maíz	1	También se hacen de harina común	1
	Mote	1	Antes se consumía más con chicharrón; hoy es más común con hornado	1
	Maíz	1	antes: pelado con ceniza; hoy: con cal	1
	Salchicha	1	Antes: morcilla ahumada y cocinada, ahora las de la tienda	1
Sopas	Sancocho	7	ahora sustituido por sopas instantáneas	1
			antes: todo natural; hoy: saborizantes, además papa, yuca, frejol.	1
			ahora con arvejas	1
			ahora se utilizan más ingredientes	1
			ahora caldo, estofado o carne asada	1
			Ahora se consume más el pescado frito	1
			antes: con papa china; ahora: papa	1
	Repe lojano	3	ahora se elabora con poca frecuencia.	1
			varía según familias: con o sin granos (Arvejas)	1
			Cambio de sazón.	1
	Fanesca	2	Ya no se pone bacalao	1
			Aumentaron los ingredientes	1
	Arroz de cebada	1	Antes: sopas espesas con todos los ingredientes, ahora: aguados, y con sobres de sopas rápidas	1
	Sopa de Verde y Chanco	1	Ahora se prepara poco, más se come arroz con pollo	1
Sopa de Quinoa	1	Antes: sopas espesas con todos los ingredientes, ahora: aguados, y con sobres de sopas rápidas	1	
Sopa de Granos	1	se consume en menor grado que antes	1	
Sopa de Mono	1	e	1	
Sopa de Carne	1	antes: solo carne y harina; hoy: con choclo	1	
Sopa de Bolas de Verde	1	Bolas antes rellenos con pasas, carne y huevos; hoy con carne y vegetales.	1	
Caldos	Caldo de Gallina	20	antes gallina criolla; ahora proviene de encubadora	12
			antes cocinado a leña (en olla de barro), ahora sobre gás	2
			antes aliños naturales, hoy aliño "Maggi"	2
			Cambio en condimentos	2
			Antes solo yuca (plátano) y hierbas, ahora también con zanahoria y arveja	2
	Caldo de Guaña	2	Guaña sustituida por Bagre u otros pescados	2
	Caldo de Patas	2	ahora se cocina en olla de presión	1

			maní ahora se licúa, antes se molía	1
	Caldo de pescado	1	antes: lisa, guaña; hoy: bagre, corvina, tilapia	1
	Caldo de Fideos	1	Antes se le agregó pollo	1
	Caldo de Verde	1	Antes se le agregó papas	1
Fritos	Fritada de chanco	2	Papas en vez de Yuca	2
	Tilapia frita	2	ahora también lo hace estofado ahora también asada o estofada	1 1
Ceviche	Ceviche de Palmito	4	antes: Palmito silvestre; hoy: de plantación (otra variedad)	4
	Palmito varios	2	antes se preparaba como ensalada, hoy se prepara más ceviche	2
Asados	Carne asada	3	ahora: sabores no naturales, muy condimentados con sabores artificiales	3
	Pollo asado	2	ahora: sabores no naturales, muy condimentados antes gallina criolla; ahora proviene de encubadora	1 1
Postres	Dulce de Guayaba	2	ahora se elabora más la crema de guayaba	2
	Dulce de Leche	2	a la leche se aumenta agua	1
			Cambio en tecnología	1
	Dulces varios	2	ya no hechos con miel de caña/ panela, sino con azúcar blanco	1
			ahora muchos vienen en sobres	1
	Manjar de Leche	1	trigo cambiado por otras harinas	1
Arroces	Arroz	3	antes: con cebolla; hoy: ya no	1
			antes se utilizaba menos arroz y más granos.	2
	Arroz con sarandaja (y molido)	2	ahora arroz con pollo y arroz colorado	2
	Arroz con huevo y ají	1	ahora se agrega "Maggi"	1
	Arroz con hueso	1	ahora se agrega "Sabrosa"	1
Visceras	Guatita	1	hoy: mucho maní y menos su principal ingrediente	1
Bebidas calientes	Coladas varias	3	ahora sustituido por jugo de sobre ("Ya")	1
			antes: muy frecuente; hoy: poco	1
			Antes: sopas espesas con todos los ingredientes, ahora: aguados, y con sobres de sopas rápidas	1
	Morocho	2	antes: molido en piedra; hoy: molino	1
			Cambio de dulce.	1
	Colada morada	1	antes: 100% frutas; ahora: también viene en sobre	1
Café	1	antes: de propia finca; hoy: Minerva	1	

	Colada de Haba	1	Antes: sopas espesas con todos los ingredientes, ahora: aguados, y con sobres de sopas rápidas	1
Horneados	Pollo hornado	1	antes se cocinaba con leña.	1
Alimentación en general	Conservación de carne	4	antes: secado/ahumado con sal; hoy: refrigerador	4
	Preparación	3	antes se cocinaba sobre fogón/ leña; hoy en horno de gas.	2
			Para freír, antes se utilizaba manteca de chancho, hoy aceites.	1

Elaborado por: Iris Schriefer

Antes de analizar los cambios que se han dado en las últimas décadas en la preparación de los platos, hay que destacar que, un gran porcentaje de las personas adultas entrevistadas nació y vivió una parte de su vida en otras regiones del país, y llegó al cantón dentro de los últimos 50 años, en los cuales el área ha sido poblada por colonizadores. Por eso hay que aclarar que algunos cambios ya se pueden haber dado antes de la llegada a la región o este movimiento migratorio puede haber sido causa de cambios en la preparación. Para conocer esta dinámica de cambio más a fondo, se necesitaría un estudio enfocado al desarrollo histórico del cantón, del cual no se dispone por el momento.

No obstante, dentro de los cambios destacados por la población entrevistada, se aprecian ciertas tendencias de cambios que incluyen varios tipos de platos y pueden resumirse bajo los parámetros expuestos a continuación:

El más diverso grupo de cambios, y también el más subjetivo debido a la variación de recetas dentro de cada cocina, es el de los cambios de ingredientes secundarios, que no se pueden describir en su totalidad, debido a los nombramientos de poca frecuencia y alta diversidad.

Frecuentemente nombrado fue la disminución de granos utilizados en los platos en forma de menestra, y el aumento de la porción de arroz y ensaladas consumidas. Por otro lado a los caldos y el sancocho se aumentan las arvejas y la zanahoria. Otro cambio importante se da en la utilización del palmito, el cual anteriormente fue extraído de palmas silvestres para la elaboración de ensalada, y hoy se obtiene de las plantaciones y para la preparación del ceviche de palmito.

Muchos platos se ven afectados por un cambio de aliños, que consiste en la sustitución del aliño casero, hecho de mezclas individuales de sal pimienta, comino, pimienta, culantro, perejil, cebolla y ajo, por la utilización de aliños artificiales como los cubos “Maggi” y “Sabrosa”, que alteran el sabor del plato por su fuerte aroma. Se nota también una diversificación del aliño casero aún utilizado y una condimentación más fuerte en general. Los platos afectados de este cambio son: el Seco de Gallina, la fritada, los estofados de carne, los tamales, el sancocho, el caldo de gallina, la carne y el pollo asado y el arroz con hueso.

Un cambio significativo se da también en la utilización de la carne de caza y pesca en los ríos, que se ve afectada por la deforestación, la extinción de especies y la consecuente prohibición de estas carnes. Se sigue preparando platos con carnes y pescados sustitutos como son la carne de res, o pollo por la guanta; la trucha, tilapia, corvina y bagre por los peces de río estofados o en caldo (lisa, guaña, preñadilla, cubo); el pollo por el guatuso y el armadillo; sopa de bolón de verde con carne de res por la sopa de mono.

Muchos ingredientes tradicionalmente naturales se cambian hoy por productos preparados, por ejemplo los jugos frescos por jugos de sobre, pulpa guardada o gelatina; la chicha de maíz por avena “Quaker”; el trago de caña por los aguardientes de fábrica; el queso elaborado artesanalmente por queso de fábrica; el sancocho, sopa de quínuva, las coladas y arroz de cebada por sopas instantáneas; los dulces de panela por azúcar blanco o de sobre; y el café producido en la finca por café “Minerva”.

Por la creciente población y la subsiguiente disminución de espacio, especialmente en los pueblos y la cabecera cantonal, la crianza de gallinas criollas se ha reducido, lo que aumenta el precio y la demanda de este producto. El producto sustituto es el pollo de granja, que se come pero no se degusta como la gallina de campo, y se utiliza en el seco de gallina, caldo de gallina y pollo asado.

La cocina de leña ha sido sustituida por la de gas, debido a la falta de bosques cercanos, la mayor facilidad de cocción y la posibilidad de traer el combustible líquido sobre la nueva carretera principal. El cambio de sabor en todos los platos cocidos y fritos ha sido lamentado por las personas de mayor edad entrevistadas y encuestadas.

Un último cambio en la preparación de los ingredientes se nota en el aumento de carnes y pescados asados y fritos, comparado con los estofados, que han perdido importancia; el maíz que ya no se pela con ceniza, sino con cal; y el maní y morocho que antes se molía en piedras y hoy en el molino de mano o eléctrico.

Analizando los cambios presentados anteriormente, se puede resumir que durante el primer tiempo de la colonización se utilizaba los recursos de la naturaleza como base de supervivencia, tanto en los alimentos, como en la preparación de estos mismos. Hoy el cantón se ha convertido en un área netamente agrícola en la cual la cantidad de bosque, animales caza y peces de río es mínima. Otra gran parte de los cambios han sido provocados por un cambio de estilo de vida desde una comunidad forzosamente autosuficiente en los primeros años de la colonización, que cultivaba cantidad de plantas comestibles en sus huertos, hasta la apertura de la nueva vía Calacalí – La Independencia, que por primera vez permitió la obtención de productos industriales más allá de los de primera necesidad, que se convirtieron hoy en día en una normalidad, que nivela las diferencias entre ciudad y campo y contribuye a una pérdida de la cultura local. Queda esperar que el creciente sentido de identidad “pedrovincentina” contrarreste al consumismo perceptible en tales cambios.

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

Tabla 12 Pregunta 7. ¿Qué plato/ bebidas/ postres etc. conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente?

7. ¿QUÉ PLATO/ BEBIDAS/ POSTRES ETC. CONOCE QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN ACTUALMENTE?				
Literal A: Nombre del Plato/ Bebida/ Postre			Literal B: ¿Conoce Usted, quien sabe como se lo preparaba?	
Estofados o bistec	Seco de Guanta	39	NSC	19
			Rosario Calvo , San Juan de Puerto Quito	2
			en el mercado	2
			Yadira Sanmartín , Mercado Central PVM; Comedor "La Familia"	1
			Delia Campoverde , Av. Principal 29 de Junio No. 6, PVM	1
			Hugo Calderón , Balneario "Salto del Tigre"	1
			abuela (NSC)	1
			Sr. Oñate , PVM	1
			Rosita Calderón , San Juan de Puerto Quito	1
			Laura Martinez , Al lado del Mercado Central, PVM; Barrio Central	1
			Hernán Garces , PVM	1
			Sra. Mora , La Floreana	1
			Teresa Durán , Guayabillas	1
			Fanny Salazar , San Juan de Puerto Quito	1
			Mariana Moreno , San Juan de Puerto Quito	1
			Maritza Calderón , Asadero de San Vicente de Andoas	1
			Sra. Fabiola	1
	Blanca Giler , La Celica	1		
	Carmen Dávila , La Celica	1		
	Guanta estofada (con majado/ yuca)	29	NSC	10
			en casa (NSC)	2
			Personas mayores	1
			la gente de campo	1
			Gilberto Jumbo , Mercado Central PVM; Av. Principal 29 de junio y Calle Elias Escobar.	1
			Abuela de Amanda Guerrero , PVM	1
			habitantes de la zona	1
			Sra. Consuelo ; trabaja en la escuela de la Celica	1
			Sra. Jumbo (tal vez), PVM	1
			Lucía (Cango de) Guamán , Asociación 9 de septiembre, PVM	1

		Blanca Larrea, PVM	1
		Sra. Aguirre, San Juan de Puerto Quito	1
		Ines Santander, San Vicente de Andoas	1
		Blanca Giler, La Celica	1
		Narcisa Aguilar, La Celica	1
		Susana Romero, La Celica, Tienda de víveres frente a mercado	1
		Lucía Yepez, La Celica, Directora del Colegio la Celica	1
		Elisabeth Ayora, Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
		María Shingre, La Celica, Calle Principal, comercial frente Mercado	1
	Guatuso estofado	NSC	8
		Hugo Calderón, Balneario "Salto del Tigre"	1
		Rosita Calderón, San Juan de Puerto Quito	1
		los mayores	1
		Lucía Yepez, La Celica, Directora del Colegio la Celica	1
		Susana Romero, La Celica, Tienda de víveres frente a mercado	1
		Elisabeth Ayora, Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
	Seco de Guatuso	NSC	2
		la gente de campo	1
		Sra. Consuelo; trabaja en la escuela de la Celica	1
		Sra. Jumbo (tal vez), PVM	1
		Marcelo Vallejo, PVM, Av. 29 de Junio 469	1
		María Moya, Guayabillas	1
		Rosario Calvo, San Juan de Puerto Quito	1
		Ines Santander, San Vicente de Andoas	1
		Blanca Giler, La Celica	1
		Carmen Dávila, La Celica	1
	Lisa estofada (con bolón)	NSC	5
		Karla Muñoz, PVM	1
		Laura Martinez, Al lado del Mercado Central, PVM; Barrio Central	1
		Hernán Garces, PVM	1
		Luisa Suarez, Guayabillas	1
		María Armijos, San Juan de Puerto Quito, Tienda detrás de parada del bus	1
	Guaña estofada (con bolón)	NSC	5
		Gilberto Jumbo, Mercado Central PVM; Av. Principal 29 de junio y Calle Elias Escobar.	1
		Hernán Garces, PVM	1

			Maria Armijos , San Juan de Puerto Quito, Tienda detrás de parada del bus	1
			Rosario Leida , Restaurant cerca del parque, Calle Principal La Celica	1
Seco de Armadillo	8		NSC	5
			Rosita Calderón , San Juan de Puerto Quito	1
			Fernanda Herrera , PVM	1
			Maritza Calderón , Asadero de San Vicente de Andoas	1
Pava/Pavón de Monte/de campo estofado	7		Susana Romero , La Celica, Tienda de víveres frente a mercado	2
			Sra. Consuelo ; trabaja en la escuela de la Celica	1
			Tránsito Vargas , PVM	1
			Sra. Antonia , La Celica	1
			Lucía Yepez , La Celica, Directora del Colegio la Celica	1
			María Shingre , La Celica, Calle Principal, comercial frente Mercado	1
Seco de Culebra	4		NSC	3
			Fernanda Herrera , PVM	1
Seco de Saíno	4		NSC	3
			Familiar Anita Tapia , San Juan de Puerto Quito	1
Tapado de Guaña	3		NSC	3
Seco de Guaña (1 con verde)	3		los primeros moradores del cantón	1
			Yadira Sanmartín , Mercado Central PVM; Comedor "La Familia"	1
			NSC	1
Seco de Pava de Monte	3		NSC	3
Ají de Cuy	2		NSC	2
Seco de Lisa	2		Carmen Ruales , Guayabillas	1
			NSC	1
Tapado	1		Santa (Isabel) Cuzme , Km 101, Carretera Los Bancos-Pto. Quito, NSC	1
Estofado de Armadillo	1		personas de la zona	1
Maito	1		NSC	1
Carne de Pacharraco estofado	1		Elisabeth Ayora , Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
Carne de Cachicamo estofado	1		Elisabeth Ayora , Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
Seco de Ardilla	1		Familiar Anita Tapia , San Juan de Puerto Quito	1
Bebidas frías	Jugo de Caña	10	NSC	8
			fincas con trapiche	1

		Gilberto Jumbo , Mercado Central PVM; Av. Principal 29 de junio y Calle Elias Escobar.	1	
Chicha	7	NSC	3	
		Ximena Guzmán , PVM	1	
		Blanca Giler , La Celica	1	
		gente del sector	1	
		Amelia Escobar , La Celica	1	
Chicha de Maiz	4	NSC	2	
		Ximena Guzmán , PVM	1	
		Teresa Durán , Guayabillas	1	
Chicha de Chontaduro	2	NSC	2	
Jugo de Guanábana	1	NSC	1	
Jugo de Guayaba	1	NSC	1	
Jugo de Limón	1	personas de la zona	1	
Jugo de Mora	1	Sra. Paola , Comedor en PVM	1	
Chicha de Piña	1	colegio "San Juan Evangelista", en octubre	1	
Chicha de Jora	1	los mayores	1	
Chicha de Yuca	1	NSC	1	
Puntas	1	NSC	1	
Aguardiente	1	Vecino de Amanda Guerrero , PVM	1	
Puro	1	lo traen de otras partes	1	
Fresco de Limón	1	NSC	1	
Fritos	Fritada de Saíno	NSC	2	
		Susana Romero , La Celica, Tienda de víveres frente a mercado	2	
		Tránsito Vargas , PVM	1	
		Sra. Antonia , La Celica	1	
		Marcelo Vallejo , PVM, Av. 29 de Junio 469	1	
		Lucía Yepez , La Celica, Directora del Colegio la Celica	1	
		Elisabeth Ayora , Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1	
		Carmen Dávila , La Celica	1	
	Armadillo frito	9	NSC	2
			Personas mayores	1
			Sra. Jumbo (tal vez), PVM	1
			Blanca Larrea , PVM	1
			Carmen Dávila , La Celica	1
			Sra. Antonia , La Celica	1
			comunidad manabita	1

			Elisabeth Ayora , Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
	Culebra/ Serpiente frita	2	Sra. Jumbo (tal vez), PVM los mayores	1 1
	Chanfaina	1	NSC	1
	Fritada	1	NSC	1
	Carne de Ardilla frita	1	Miriam Quiroz , PVM	1
	Lora frita	1	NSC	1
	Codorniz de Monte frito	1	NSC	1
	Perdices fritos	1	Lucía Yopez , La Celica, Directora del Colegio la Celica	1
Caldos	Caldo de Guaña	19	NSC	13
			Laura Martinez , Al lado del Mercado Central, PVM; Barrio Central	1
			Juana Cabezas , Av. Pichincha, Lt. 32, PVM	1
			Blanca Larrea , PVM	1
			Ximena Guzmán , PVM	1
			Sra. Aguirre , San Juan de Puerto Quito	1
			Ines Santander , San Vicente de Andoas	1
	Caldo de Pescado fresco (de agua dulce)	3	Hugo Calderón , Balneario "Salto del Tigre"	1
			Jessenia Mora , PVM	1
			gente de la zona	1
Caldo de Gallina	1	NSC	1	
Caldo de 31	1	NSC	1	
Caldo de Cubo	1	NSC	1	
Caldo de Manguera	1	NSC	1	
Entremeses	Bala	2	Marcelo Vallejo , PVM, Av. 29 de Junio 469	2
	Bolón de Verde con Maní	2	en casa (NSC)	1
			NSC	1
	Tortillas de Maiz	2	NSC	2
	Emborrajados	1	Vendedor ambulante en Pto. Quito	1
	Empanadas de verde	1	NSC	1
	Empanadas de harina	1	NSC	1
	Corviche	1	Playa del río Caoní, Pto. Quito	1
	Cazabe de Maíz	1	Gilma Ballesteros , PVM	1
	Chontadura	1	NSC	1
Huevo de Codorniz	1	NSC	1	

	Huevo de Perdices	1	Lucía Yepez , La Celica, Directora del Colegio la Celica	1
	Camote	1	Fanny Salazar , San Juan de Puerto Quito	1
	Tonga	1	Ines Santander , San Vicente de Andoas	1
	Humita	1	Elda Rodriguez , San Vicente de Andoas, Tienda en Mitad del Pueblo	1
	Humita de Maiz	1	Jorgina Jimenez , La Celica	1
	Sango	1	NSC	1
	Sango Miel	1	Elisabeth Ayora , Restaurante "Marcelita", La Celica, al lado del parque	1
	Majado de orito	1	Narcisa Aguilar , La Celica	1
	Comesú	1	Abuela de Jorge Bustamante , PVM	1
	Achogcha	1	Familiar Anita Tapia , San Juan de Puerto Quito	1
	Sidriyata	1	Familiar Anita Tapia , San Juan de Puerto Quito	1
Sopas	Sancocho	6	NSC	4
			Karla Muñoz , PVM	1
			Santa (Isabel) Cuzme , Km 101, Carretera Los Bancos-Pto. Quito, NSC	1
	Sopa de Mono	3	Miriam Quiroz , PVM	1
			los mayores	1
			NSC	1
	Repe lojano	2	NSC	2
	Repe	2	personas de la zona	1
			NSC	1
	Yaguarlocro	2	Fabiola Gusque , Paradero "Fritadas Fabiolita", Vía Calacalí - La Independencia Km. 111	1
			Abuela de Fernando Cabezas , PVM	1
	Sopa de Quinoa	2	Abuela de Fernando Cabezas , PVM	1
			NSC	1
	Repe de Alverja	1	NSC	1
Sopa de Zapallo	1	Maria Moya , Guayabillas	1	
Sopa de Camarón de río	1	NSC	1	
Sopa de Maíz molido	1	Jorgina Jimenez , La Celica	1	
Bebidas calientes	Colada de haba	4	NSC	2
			Leidy Bastidas , PVM	1
			Luisa Suarez , Guayabillas	1
	Colada	3	Lucía (Cango de) Guamán , Asociación 9 de septiembre, PVM	1
			Fernanda Herrera , PVM	1
			NSC	1
Canelazo (1	3	Santa Resina Soledispa , Salcedo Lindo, casa de las	1	

	con rosca)		canchas	
			la gente de la zona	1
			NSC	1
	Colada de harina	2	Leidy Bastidas, PVM	1
			NSC	1
	Colada de Plátano	2	Ines Santander, San Vicente de Andoas	2
	Colada de Arroz con Leche	1	NSC	1
	Colada de Verde y Yuca	1	Sra. Aguirre, San Juan de Puerto Quito	1
	Colada de Maduro	1	Ines Santander, San Vicente de Andoas	1
	Leche con Harina	1	Marcelo Vallejo, PVM, Av. 29 de Junio 469	1
	Ponche de Leche	1	Rosa Granda, La Celica	1
	Hervidos	1	NSC	1
	Agua con Panela	1	NSC	1
Postres	Dulce de Guayaba	4	NSC	2
			Yadira Sanmartín, Mercado Central PVM; Comedor "La Familia"	1
			Blanca Giler, La Celica	1
	Chocolate (casera)	3	en casa (NSC)	2
			NSC	1
	Manjar de Guayaba	2	Livia Campoverde (y Sra. Carmen), Av. Victoria Sarvay 44, PVM	1
			NSC	1
	Arroz con leche	2	Marcelo Vallejo, PVM, Av. 29 de Junio 469	1
			Kleber Caicedo, Hostería "El Remanso", Vía Calacalí - La Independencia Km. 117, Salida occidental de PVM.	1
	Dulce de Sambo	2	Tránsito Vargas, PVM	1
			NSC	1
Dulce de Sambo con leche	1		Leidy Bastidas, PVM	1
Queso con Panela	1		Familiar Anita Tapia, San Juan de Puerto Quito	1
Ocas	1		Cecilia Heredia, La Celica	1
Natilla de Maní	1		Luis Romero, Salcedo Lindo	1
Asados	Cuy asado	5	NSC	3
			Marcelo Vallejo, PVM, Av. 29 de Junio 469	1
			Teresita Tanguila Narvaez, vive más debajo de iglesia católica	1
	Conejo asado	1		NSC
chuleta asada	1		Familia Guillermo Serrano, PVM, Av. 29 de Junio 79	1

Arroces	arroz relleno	1	Familia Guillermo Serrano, PVM, Av. 29 de Junio 79	1
	Arroz con Guanta	1	Padre de familia, Colegio San Juan Bautista	1
Horneado	Horneado	2	Lucía (Cango de) Guamán, Asociación 9 de septiembre, PVM	1
			en PVM	1
Ceviches	Ceviche de Palmito	1	Sra. Yaqueline, PVM	1
Visceras	Guatita	1	Mujer de Don Elodio, PVM	1
TOTAL		338		338

Elaborado por: Iris Schriefer

Como anteriormente se ha expuesto, el cantón ha sido poblado hace alrededor de medio siglo, siendo los primeros moradores pioneros dentro de un bosque húmedo muy abundante, conectados con la sierra y la costa por medio de caminos precarios y en invierno poco transitables. Debido a este aislamiento y la abundancia aparentemente interminable de los recursos silvestres, estos últimos formaban un sustento importante de la nutrición, adicionado por los productos producidos en los huertos y pocos productos importados como el arroz.

Pero a causa del rápido crecimiento del área agrícola y del aumento de la población en los últimos 30 años, de los recursos naturales quedan solo pocos remanentes en lugares alejados o en áreas protegidas, razón por la cual la riqueza animal ahora está en peligro de extinción, por lo que existen leyes vigentes contra la caza furtiva y la pesca de ictiofauna nativa. Si bien se ha tratado de criar a la guanta en cautiverio para su uso gastronómico, este intento no ha sido fructuoso, por lo tanto los platos que ya no se preparan, o a la vez su preparación es casi nula, son los siguientes: seco de guanta/ guanta estofada, seco de guatuso/ guatuso estofado, seco de armadillo/ armadillo estofado, seco de lisa/ lisa estofada, maito de pescado, seco de guaña/ guaña estofada, tapado de guaña, Seco de pava/ pava de monte estofada, seco de culebra, seco de saíno, seco de ardilla, fritada de saíno, el armadillo/ la serpiente/ la ardilla/ la lora/ la codorniz/ la perdiz fritos, conejo asado, caldo de guaña, caldo de cubo y de otros peces de río, huevos de codorniz y perdiz de monte, sopa de mono y sopa de camarón de río.

Entre las bebidas frías que se han perdido o se están perdiendo figuran las chichas de maíz, de jora, de yuca, de chontaduro y de piña, y el jugo de caña con sus derivados de puro y puntas. Su trabajosa elaboración y la disponibilidad de bebidas envasadas en fábrica, como son las colas, jugos de sobre o de botella y bebidas alcohólicas embotelladas, son la razón para su falta de preparación artesanal.

Entre las bebidas calientes que se han dejado de preparar se encuentran las coladas de haba, harina, plátano verde y maduro, yuca y arroz, y el ponche de leche. La pérdida de estas bebidas posiblemente se debe al sabor suave que ya no compite con las comidas y bebidas de fuerte sabor, y por ende parece insípido en comparación con ellas.

Entre los entremeses y postres de poca o nula preparación se destacan las tortillas y el cazabe de maíz, que son sustituidos por productos de harina blanca; y los vegetales como el

chontaduro, el camote, la oca o la achogcha, cuyos cultivos son cada vez menos frecuentes, debido al cultivo de especies más versátiles como la yuca. También la natilla de maní y el chocolate casero están en peligro de caer en total olvido, por la fácil obtención de dulces prefabricados.

3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales

3.3.1 Platos nuevos que se elaboran en el cantón.

Tabla 13 Pregunta 8. ¿Qué platos/ bebidas/ postres nuevos conoce?

Tipo de comida	Nombre del Plato	Ingrediente Básico	Lugar donde se lo puede adquirir
Estofados o bistéc	Filet de pescado	Pescado	Mercado PVM
	Encocado de Pescado	coco, pescado	Mercado PVM
	Encocado	Coco	NC
	Camarón estofado	Camarón	Mercado PVM
	Lomo saltado	Lomo de res, Nabo	Mercado
	Tilapia al Vapor	Tilapia	Criadero "Las Olivas"
	Pescado de Agua salado (estofado)	Corvina, Bagre	Mercado PVM en la calle
	Mariscos (Cangrejo, Moluscos) estofados	Cangrejo, Moluscos	Calle Mercado
	Tilapia en salsa de Mango	Tilapia	Criadero Los Olivos
	Tilapia en finas hierbas	Tilapia	Criadero Los Olivos
	Camarones reventados	Camarón	Mercado PVM
	Calamar al ajillo	calamar, ajo	Mercado PVM
	Seco de Pollo	Pollo	P. Vicente Maldonado
	Seco de Cuy	Cuy	P. Vicente Maldonado
	Seco de carne	Carne	P. Vicente Maldonado
	Entomatado	Tomate	El cisne
	Camarón con agridulce	NSC	En Salcedo Lindo
	Bistec	carne	Mercado PVM
	Chop Suey	Verduras	Tienda

	Seco de Menudencia	Menudencia	lugar en que se pelen pollos
Bebidas frías	Pajaro azul	Guanchaca	en Pacto
	Jugo de arazá	arazá	Mercado
	Jugo de Borojón	borojón, vainilla	Mercado
	Jugo de Babaco	Babaco	NC
	Jugo de Melón	Melón	NC
	Cocteles	Frutas, licor	NC
	Coctel de Palmito	Palmito	en Plantaciones
	Batido de Borojón	Borojón, Leche	Mercado PVM en casa
	Batido de Guanábana	Guanábana	Mercado PVM
	Batido de Arazá	Leche	NC
	Batido de Jackfruit	Leche, azúcar, vainilla	NC
	Colas	saborizantes, colorantes	Tiendas
	Jugo de sobre/ Jugos Tang	saborizantes, sabor artificial	tiendas
	Jugo de Noni	Noni	Mercado PVM
	Jugo de Mora	Mora	NSC
	Jugo de Caña	Caña	en todo PVM
	Jugo de Maracuya	Maracuya	en la zona
	Aguado de Leche	trago, leche, etc	La Celica (Mercado)
	Guarapo de Caña con Trago	Trago	Recinto La Celica
	Licores preparados	NSC	tiendas
Entremeses	Papas fritas	Papas	Mercado
	Sándwiches	Pan	Panadería
	Cevichochos	Chocho	Vendedora ambulante
	Hamburguesas	Carne molida, Pan	Mercado PVM Panadería
	Salchipapas	Papas, Salchicha	Tienda Mercado
	Bolón de verde con café	Chicharrones	Blanca Rea
	Cakes (Pasteles)	harina	Panadería
	Pan de Yuca	Yuca	Mercado PVM Venta Callejera Propio huerto
	Chifles/ Cachitos	plátano, harina de maíz	Tiendas
	Tripas	Tripas	Mercado PVM
	Corviche	Plátano, Pescado	Mercado PVM

			Mercado La Celica
	Tortilla de Camarón	NSC	En Salcedo Lindo
	Huevo cocinado	NSC	En Salcedo Lindo
	Leche con pan	NSC	En Salcedo Lindo
	Guacamole	Aguacate	NC
	Tostadas con queso	Pan y queso	NC
	Pizza	Queso, harina	Tienda
	Yogurth	leche	En fincas
	Empanadas de Verde	Plátano verde	Mercado
	Tortilla de Verde con menudencia de pato	Verde, Menudencia de Pato	Mercado La Celica
Sopas	Cangrejada	Cangrejo	Mercado
	Encebollado	Pescado (Albacora), Yuca, Chifles, cebolla	Asociación 9 de Septiembre
			Recinto La Celica
			Mercado PVM
	Sopa de fideo	Tallarín	Tiendas
	Sopa de Cangrejo	Cangrejo, Plátano	en la calle
	Sopa de Menudencia	NC	NC
	Sopa de patas de Cangrejo	Patas de Cangrejo	NSC
Sopas instantaneas	sabores artificiales, ingredientes molidos	Tienda	
Caldos	Caldo de Mariscos	Mariscos	NC
	Caldo de Cangrejo	Cangrejo	Mercado PVM
			en la calle
	Caldo de Patas	Patas de res, maní	Mercado PVM
	Caldo de Bagre	Bagre	Mercado PVM
Caldo de menudencia	cebolla blanca, zanahoria	Mercado	
Fritos	Corvina frita	Corvina	Mercado PVM
	Tilapia frita (con arroz y ensalada)	Tilapia	Criadero "Las Olivas"
	Pollo Crispe	Harina especial	frente al mercado
			al lado de la tienda La Economia (Las Mercedes), frente al mercado
	Trucha frita	Trucha	criaderos
	Cordon Bleu	Pollo, Queso	NSC
	Fritada	Carne de Puerco	Los Bancos
	Fritada con yuca	Yuca	NC
Atún refrito con huevo	Atún, huevos	El cisne	

	cocido		
Ceviches	Ceviche de Chocho	Chocho	Asociación 9 de Septiembre
	Ceviche de Palmito	palmito, tomate, limón, cebolla	Finca de Don Cobo
			Finca/ Finqueros
			Mercado PVM
			Venta en la Calle
			Productores (Plantaciones)
			Caseras
			San Vicente de andoas
			P. Vicente Maldonado
	Ceviche de Conchas	concha, atún, yuca	Mercado PVM
			en la calle
			Entrada al Mercado
Ceviche de Pescado	Pescado	Mercado PVM	
Ceviches	Mariscos	NC	
Ceviche de Mariscos	Concha, Camarón	Mercado	
Ceviche de Camarón	Camarón	Mercado	
		Mercado La Celica	
		Entrada al Mercado	
		P. Vicente Maldonado	
Ceviche de Atún	cebolla, limon,aceite	NC	
Asados	Parrilladas	Carne de res/ cerdo	Mercado PVM
	Pollo asado	Pollo	Mercado PVM
	Chuleta asada	Cerdo	Mercado PVM
	Tialpia asada	Tilapia	Mercado
			Criadero "Las Olivas"
	Carne asada	Carne de res/ chancho	Mercado PVM
	Conchas asadas	Conchas	Mercado
			en la calle
Calamar al Grillo	Calamar, ajo	NSC	

	Pinchos	Carne de Pollo	Mercado PVM
	Arroz con carne asada	Carne, Plátano	en casa
	Lomo a la plancha	Carne de res	Tiendas
	Mote Pillo con Carne	Mote, Queso, Carne	Mercado
	Carne a la plancha	Carne de res	Carnicería
	Pollo al a plancha	Pollo	Carnicería
Postres	Helado de limón con sal	limón	más abajo de iglesia; PVM
	Dulce de Arroz	Arroz	Puerto Quito
	Dulce de Frutilla	canela, azúcar	NC
	Pastel de Chocolate	harina, polvo de chocolate	tienda
	Puding	leche, polvo de puding	tienda
	Helados	Leche, Chocolate	Finca
			Tienda
	Helado de frutas (tropicales)	frutas del área, leche, azúcar	Mercado PVM
			Finca
	Flan	Huevo, Leche	Finca
			tienda
	Mousse	Crema de Leche	tienda
	Ensaladas de Frutas	piña, sandía, naranja, papaya, manzana, melón, Frutas de temporada	Mercado PVM
	Cakes (mezclas)	Harina	Tienda
	Pan de Yuca	Yuca	Mercado PVM
			Huerto propio
	Dulce de Leche	leche	S. Juan de Puerto Quito
	Mousse de Chocolate	Chocolate	Tienda
	Postre tres Leches	Leche, Leche condensada	tienda
	Puding de Arazá	Arazá	Mercado
	Pastel de Maqueño	Maqueño	Mercado, tiendas
	Dulce de Arazá	Arazá	Mercado PVM
	Postre de Arazá	Arazá	Tienda
			Mercado
	Dulce de Borojó	Borojó	Mercado
	Troches	Leche, Panela, Mantequilla	en casa
Dulce de Guayaba	Guayaba	Mercado PVM	
Postre de Jackfruit	Jackfruit	Mercado PVM	
Manjar de Leche	Leche	Finca	
Queso de leche "dulce"	Leche, huevos	en casa	
Manjar de Leche	Leche	en casa	
Dulce de Zapallo	Zapallo	en casa	

	Gelatina (de sabores)	Gelatina, sabor artificial	Tiendas
	Mermelada de Guayaba	Guayaba	en casa
	Pie de Manzana	Manzana	Mercado PVM
	Mermelada de Piña	Piña	Tienda
	Manjar de Ajo	Ajo	Mercado
	Postre de Limón	Limón	Bar
	Mermelada de Arazá	Arazá	Mercado PVM
	Mermelada de Borojó	Borojó	Mercado PVM
	Tortas	Harina	Tienda
	Pasteles	Harina, crema, azúcar	Tienda Panadería
	Torta de Crema	harina, crema	Tienda
	Brownies	Harina, Chocolate	Tienda
	Mousse de Maracuyá	Maracuyá	Mercado PVM
	Postre de Papaya	Papaya	en la zona
Ensaladas (cal/fri)	Ensaladas	tomate, lechuga, cebolla, col	Mercado PVM
	Ensalada de Palmito	Palmito	Finca Plantaciones
Vísceras	Guatita	maní, papas, aliños	Mercado
Bebidas calientes	Rompopo	huevo, leche, trago	Mercado La Celica
Arroces	Chaulafán	Arroz, Carne	Mercado Tienda
	Arroz con Camarón	Camarón	Mercado PVM
	Arroz con Tallarín	NSC	En Salcedo Lindo
	Arroz colorado	Alverja, Pollo	NC
	Arroz marinero	Camarón, concha	Mercado PVM
Apanados	Camarones apanadas	Camarones	Mercado
	Arroz con Carne Apanada	Carne de res	en casa
	Apanado de pollo	Pollo	de casa
	Trucha apanada	Trucha	Criadero de Míndo
Tallarines	Tallarines con salsa	Tallarín	Tienda

Elaborado por: Iris Schriefer

Al analizar las respuestas de las personas encuestadas se encuentran platos que a primera vista pueden parecer comidas de larga existencia. No obstante, la procedencia y vivencia cultural anterior de los habitantes es muy diversa, por lo tanto, según cada región de origen existen diferentes percepciones de platos nuevos y antiguos, que constituyen un margen de error en la interpretación.

Aún así se puede fácilmente apreciar tendencias realmente novedosas en la comida del cantón que se especifican en lo siguiente:

Existen 22 platos cuyos ingredientes base son mariscos o peces de mar, componentes que no eran accesibles hasta que fue construida la carretera a Esmeraldas durante los años 90 del último siglo. Los ingredientes son camarones, calamar, cangrejo, conchas, bagre y corvina, que se sirven en platos como estofados, reventados (camarones), con salsas al ajillo y agridulces, tortillas, sopas, caldos, ceviches, encebollados, pescados fritos, asados, apanados, o con arroz.

En las hosterías y grandes restaurantes del cantón se practica una cocina refinada que combina productos de la zona de maneras exóticas o utiliza productos introducidos; los platos de esta categoría son: encocado de pescado, lomo salteado, tilapia en finas hierbas o en salsa de mango, chop suey, cordon bleu, flan, mousse de maracuyá, pudín de arazá, dulce de borjón, postre de jackfruit, pie de manzana, mermeladas de arazá y borjón, y cocteles de fruta y de palmito.

Una tendencia similar en las cocinas de casas privadas se percibe en los múltiples postres y jugos prefabricados que gozan de gran popularidad. Entre ellos encontramos: Jugos de sobre (“Tang”), pasteles o en término moderno “cakes”, brownies, pudín o mousse en mezclas prefabricadas, helados de marcas conocidas, gelatina y torta de crema.

También la comida rápida ha encontrado un mercado, especialmente entre los jóvenes, con platos como papas fritas, salchipapas, hamburguesas, sánduches, chifles, cachitos y pizza, tendencia que se repite en todo el país y causa problemas de salud en las generaciones nuevas por su poco contenido nutritivo y alta cantidad de grasa.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1 Ficha de resumen del inventario de gastronomía típica y tradicional

Tabla 14 Resumen del inventario de gastronomía típica y tradicional

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
Bolón de verde	NSC	baja	Café "El rincón del sabor"; Restaurant "El rincón manabita"	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio 9-03 y Calle 5, Tlf. 2392552; Av. 29 de Junio, frente al mercado central, sin teléfono	Barrio Las Palmas; Barrio Central
Tilapia en hoja de plátano	Maito de Tilapia	media	Hostería "El Remanso"; Restaurante "Las dos estrellas"	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Vía Calacalí La Independencia km. 117 salida de la cabecera cantonal, Tlf. 2-392-438; 2-392-538; Av. 29 de Junio y Calle C, Tel. 2-392-555	Barrio Eloy Alfaro; Barrio San Carlos
Caldo de Gallina	Caldo de Pollo, Consomé de Pollo, Sopa de Pollo, Aguado de Gallina	baja	Asadero "Voluntad de Dios"; Comedor "Buena Fé"	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio, en la esquina del Parque Central, Tel. 02 2392 148; Mercado Central, Av. 29 de Junio y Elias Escobar	Barrio Las Palmas; Barrio Central
Seco de Pollo (estofado)	Seco de Gallina estofado	Baja a media (según variedad de pollo)	Asadero "Voluntad de Dios"; Restaurante "Las Palmas"	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio, en la esquina del Parque Central, Tel. 02 2392 148; Av. 29 de Junio, diagonal frente al Banco de Pichincha, Tel. 2-392-065	Barrio Las Palmas; Barrio Las Palmas
Jugo de Caña	Guarapo (más se refiere a su estado fermentado)	Alta	Feria Ganadera; Feria Ganadera	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Bypass de PVM y Calle Elias Escobar, barrio El Progreso; Calle 20 y Bypass, al lado del puente peatonal, Barrio Maldonado Bajo	(Área) Feria Ganadera; (Área) Feria Ganadera
Ceviche de Palmito	Ceviche de palmito montubio (con aguacate)	baja	Restaurante "Las dos estrellas"; Club de nutrición Herbalife	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio y Calle C, Tel. 2-392-555; Mercado Central, Av. 29 de Junio	Barrio San Carlos; Barrio Central

Sancocho de Carne	NSC	baja	Restaurante "Las dos estrellas"; Casa Privada, calle C y Elias Escobar	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio y Calle C, Tel. 2-392-555; Casa Privada, calle C y Elias Escobar	Barrio San Carlos; Barrio La Isla
Repe lojano	repe blanco, repe con arveja	baja	Restaurante "Las dos estrellas"; Casa Privada, Calle C y Elias Escobar	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Restaurante "Las dos estrellas"; Casa Privada, Calle C y Elias Escobar	Barrio San Carlos; Barrio La Isla
Tilapia frita	Tilapia costeña (con patacones), Tilapia montubia (con encurtido de tomate y cebolla)	baja	Restaurant "Las dos estrellas"; Restaurant Villamaria	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Av. 29 de Junio y Calle C, Tel. 2-392-555; Av. 29 de Junio y Calle Elias Escobar, frente al parque central, Tel. 2-392-558	Barrio San Carlos; Barrio Las Palmas
Molido de verde	Molido de verde con chicharrones	baja	Casa Privada, calle Elias Escobar y Av. 29 de junio; Mercado Central	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Calle Elias Escobar y Av. 29 de Junio, Tel. 02 2392 259; Mercado Central, Av. 29 de Junio, Tel 02 2392 300	Barrio La Isla; Barrio Central
Horneado de chancho	NSC	alta	Puesto en Mercado Central; "Bazar Elisabeth"	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado	Pedro Vicente Maldonado (urbana)	Mercado Central, Av. 29 de Junio; Av. 29 de Junio, frente a Estación de buses interprovinciales, sin teléfono	Barrio Las Palmas; Barrio Central

Fuente: Entrevistas realizadas con los informantes claves, Pedro Vicente Maldonado, 2009. Elaborado por: Iris Schriefer

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

Tabla 15 Gastronomía relacionada a las fiestas

Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Fin de año, navidad.	Horneado de chancho	Muestra la riqueza del anfitrión.	ninguno
Finados de noviembre, Fiesta de cantonización (29 de junio)	Ceviche de Palmito	Nuevo plato típico de la zona, así declarado por el municipio. Es un plato unificador de la población.	ninguno
Fiesta de cantonización, en todo programa cultural (como	Jugo de Caña/ Guarapo	ninguno	ninguno

día de la mujer, día del niño, etc.)			
Navidad, fin de año	Seco de Gallina Criolla	Representa la auténtica comida de campo.	ninguno
Navidad, fin de año, cantonzación, carnaval	Fritada de Chancho	Representa la riqueza agrícola de la región.	ninguno
Navidad, fin de año, cantonzación, carnaval, difuntos	Caldo de Gallina Criolla	Representa la auténtica comida de campo.	ninguno

Fuente: Entrevistas realizadas con los informantes claves, Pedro Vicente Maldonado, 2009. Elaborado por: Iris Schriefer

Cabe destacar que Pedro Vicente Maldonado es un cantón colonizado por personas de las provincias de: Pichincha, Loja, Manabí y El Oro durante los años 60 y 70 del último siglo, después de haber sido olvidado durante mucho tiempo tanto por los mestizos como por la población indígena Nigua, que nunca fue numerosa en esta área, y durante la colonia desapareció debido a rivalidades con los Cayapas y afroamericanos de Esmeraldas por un lado, y la desconfianza en los españoles por el otro, uniéndose los sobrevivientes de la etnia con los Tsáchilas y migrando fuera del área (Salomón, 1997, pp.14, 22, 32; Lippi, 1998, pp.66, 76, 80).

Durante la repoblación del área la población indígena ya era casi inexistente y sus conocimientos culturales y naturales, ritos y símbolos olvidados, como escribe Frank Salomon en 1997:

Los primeros colonos de la montaña occidental de Pichincha, pueblos que aprendieron a sobrevivir en este hábitat por miles de años, hubieran podido enseñar mucho a estos colonos del siglo XX. Lastimosamente, los Yumbos y los Niguas han desaparecido con su sabiduría y conocimiento, y la probabilidad de poder aprender siquiera un poco sobre sus culturas queda trágicamente reducida. (p.82)

Por estas razones no existe una continuidad histórica-cultural en la región, y recién se está formando entre la reciente población un sentido de identidad cantonal a partir del amor por su nuevo lugar de residencia, la entrega al trabajo agrícola y sus frutos que se emplean en la gastronomía local, que está en proceso de convertirse en un distintivo cantonal. El proceso histórico expuesto aún no permite una tradición oral propia del sector y un desarrollo de rituales o símbolos.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE VALORIZACIÓN DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

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

PROYECTO PROPUESTO: DIFUSIÓN MASIVA DE LOS PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN PEDRO VICENTE MALDONADO

Antecedentes:

El cantón Pedro Vicente Maldonado está ubicado a 116 km de Quito en la vía más importante para llegar desde Quito a la costa esmeraldeña, razón por la cual cada fin de semana y feriado existe un importante flujo de turistas hacia las playas y de regreso que aproximadamente a medio camino pasa por la cabecera cantonal o por el bypass que lo rodea.

Según las estadísticas del Consejo Provincial de Pichincha (comunicación personal, Consejo Provincial de Pichincha, 29 de abril 2010), el promedio total de carros que se desplaza en los feriados sobre la vía Calacalí – La Independencia entre sierra y costa norte es cerca de 28.800 carros, de los cuales un promedio de 88% son carros livianos, con un promedio de 4 personas por carro.

En el pueblo y en las hosterías cerca de la carretera principal existe un gran número de excelentes restaurantes con una capacidad de aproximadamente 1600 personas, que ofrecen una variedad de platos típicos muy bien elaborados. En noviembre (feriado de los difuntos) y junio (fiestas de cantonización) se desarrollan ferias de comidas típicas dentro de la cabecera cantonal.

Aunque estas características hacen del pueblo Pedro Vicente Maldonado un lugar atractivo para el descanso y la degustación de su gastronomía, solo un porcentaje menor visita actualmente en su viaje hacia la costa los restaurantes y hosterías del área, debido a la falta de información sobre el lugar.

La gastronomía típica del cantón no ha sido promocionada en el pasado, debido a la falta de interés por parte de los últimos gobiernos locales, la identidad poco desarrollada de la población y la falta de investigación sobre el tema. Desde el año 2009 se han introducido las ferias gastronómicas anteriormente expuestas, que son impulsados por el municipio en conjunto con los productores de palmito, y en los cuales participan restaurantes, hosterías y comedores. Esto demuestra un nuevo interés tanto del municipio como del sector productivo y gastronómico de promover a las comidas típicas del área.

Objetivos:

- Crear el interés por la comida típica del lugar en las personas que se desplazan en la carretera principal Calacalí – La Independencia.
- Informar sobre eventos gastronómicos especiales como ferias de comidas típicas en los feriados.
- Retener a un mínimo 20% del flujo turístico playero.
- Transformar la cabecera cantonal y los recintos a lo largo de la vía principal en paraderos reconocidos para la degustación de la gastronomía local.

Análisis FODA

<u>Fortalezas:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Adecuado número de restaurantes para la acogida de los turistas. • Gran variedad de platos típicos, que mezclan sabores serranos y costeños. • Ubicación en mitad del camino Quito – costa norte. • Hospitalidad innata de los habitantes. • Disposición de la municipalidad de gestionar recursos. 	<u>Oportunidades:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Flujo turístico a la costa en fines de semana y feriados. • Clima agradable durante todo el año. • Potencial turístico de sitios naturales en el cantón. • Interés de los agricultores de promocionar sus productos.
<u>Debilidades:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Platos típicos poco reconocidos a nivel provincial y nacional. • Falta de promoción del cantón como destino turístico. • Falta de estándares homogéneos de higiene. 	<u>Amenazas:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Competencia de restaurantes en Nanegalito, San Miguel de los Bancos y Quinindé. • Deslaves en la zona montañosa entre Calacalí y Nanegalito durante el invierno cortan flujo turístico.

Acciones para mantener fortalezas:

- Celebrar ferias de comidas típicas más frecuentemente, en las cuales se premia al mejor expositor, para estimular una competencia sana entre restaurantes, que mejora la calidad de los platos ofrecidos.
- Dar a conocer públicamente, por ejemplo en la carretera principal, la diversidad de los platos típicos del área.

Acciones para resolver debilidades:

- Empezar campañas de publicidad turística mediante recursos del municipio y de otros patrocinadores interesados.
- Organizar cursos de capacitación en calidad de servicios para dueños de restaurantes y hosterías.

Acciones para aprovechar oportunidades:

- Atraer el interés del flujo turístico a la playa por la gastronomía típica y los atractivos turísticos naturales del cantón.
- Involucrar a los productores mayores (especialmente palmito y leche) en la promoción y el patrocinio de la gastronomía típica.

Acciones para enfrentar amenazas:

- Enriquecer y aumentar la oferta gastronómica de los restaurantes mediante la capacitación de las personas involucradas y su involucramiento en eventos gastronómicos especiales.
- Atenuar a la oferta de la competencia mediante la creación de una marca de calidad que sea reconocida a nivel nacional.

Estrategias a corto, mediano y largo plazo:A corto plazo:

Diseñar vallas publicitarias para la publicidad vial, en las cuales se destaca los platos considerados típicos del área y su singularidad en el trayecto de la vía. Estas vallas deben contener un eslogan preciso e impactante que atrae el interés de los viajeros y despierta ganas de probar la gastronomía promocionada. En una valla intercambiable cerca del pueblo se pueden anunciar eventos especiales tal como fiestas del cantón y ferias de comida típica, que atraen a un mayor flujo de turistas en días específicos.

Plazo: ½ año.

A mediano plazo:

Capacitar a la población local mediante cursos en cuanto a calidad de servicios, salubridad, marketing y gestión de empresas turísticas, enfocados en especial a dueños y empleados de restaurantes y paraderos, con el fin de mejorar continuamente la calidad de los servicios brindados y aumentar la oferta gastronómica.

Plazo: 1 año en adelante.

Al ritmo que se hace conocido el pueblo por su oferta de gastronomía típica se deben aumentar las fechas en las cuales se celebran ferias gastronómicas. Aparte de los ya existentes en las fiestas de cantonización (junio) y el feriado de los difuntos (noviembre), deberían desarrollarse también en los feriados restantes de carnaval, pascuas, navidad, fin de año, entre otros, para formar una tradición culinaria que en combinación con los atractivos naturales puede retener parte del flujo turístico pasante.

Plazo: 1 ½ años.

A largo plazo:

Lograr un reconocimiento a nivel nacional de la gastronomía del cantón, mediante la creación de una marca gráfica distintiva que representa a los platos típicos y las ferias de Pedro Vicente Maldonado. Es un proceso a largo plazo en el cual las costumbres del lugar se vuelven tradiciones reconocidas tanto por los pedrovicentinos como por todo el país.

Plazo: 5 años.

Desarrollo del proyecto:

El proyecto que se va a desarrollar en lo siguiente corresponde a la estrategia a corto plazo, debido a que es la fase más próxima y el inicio necesario para poder planificar debidamente las otras estrategias según los resultados conseguidos con este primer paso.

Para poder desarrollar un proyecto de promoción de los platos típicos del cantón, se debe conocer primeramente los aspectos técnicos y productivos del sector gastronómico. Este estudio preliminar se considera realizado mediante el estudio cualitativo y cuantitativo desarrollado en esta tesis.

Debido al carácter oficial del proyecto y su situación en el espacio público, éste debe estar en su mayor parte a cargo del municipio cantonal de Pedro Vicente Maldonado, el cual deberá aprobar los estudios preliminares, y asignar a la empresa de construcción y al equipo gráfico y publicitario requerido para el proyecto.

Los requerimientos técnicos son relativamente bajos, gracias a la económica construcción de las vallas publicitarias, las cuales se fabricarán con guadua (*Guadua angustifolia*), un material ecológico producido en el área, combinado con una estructura de hierro, plintos de cemento y lona impresa. La fabricación de las construcciones en guadua se puede realizar en el taller especializado en este material, ubicado en San Vicente de Andoas.

Según estudios de publicidad (comunicación personal con José Cacuango, DT-Graph, Quito, 30 de abril 2010) , para causar un impacto permanente en el grupo meta, que son en éste caso los viajeros en la vía Calacalí – La Independencia, las vallas publicitarias se deben colocar desde los 100 km antes de llegar al lugar promocionado, es decir el cantón Pedro Vicente Maldonado. Desde este punto se deben repetir los mensajes publicitarios cada 50 km. Para causar el mayor impacto posible, entonces es necesario que se instalen un total de 6 vallas, de

las cuales 3 se encuentran entre Quito y Pedro Vicente Maldonado, y otras tres en sentido contrario entre las playas de la costa norte y Pedro Vicente Maldonado.

Para poder promover a las ferias de comidas típicas y otros eventos culturales del cantón, se prevé equipar las dos vallas más cercanas al pueblo con una tabla para textos intercambiables, que deban ser actualizadas por el equipo de mantenimiento del municipio.

Ubicación precisa de las 6 vallas publicitarias:

Dirección Quito – Pedro Vicente Maldonado:	
Calacalí	Km. 9 (vía Calacalí – La Independencia)
2 km antes de Nanegalito	Km. 54 (vía Calacalí – La Independencia)
1 km antes de Pedro Vicente Maldonado	Km. 118 (vía Calacalí – La Independencia)
Dirección playas norte – Pedro Vicente Maldonado:	
Chucalpe	8 Km. después de Viche (Vía Sto. Domingo – Esmeraldas)
El Limón	5 Km antes de La Unión (Vía Sto. Domingo – Esmeraldas)
1 km antes de Pedro Vicente Maldonado	Km. 120 (vía Calacalí – La Independencia)

En cuanto a los costos del proyecto se deberán buscar patrocinadores de las vallas publicitarias entre los grandes productores de alimentos (leche, palmito) y los restaurantes y hosterías del cantón, que cofinancian el proyecto en conjunto con el municipio.

En el caso de que el presupuesto no alcanza para erigir las seis vallas a la vez, se pueden construir de dos en dos, es decir, dividir el proyecto en 3 fases, con intervalos de máximo 3 meses entre cada fase.

Estudio de factibilidad:

a) *Capacidad administrativa:*

<u>Procesos administrativos</u>	<u>Institución</u>
Planificación de la instalación y ejecución del proyecto	Municipio de Pedro Vicente Maldonado
Recursos jurídicos	Municipio de Pedro Vicente Maldonado
Búsqueda de patrocinadores	Municipio de Pedro Vicente Maldonado
Financiamiento del proyecto	Municipio de Pedro Vicente Maldonado y patrocinadores
Organización del trabajo	Municipio de Pedro Vicente Maldonado

Desarrollo técnico del proyecto	Fotógrafo, publicista, ingeniero de marketing y diseñador gráfico bajo la supervisión del municipio.
Dirección de la instalación y operación del proyecto.	Municipio de Pedro Vicente Maldonado
Mantenimiento y seguimiento del proyecto.	Municipio de Pedro Vicente Maldonado

b) *Costo operacional:*

	Costo por:	Precio una valla	Precio por 2 vallas	Precio por 6 vallas
Fotografía	Por cada foto	US\$ 150.-	US\$ 150.-	US\$ 150.-
Publicista	Por proyecto	US\$ 500.-	US\$ 500.-	US\$ 500.-
Ingeniero de Marketing	Por proyecto	US\$ 500.-	US\$ 500.-	US\$ 500.-
Diseñador gráfico industrial	Por proyecto	US\$ 200.-	US\$ 200.-	US\$ 200.-
Trabajadores obra gris	Por valla (2 días de trabajo)	US\$ 200.-	US\$ 400.-	US\$ 1.200.-
Trabajadores en guadúa	Por valla (2 días de trabajo)	US\$ 200.-	US\$ 400.-	US\$ 1.200.-
Rotulistas	Por valla (2 días de trabajo)	US\$ 200.-	US\$ 400.-	US\$ 1.200.-
Precio total		US\$ 1.950.-	US\$ 2.550.-	US\$ 4.950.-

c) *Costo técnico:*

	Costo por:	Precio una valla	Precio por 2 vallas	Precio por 6 vallas
Cimentación de plintos en concreto armado	Por cada valla	US\$ 400.-	US\$ 800.-	US\$ 2.400.-
Estructuras en guadúa	Por cada valla	US\$ 200.-	US\$ 400.-	US\$ 1.200.-
Estructura en hierro con lona impresa (tamaño 6x4, US\$ 70 c/m ²)	Por cada valla	US\$ 1.680.-	US\$ 3.360.-	US\$ 10.080.-
Precio total		US\$ 2.280.-	US\$ 4.560.-	US\$ 13.680.-

d) *Factibilidad económica proyecto completo:*

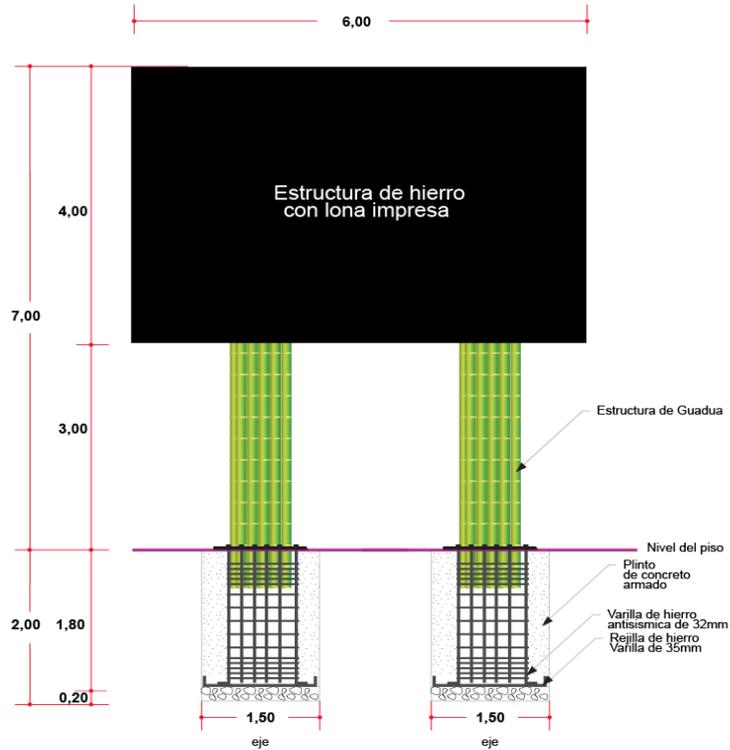
	Precio por una valla	Precio por 2 vallas	Precio por 6 vallas
Costo operativo	US\$ 1.950.-	US\$ 2.550.-	US\$ 4.950.-
Costo técnico	US\$ 2.280.-	US\$ 4.560.-	US\$ 13.680.-
Precio total	US\$ 4.230.-	US\$ 7.110.-	US\$ 18.630.-

Diagrama de tiempo:

Tiempo Actividad	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6			
Planificación técnica del proyecto	x	x	x	x	x																			
Recursos jurídicos					x	x																		
Búsqueda de patrocinadores					x	x	x																	
Desarrollo gráfico						x	x	x	x															
Construcción y erección de las vallas										x	x	x												
Mantenimiento técnico													x					x				x		

Ejemplo gráfico:

Ilustración 3 Elevación frontal de la valla publicitaria



Elevación frontal
Valla Publicitaria
Diagrama estructural

Diseño: José Cacungo, DT-Graph, Quito.

Ilustración 4 Diseño tentativo de la valla publicitaria



Diseño tentativo de Valla

Diseño: José Cacungo, DT-Graph, Quito.

Ilustración 5 Fotomontaje de valla en la vía a Pedro Vicente Maldonado



Fotomontaje

Diseño: José Cacuango, DT-Graph, Quito.

Bases para evaluar los datos:

En base a encuestas realizadas al azar entre los viajeros que pasan por el cantón, se deben medir los resultados después de 6 meses de la implantación del proyecto, para medir el impacto causado y a base de esto planificar los próximos pasos.

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

Durante la investigación bibliográfica sobre la gastronomía del noroccidente de Pichincha se notó una casi total ausencia de información secundaria referente a la historia de la gastronomía y su significado en la región. Debido al poco conocimiento sobre los pueblos autóctonos de la zona, su temprana desaparición y la reciente repoblación por personas de otras regiones del país, no existe una tradición culinaria que parece valer la pena estudiar, y por ende, existe poco interés de instituciones u organismos en gastar sus recursos en la promoción o comercialización de algo inexistente.

Entre las pocas excepciones se encuentran el Municipio de Pedro Vicente Maldonado, la fundación ESQUEL y el grupo juvenil “A Ganar”:

- El Municipio de Pedro Vicente Maldonado, bajo el alcalde Pacífico Egüez Falcón y en colaboración con los productores de palmito, convocó por primera vez en noviembre del 2009 al Primer Festival de Comidas Típicas, en el cual los restaurantes y hosterías presentaron sus mejores platos típicos, exponiendo así una variada gama de gastronomía local, cuyas mejores creaciones fueron premiadas por el municipio. Un atractivo especial, tanto para la población local como para los visitantes que en su mayoría pasó por el pueblo camino a la playa, fue el Ceviche de Palmito,

proporcionado por la Asociación de Pequeños Comerciantes del Mercado Central en conjunta planificación con el municipio, del cual fueron repartidas centenares de platos de manera gratuita para promocionar el palmito como plato típico y el cantón como principal sector de su producción en el noroccidente del país. Se ha planificado repetir el festival cada año en el feriado de Difuntos en noviembre.

- ▶ Como ya descrito en el proyecto de vallas publicitarias anteriormente expuesto, el municipio de Pedro Vicente Maldonado es un socio potencial muy importante en el desarrollo de proyectos de publicidad turística que tienen el fin de impulsar a la economía del cantón. Aunque proyectos enfocados en la revitalización y difusión de los platos típicos probablemente no consiguen un financiamiento completo por parte del municipio, es posible un cofinanciamiento y el apoyo técnico por parte de éste.
- La Fundación ESQUEL en trabajo conjunto con la OCP y Proredes publicó hace cuatro años un compendio de folletos denominado “Imágenes de nuestra identidad. Ruta verde, Noroccidente de Pichincha.”, dirigido a los estudiantes de los cantones San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito; en estos folletos se daba una descripción general de la historia, naturaleza y cultura del noroccidente de Pichincha, uno de ellos netamente dedicado a la gastronomía del área. Éste contiene unos diez platos, que antiguamente habían sido preparados en el área del noroccidente, obtenidos por informantes mayoritariamente de San Miguel de los Bancos y Puerto Quito mediante entrevistas, que evocan una imagen pintoresca de la zona, sin describir exactamente el área de estudio ni refiriéndose a la gastronomía actual, que lo hizo poco servible para la promoción.
- ▶ La fundación tiene una trayectoria de casi 30 años en el trabajo comunitario. Presenta mucha experiencia en el desarrollo de talleres, cursos de capacitación y publicaciones sobre desarrollo sostenible, desarrollo económico local y turismo sostenible. Esta experiencia se puede aprovechar para el diseño conjunto con la fundación de talleres sobre calidad de servicios en el ámbito gastronómicos, emprendimiento de nuevos gastronómicos, y la refinación de la gastronomía local, con el fin de formar un conocimiento más técnico sobre el tema. Es también un posible socio para editar textos informativos dirigidos tanto a adultos como estudiantes, para crear conocimiento e identidad. Posibles temas fueran por ejemplo un recetario de la comida típica viva en el cantón, la alimentación equilibrada mediante los productos de la zona o el aprovechamiento de los alimentos producidos en su propio huerto orgánico.
- El grupo “A Ganar” que funciona en la institución ”Faro del Saber” en la cabecera cantonal trabaja con ayuda de organizaciones extranjeras y nacionales en la transmisión de conocimientos básicos; como cursos de computación, alfabetización, inglés, higiene, reciclaje, nutrición integral, huertos familiares y capacitación gastronómica, dirigidos a personas de toda edad con educación deficiente para que estos puedan emprender su propio pequeño negocio y ayudar de mejor manera a la subsistencia de su familia. En los cursos de nutrición y de gastronomía se enseña

conocimientos básicos sobre una cocina completa a base de ingredientes producidos localmente y la preparación de platos típicos de elaboración más compleja, habilitando a sus alumnos para la venta en su propio negocio o para el trabajo en las cocinas de restaurantes y hosterías.

- ▶ Este grupo de jóvenes es una magnífica organización base para la realización de proyectos como festivales gastronómicos, promoción vial y realización de encuestas, las cuales son fundamentales para poder desarrollar proyectos como el anteriormente expuesto. Es también el grupo meta al cual hay que capacitar con cursos como los propuestos para su realización con la fundación ESQUEL, ya que muchos de ellos serán los que en el futuro trabajarán en los negocios alimenticios y de los cuales dependerá la excelencia del servicio gastronómico y su desarrollo creativo.

CAPITULO VI

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

La propuesta del desayuno escolar se basa en los resultados de las encuestas sobre platos típicos de la zona y sus ingredientes base, contemplando dos factores en especial:

- a) El factor nutricional del desayuno propuesto, debido a la importancia de una dieta equilibrada para los niños que demanda una mejora en el desayuno escolar, utilizando productos locales.
- b) La disponibilidad de los ingredientes en el mercado local, para garantizar su abastecimiento y fortalecer la economía local.

El ingrediente base es el plátano, una fruta rica en carbohidratos, potasio, vitaminas A y C y calorías, da mucha energía y es más nutritivo que el arroz blanco servido en los desayunos escolares.

Todos los ingredientes son completamente naturales, crecen o se producen en la región, y por ende aportan a la economía cantonal. Es posible contratar a padres de familia que cultivan huertos o fincas con los productos requeridos, para tener una fuente directa de abastecimiento, y pagar los productos mediante una rebaja en la cuota mensual del desayuno.

Platos propuestos:

DÍA 1

Molido de verde con queso & jugo de arazá

Plato fuerte:

Peso de la porción:	180 g
Plátano verde	150 g
Cebolla	7 g
Tomate	7 g
Pimiento	6 g
Queso rallado	9 g
Margarina, sal, pimienta.	1 g

Bebida (125 cl):

Peso de la Porción:	125 g
Arazá	68 g
Jugo Caña de Azúcar	20 g
Agua	37 g

Se cocina los plátanos pelados en agua con sal hasta que queden suaves. Se les saca del agua y se les aplasta con un mazo hasta que queden bien desmenuzados. Aparte se hace un refrito de cebolla, tomate, pimiento, sal y pimienta en aceite o margarina. Se vierte dentro de los plátanos molidos y se mezcla con queso rallado.

Valor nutritivo:

NOMBRE DE ALIMENTOS	Peso	Calorías	Proteína (g)	Extracto Etéreo (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Caroteno (mg)	Acido ascórbico (mg)
Plátano verde	150 g	238,5	1,95	0,45	63,45	10,5	52	2,4	1,59	37,5
Queso rallado	9 g	19,7	1,7	1,3	0,23	43,1	31,7	0,23	0,09	---
Cebolla	7 g	3,8	0,14	0,03	0,82	2,03	5,6	0,04	---	1,96
Tomate	7 g	1,9	0,07	0,04	0,36	0,7	1,96	0,05	0,06	---
Pimiento	6 g	1,7	0,06	0,02	0,38	0,78	4,68	0,04	0,08	9,7
Arazá	68 g	39,8	0,6	0,3	8,9	19,3	9,0	0,87	0,4	74
Jugo de Caña	20 g	14	0,02	0,2	3,62	0,8	1,4	0,6	---	0,6
TOTAL	267	325,7	4,54	2,34	187,04	140,62	106,34	4,23	2,22	112,1
	+									
	agua									

Los ingredientes secundarios aportan valores nutricionales adicionales a las propiedades del plátano: la cebolla es una rica fuente de potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, azufre y Vitaminas C, B y E, positiva para la circulación y un bactericida natural; el tomate es un antioxidante rico en vitaminas B y C, fibra y contiene pocas calorías; el pimiento aumenta la cantidad de vitaminas A y C y el calcio, mientras que el queso aporta proteínas de alto valor biológico, calcio, fósforo, magnesio, Vitaminas A, B y D y según la variedad de queso un cambiante contenido de grasa por lo cual hay que emplear un queso fresco con poca crema.

El jugo de arazá aporta una gran cantidad de Vitamina C, y puede ser endulzado con el jugo de caña artesanal, que se prepara en la cabecera cantonal.

DÍA 2

Bistéc de hígado con plátano verde cocinado y verduras & jugo de naranja

Plato fuerte:

Peso de la porción:	180 g
Plátano verde	90 g
Hígado de res	50 g
Vainitas	25 g
Cebolla	7 g
Tomate	5 g
Pimiento	3 g

Aceite vegetal, sal, ajo, pimienta.

Bebida (125 cl):

Jugo de naranja	90 g
Jugo de caña	35 g

Se pela el plátano verde, se pica en 4-5 pedazos y se cocina en agua con una pizca de sal. Aparte se cocinan las vainitas en agua con sal. En una sartén se calienta el aceite, se añade un poco de ajo finamente picado, sal, pimienta y el hígado en finas rebanadas y se prepara en su jugo. Al final se agregan las cebollas, el tomate y el pimiento y se cocina a llama baja hasta que se conviertan en salsa.

Valor nutritivo:

NOMBRE DE ALIMENTOS	Peso	Calorías	Proteína (g)	Extracto Etéreo (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Caroteno (mg)	Acido ascórbico (mg)
Plátano verde	90 g	143,1	1,17	0,27	38,07	6,3	32,4	1,44	0,95	22,5
Hígado de res	50 g	102	13,35	4,3	1,55	54	176	3,6	0,54	1,25
Vainitas	25 g	8,25	0,43	0,28	1,13	12	8,75	0,33	0,15	1,75
Cebolla	7 g	3,8	0,14	0,03	0,82	2,03	5,6	0,04	---	1,96

Tomate	5 g	1,35	0,05	0,03	0,26	0,5	1,4	0,04	0,05	---
Pimiento	3 g	0,9	0,03	0,01	0,19	0,39	0,81	0,02	0,04	4,86
Naranja dulce	90 g	27	0,36	0,09	9,36	9,9	15,3	0,45	0,08	56,7
Jugo de Caña	35 g	24,5	0,04	0,35	6,34	1,4	2,45	1,05	---	1,05
TOTAL	305 g	310,9	15,57	5,36	57,72	86,52	242,71	6,97	1,81	83,25

El hígado es un alimento que contiene un alto valor proteico, aparte de grandes cantidades de las vitaminas A y B y de hierro. Por esta última cualidad hay que servir el plato con un jugo que contenga bastante vitamina C, como es el caso del jugo de naranja, para que el organismo absorba mejor al mineral. Las vainitas son una rica fuente de fibra, proteínas y hierro, mientras que la cebolla aporta potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, azufre y Vitaminas C, B y E.

DÍA 3

Bolón de verde & jugo de guayaba

Plato fuerte:

Peso de la porción: 180 g

Plátano verde 150 g

Quesillo 30 g

Sal, manteca de chanco, aceite.

Bebida (125 cm):

Chicha de Avena 85 g

Jugo de caña 20 g

Naranjilla 20 g

Primero se pela y se lava el plátano verde. Luego se le cocina por unos 20 minutos y se le aplasta con un bolillo. Se mezcla el plátano con la manteca y se forman pequeñas bolas con un hueco que se rellena con queso y se cierra. Se fríe en aceite.

Valor nutritivo:

NOMBRE DE ALIMENTOS	Peso	Calorías	Proteína (g)	Extracto Etéreo (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Caroteno (mg)	Acido ascórbico (mg)
Plátano verde	150 g	238,5	1,95	0,45	63,45	10,5	52	2,4	1,59	37,5
Quesillo	30 g	80,4	5,74	6,3	0,18	94,2	41,7	0,6	0,2	---
Chicha de Avena	85 g	57,8	0,26	0,09	14,96	3,4	5,95	0,17	---	---
Jugo de Caña	20 g	14	0,02	0,2	3,62	0,8	1,4	0,6	---	0,6
Naranja	20 g	8,6	0,1	0,04	2,22	2,0	2,0	0,2	0,2	11,4
TOTAL	305 g	399,3	8,07	7,08	84,43	110,9	103,05	3,97	1,99	49,5

El queso es una buena fuente de vitaminas A, B y D, calcio, fósforo, magnesio y proteínas esenciales. La avena es uno de los cereales más completos y posee un alto valor de aminoácidos y grasa vegetal, aparte de hidratos de carbono de fácil asimilación y los minerales sodio, potasio, calcio, magnesio entre otros. Se combina con la naranja que tiene una muy buena combinación entre hierro y vitamina C.

DÍA 4

Plátano maduro con huevo revuelto y ensalada & jugo de guayaba

Plato fuerte:

Peso de la porción: 180 g

Plátano maduro 90 g

Huevo 40 g

Tomate 40 g

Cebolla en rama 10 g

Aceite vegetal, sal, pimienta, limón.

Bebida (125 cl):

Guayaba 80 g

Jugo de Caña 10 g

Agua 35 g

Se lava a los plátanos maduros, se divide en dos partes sin sacar la piel y se los pone a cocinar hasta que queden suaves. Se saltea la cebolla en rama cortada en finas rodajas hasta que queden suaves. Se añaden los huevos revueltos y se condimentan con sal y pimienta. Para la ensalada se pica el tomate en pequeños trozos y se adereza con sal y jugo de limón.

Valor nutritivo:

NOMBRE DE ALIMENTO	Peso	Calorías	Proteína (g)	Extracto Etéreo (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Caroteno (mg)	Acido ascórbico (mg)
Plátano maduro	90 g	127,8	0,99	0,27	33,93	3,6	25,2	0,72	1,28	21,6
Huevo	40 g	63,2	4,8	4,28	0,96	21,2	79,2	1,2	0,06	0,12
Tomate	40 g	10,8	0,4	0,24	2,04	4,0	11,2	0,28	0,36	0,02
Cebolla en rama	10 g	6,8	0,11	0,03	1,64	3,4	5,0	0,12	---	---
Guayaba	80 g	48	0,64	0,4	11,84	12	16,8	0,4	0,11	15,4
Jugo de Caña	10 g	7	0,01	0,1	1,81	0,4	0,7	0,3	0,01	0,3
TOTAL	270 g	263,6	6,95	5,32	52,22	44,6	138,1	3,02	1,82	37,44

Los huevos contienen todos los aminoácidos necesarios para el ser humano, aparte de una considerable cantidad de vitamina B, selenio, fósforo, iodo y zinc y un alto contenido de grasa. El tomate aporta las vitaminas B y C, tiene pocas proteínas y bastante fibra. La Guayaba contiene cantidades muy altas de vitamina C, aparte de las vitaminas A y B, potasio y fibra.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Después de haber aplicado los instrumentos de la investigación secundaria, encuestas y entrevistas, tabulados los datos recogidos y analizada la información conseguida de los cuadros comparativos, se obtuvieron resultados que a la investigadora permiten exponer las siguientes conclusiones:

- El proceso de inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón, que se oferta en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio en el cantón Pedro Vicente Maldonado ha sido logrado con éxito, incluyendo barrios y poblaciones alejados de la cabecera cantonal, consiguiendo de esta manera una visión general sobre los platos antiguos, actuales y tendencias al futuro de aquellos, que se dejan apreciar especialmente en los cuadros combinados, en los cuales se permite verificar los lugares de expendio de cada plato.
- Partiendo de los productos base, es posible reconocer una inmensa variedad de platos típicos, cuya diversidad se da por las vivencias culturales de cada grupo poblacional de procedencia diferente, entre las cuales se destacan las siguientes comunidades: lojana, pichinchana, orense, manaba, esmeraldeña entre otras, cuyos gustos culinarios se entremezclan en el cantón.
- Las formas de preparación y acompañamiento se investigaron en una muestra de once platos y bebidas, típicos del cantón, seleccionados a base de altos nombramientos de las respuestas respectivas en el cuestionario a la población. En las entrevistas, según la forma de preparación, se examinó dos sopas (Repe, Sancocho), dos estofados (Tilapia en hoja de plátano, Seco de gallina), dos entremeses (Bolón de verde, Molido de verde), un ceviche (Ceviche de palmito), un caldo (Caldo de gallina), un frito (Tilapia frita), un horneado (Horneado de Chanco), y una bebida fría (Jugo de caña). En lo referido a los acompañamientos de los platos anteriormente nombrados, se destaca la homogeneidad de las respuestas de los informantes clave entrevistados, que solo en dos casos divergen significativamente en su contestación, los cuales son el repe lojano (canguil y tostado vs. aguacate) y el Sancocho de carne (ningún acompañamiento vs. porción de arroz o aguacate).
- La cantidad de combinaciones y sustituciones de ingredientes en los platos típicos del cantón ha arrojado una larga lista, debido a una variedad de razones, entre las cuales figuran el cambio de ambiente del cantón de un área con abundantes bosques húmedos dotados de una gran riqueza en flora y fauna, hacia una región agrícola, con pocos remanentes de la naturaleza original, de la cual anteriormente se extraía animales de caza y peces de río, los cuales ya no existen en un número suficientemente grande para seguir utilizándolos, y por ende han sido sustituidos hoy en día por carnes de la producción agropecuaria. Otra razón de cambio en la preparación ha sido la utilización de cocinas a gas en vez de leña, sin duda efecto de la deforestación y el aumento de la población. Los productos de fabricación industrial que han cambiado especialmente el

sabor de los platos típicos son la consecuencia de la conexión habilitada en los años 90 con el resto del país mediante la carretera de primer orden entre Quito y la costa esmeraldeña.

- Las instituciones u organizaciones que promocionan o venden los platos típicos locales son contadas y hasta ahora solo actúan en fechas muy limitadas, ligadas principalmente a fiestas y feriados nacionales y cantonales. Figuran entre estas instituciones: el Municipio de Pedro Vicente Maldonado, la fundación ESQUEL que en coproducción con la OCP y Proredes fabricaron un compendio de folletos sobre naturaleza y cultura del noroccidente, en el cual constan recetas de platos antiguos, el grupo “A Ganar”, que capacita a personas en la preparación de platos típicos de la zona, con el fin de que ellos vendan éstos en pequeños negocios.
- Una valoración turística del recurso gastronómico existe, especialmente entre los turistas de la sierra en camino hacia las playas esmeraldeñas, de los cuales un porcentaje menor degusta los platos ofrecidos en restaurantes, comedores del mercado y paraderos del cantón, pero que podría crecer con una estrategia oportuna de publicidad en los lugares de emisión turística y vial, aunque el sentido de identidad “pedrovicentina” sigue siendo la base más importante para desarrollar fructuosamente dichas campañas.

RECOMENDACIONES

- Realizar un estudio sociológico sobre las dinámicas de este proceso de formación, con el fin de desarrollar estrategias para fomentar una identidad cantonal en sus habitantes.
- Sensibilizar a la población “pedrovincentina” sobre la importancia cultural y turística de los platos típicos de su región. Para lograr esto, se deben diseñar folletos y talleres didácticos dirigidos a planteles educativos, lugares de expendio de comida y la población adulta en general, con el fin de fomentar la identidad cultural y el orgullo por la gastronomía típica.
- Elaborar un libro de cocina que recopile las recetas de los platos y bebidas típicas del área de manera agradable. Este libro no solo puede servir para difundir conocimientos culturales, sino también en la concientización de la población sobre temas como nutrición equilibrada y la protección de especies de fauna silvestre, las cuales deben ser sustituidas en las recetas por especies criadas.
- Realizar un Atlas de Gastronomía Típica del Ecuador, en el cual se presente gráficamente la distribución de los platos típicos e ingredientes base más nombrados en varios mapas del país. De esta manera se pueden reconocer las zonas de mayor producción de un plato típico o ingrediente y las áreas de transición hacia otros platos o ingredientes predominantes, lo que permitirá desarrollar con mayor facilidad planes de promoción turística de los recursos gastronómicos, y sirve como una base de datos para subsiguientes estudios científicos.
- Realizar un estudio sobre la factibilidad de la crianza en cautiverio de estas especies y su venta en el mercado local, para satisfacer la demanda y prevenir la extinción de dichas especies.
- Realizar estudios etno-históricos y arqueológicos sobre el área estudiada, la cual fue habitada hasta la colonia por el pueblo Nigua, del cual se sabe aún menos que del pueblo vecino de los Yumbos, debido a su desinterés por el contacto con los colonizadores y el difícil acceso a la zona hasta hace poco. No obstante, se han encontrado múltiples hallazgos durante la construcción del OCP (Oleoducto de Crudos Pesados) los cuales evidencian el asentamiento de una cultura importante, que aún queda por estudiar.
- Realizar un estudio antropológico sobre las razones de preparar un plato de diferentes maneras para distintas situaciones sociales, como la cena en familia, un acontecimiento familiar, una fiesta pública etc., de las cuales se podría sacar conclusiones sobre la importancia de la comida en relación con la vida de los habitantes y la connotación social de los diferentes platos típicos.
- Estudiar detenidamente la influencia de la comida chatarra en la comida diaria y tradicional tanto de los habitantes ecuatorianos como entre los turistas extranjeros,

para determinar la percepción de la cultura por parte de los turistas, y viceversa, la influencia de la presencia del turismo en el aumento de estas comidas.

BIBLIOGRAFÍA

- Área de Salud No. 11, Pedro Vicente Maldonado. (2009). *Plan estratégico anual 2009*. Pedro Vicente Maldonado: Impresiones propias del Área de Salud 11. Sin Editorial.
- Cañadas Cruz, Luis. (1983). *El Mapa bioclimático y ecológico del Ecuador*. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Cuvi, Pablo (2001). *Recorrido por los Sabores del Ecuador*. Quito: Nestlé.
- Cuvi, Pablo. (2004). Gastronomía. En Ponce Leiva, Javier. Editor. *Enciclopedia Ecuador a su alcance*. (717-730). Bogotá: Edición Planeta.
- De Acosta, José. (1590). *Historia Natural y Moral de las Indias*.
- De Elorza, Gustavo. Editor. (2003). *Cocina ecuatoriana e internacional - Paso a paso*. Bogotá: Zamora Editores.
- Dirección Nacional de Educación de Pichincha/ Estadísticas y censos: Sistema Nacional de Estadísticas Educativas del Ecuador SINEC (2008): *Tarjeta ejecutiva-Fin de año 2007-2008; Alumnos por grados según repetencia y sexo (niveles primario, básico y bachillerato), Año lectivo 2007-2008*. Quito: Departamento estadístico Dirección Nacional de Educación de Pichincha.
- INEC: *Censo Proyección 2001 - Cobertura de Infraestructura sanitaria Provincia de Pichincha*. En: Área de Salud No. 11, Pedro Vicente Maldonado. (2009). *Plan estratégico anual 2009*. Pedro Vicente Maldonado: Impresiones propias del Área de Salud 11. Sin Editorial.
- Egüez Falcón, Pacífico. (2010). *Manual Orgánico Estructural y Funcional*. Gobierno Municipal de Pedro Vicente Maldonado.
- Estrella, Eduardo. (1998). *El pan de América – Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito: Fundacyt.
- Fundación Esquel & Proredes & OCP. (2006). *Imágenes de nuestra identidad: Alimentos y Sabores tradicionales*. Ruta verde, Noroccidente de Pichincha. Quito: Imprenta Mariscal.
- Gobierno Provincial de Pichincha. (2002). *Pedro Vicente Maldonado - Plan de desarrollo participativo 2002-2012*. Quito: sin editorial.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1965). *Tabla de composición de alimentos ecuatorianos*. Quito: Sin editorial.
- Levi-Strauss, Claude. (1969). *The Raw and the Cooked*. Volumen 1 – Serie Mythologiques London: J. Cape.

Lippi, Ronald D. (1998). *Una exploración arqueológica del Pichincha occidental, Ecuador*. Quito: PUCE, Museo Jacinto Jijón y Caamaño.

Luard, Elisabeth. (2005). *Cocina Latinoamericana*. Barcelona: Naturart.

Martínez Llopis, Manuel. (1981). *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Ed. Nacional.

Municipalidad de Pedro Vicente Maldonado. Departamento de Obras Públicas (agosto 2001). *Perfiles de los Sistemas de Agua Potable y Alcantarillado Sanitario*. Sin editorial.

Municipalidad de Pedro Vicente Maldonado. Departamento de Planificación (2009). *Normativa Urbana: Memoria Técnica 2009 – Cantón Pedro Vicente Maldonado*. Sin editorial.

Larrea, Carlos. (1999). *Infoplan - Atlas para el desarrollo local*. Quito: ODEPLAN.

Área de Salud No. 11, Pedro Vicente Maldonado. (2009). *Plan estratégico anual 2009*. Pedro Vicente Maldonado: Impresiones propias del Área de Salud 11. Sin Editorial.

Salomón, Frank. (1980). *Los señoríos étnicos de Quito en la época de los Incas*. Otavalo: Serie Etnohistoria – Instituto Otavaleño de Antropología.

Salomón, Frank. (1997). *Los Yumbos, Niguas y Tsáchila o "Colorados" durante la colonia española: etnohistoria del Noroccidente de Pichincha, Ecuador*. Quito: Abya-Yala.

Recursos online:

(2007-2008). *Zeittafel der Kochkunst und der Ernährungsgeschichte*. Obtenido el 02 de febrero 2010 desde <http://www.koch-welten.de/zeittafelderkochkunst.htm>

(2007-2008). *Die Römische Küche - Römische Rezepte und Kochkunst*. Obtenido el 02 de febrero 2010 desde <http://www.koch-welten.de/roemischekueche.htm>

Bellisario, Antonio. (2006). Las "semillas" de la discordia del desarrollo geográfico desigual: O por qué los incas no conquistaron Europa. *Atenea No. 494, II Semestre 2006, Universidad de Concepción, Chile*, 111-126. Obtenido el 13 de febrero 2010, desde www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-04622006000200007&script=sci_arttext

Gobierno Municipal Pedro Vicente Maldonado. (2010). *Homepage*. Obtenido el 03 de enero 2010 desde <http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec>

- *Generalidades:*
http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=44&Itemid=56, obtenido el 03 de enero 2010.

- *Actividad Económica:*
http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=70&Itemid=95, obtenido el 03 de enero 2010.
- *Actividad Turística:*
http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=71&Itemid=94, obtenido el 03 de enero 2010.
- *Medios de transporte:*
http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=92, obtenido el 03 de enero 2010.
- *Hospedaje (Documento pdf):*
<http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/descargas/apoyo/hospedaje-alojamiento.pdf>, obtenido el 03 de enero 2010 desde la subpágina *Hospedaje y Alimentación:*
(http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=76&Itemid=93)
- *Alimentación (Documento pdf):*
<http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/descargas/apoyo/alimentacion.pdf>, obtenido el 03 de enero 2010 desde la subpágina *Hospedaje y Alimentación:*
(http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=76&Itemid=93)
- *Transportación local (Documento pdf):*
<http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/descargas/apoyo/transporte-local.pdf>, obtenido el 03 de enero 2010 desde la subpágina *Servicios de Apoyo:*
(http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=118)
- *Hospitales, farmacias y servicio médico (Documento pdf):*
<http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/descargas/apoyo/hospitales.pdf>, obtenido el 03 de enero 2010 desde la subpágina *Servicios de Apoyo:*
(http://www.pedrovicentemaldonado.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=118)

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2004). *Ecuador - Proyecciones de Población por provincias, cantones, áreas y grupos de edad. Periodo 2001-2010*. Elaborado por: Estuardo Albán. Obtenido el 02 de febrero 2010, desde www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/cen_pob_viv

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2001). *Censo poblacional y de vivienda 2001*. Obtenido el 02 de febrero 2010, desde www.inec.gov.ec/web/guest/descargas/basedatos/cen_nac/cen_pob_nac_2001?doAsUserId=p%252Bx9vuBVM9g%253D

ANEXOS

- a. Encuesta (en blanco)
- b. Manual para la aplicación de las encuestas
- c. Parrilla para el ingreso de información vacía
- d. Instructivo para el ingreso de información
- e. Entrevista (en blanco)
- f. Manual para la aplicación de entrevistas
- g. Instructivo para el ingreso de información
- h. Entrevistas (llenas y corregidas)