



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS
GASTRONÓMICOS DEL CANTÓN GUALACEO**

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS.

AUTORA:

Lourdes Beatríz Crespo Sarmiento

DIRECTORA:

Ing. Patricia Armijos M.

CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA

2011

Ing. Patricia Armijos M.

Certifica:

Haber dirigido la presente tesis, previa la obtención del título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, realizada por la profesional en formación Lourdes Beatríz Crespo Sarmiento, la misma que cumplido con las condiciones requeridas como son:
Contenido teórico-Científico y procedimiento técnico metodológico exigido en el reglamento de graduación de la universidad, por lo tanto autorizo su presentación y sustentación en el tiempo y fechas señalada por la escuela.

.....

Ing. Patricia Armijos M.
DIRECTORA DE TESIS.

AUTORÍA

Los resultados y conclusiones, emitidas es este presente trabajo de investigación son de responsabilidad absoluta de la autora.

.....

Lourdes Crespo S.

DEDICATORIA

A mis padres y hermanos, que gracias a su apoyo incondicional he llegado a terminar mis estudios universitarios.

Lourdes

AGRADECIMIENTO

Mi más sincero agradecimiento a la Ing. Patricia Armijos, Directora del Trabajo de Investigación.

A todos los señores propietarios de los restaurantes, panaderías y puestos de expendio de comida, que gracias a su colaboración me han permitido realizar este trabajo investigativo, previo a la obtención de Título de Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.

A todos los profesores que me han guiado durante mi vida universitaria; a mis compañeras y amigas que me han sabido dar ánimos para seguir adelante.

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

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

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 que es su parte pertinente textualmente dice: **“Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”**.

.....

Lourdes Beatriz Crespo Sarmiento
AUTORA

ÍNDICE

RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	2
OBJETIVOS.....	3
CAPÍTULO I.....	4
SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN GUALACEO	4
1.1 Situación geográfica.....	4
1.2 Aspectos Demográficos	5
1.2.1 Indicadores de salud	6
1.2.2 Indicadores educacionales	6
1.2.3 Migración interna y externa.....	8
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	8
1.3 Análisis de la vivienda.....	9
1.4 Situación político y administrativa	11
1.5 Sector productivo primario	13
1.5.1 Agricultura.....	13
1.5.2 Ganadería.....	14
1.5.3 Asistencia técnica	16
1.5.4 Comercialización y consumo	16
1.5.5 Crédito	16
1.6 Sector productivo secundario.....	18
1.6.1 Industria.....	18
1.6.2 Artesanía.....	19
1.6.3 Crédito	20
1.7 Sector productivo técnico	24
1.7.1 Comercio	24
1.7.2 Turismo.....	24
1.7.3 Transporte.....	33

CAPÍTULO II.....	35
GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	35
2. Gastronomía	35
2.1 Historia de la Gastronomía en General.....	35
2.2 Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su influencia.....	39
CAPÍTULO III	41
DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	41
CAPÍTULO IV	57
INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN GUALACEO	57
4.1 Fichas.....	57
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	58
CAPÍTULO V	62
PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO TRADICIONAL DEL CANTÓN GUALACEO	62
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón ...	64
5.2 Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los Platos/Bebidas/Postres..	64
CAPÍTULO VI.....	66
PROPUESTA EN BASE A UN INGREDIENTE BASE, DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA DESAYUNO ESCOLAR.....	66
6.1 Propuesta de alternativas de platos para el desayuno escolar.....	67
CONCLUSIONES.....	69
RECOMENDACIONES	70
BIBLIOGRAFIA.....	71
ANEXOS.....	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción	17
Tabla 2	Analfabetismo, población de 10 años por sexo	18
Tabla 3	Tipo de Actividad de la población de cinco años y más	19
Tabla 4	Total de viviendas ocupadas según censo 2001	20
Tabla 5	Total de viviendas ocupadas por parroquia según censo 2001	21
Tabla 6	Características de las viviendas según censo 2001	21
Tabla 7	Principales actividades económicas de la Población activa de 5 años y más	23
Tabla 8	Categorías de uso principal del suelo del cantón Gualaceo	25
Tabla 9	Número de UPAs y Superficie en hectáreas por principales cultivos	25
Tabla 10	Número de UPAs y cabezas de ganado vacuno por especies y razas	26
Tabla 11	Numero de UPAs y cantidad de ganado porcino	26
Tabla 12	Numero de UPAs y cantidad de ganado ovino	26
Tabla 13	Numero de UPAs y cantidad de otras especies	26
Tabla 14	Fuente de la Asistencia Técnica	27
Tabla 15	Crédito Banco Nacional de Fomento	28
Tabla 16	Forma de Financiamiento Banco Nacional de Fomento	29
Tabla 17	Financiamiento Microcrédito Banco Nacional de Fomento	31
Tabla 18	Financiamiento Créditos de Desarrollo Humano Banco Nacional de Fomento	32
Tabla 19	Crédito Comercial Banco del Austro	32
Tabla 20	Crédito Consumo Banco del Austro	32
Tabla 21	Crédito Ordinario Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo	34
Tabla 22	Crédito Extraordinario Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo	34
Tabla 23	Principales Atractivos Turísticos del cantón Gualaceo	36
Tabla 24	Cooperativas de Transporte intercantonal	45
Tabla 25	Platos, bebidas, postres que son propios de Gualaceo	52
Tabla 26	Platos, bebidas, postres que se preparan en Gualaceo en época de festividades	54
Tabla 27	Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor	56
Tabla 28	Platos, bebidas, postres que son más demandados por los visitantes	58
Tabla 29	Platos, bebidas, postre que se recomienda consumir a los visitantes	59
Tabla 30	Platos, bebidas, postres que han sufrido cambios en la	61

Tabla 31	Platos, bebidas, postre que ya no se preparan	63
Tabla 32	Platos, bebidas, postres actuales	65
Tabla 33	Inventario de Gastronomía Típica y Tradicional del Cantón	68
Tabla 34	Gastronomía relacionada con las festividades	69
Tabla 35	Presupuestos para la ejecución de la propuesta	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Mapa de la Provincia del Azuay.	16
Figura 2	Porcentaje de población según niveles de instrucción.	18
Figura 3	Mapa de Gualaceo y sus parroquias	23

RESUMEN

El cantón Gualaceo es uno de los atractivos turísticos más importantes de la provincia del Azuay, por su ubicación cuenta con un clima y paisajes especiales, únicos en la región.

La población se dedica principalmente a la agricultura y la ganadería; que en un principio era considerada como la principal fuente de ingresos, pero por la habilidad de su gente en la elaboración de artesanías y manufacturas típicas y la permanente afluencia de turistas cobraron importancia por su calidad y precio convirtiéndose hoy en día en el rubro que mayores ingresos producen a la economía del cantón.

La gastronomía se inicia con la aparición del hombre sobre la faz de la tierra y con ello también surge el cultivo de diversos productos, que en ese entonces se consumían solos y crudos, pero luego gracias al invento del fuego se ha logrado ir evolucionando y creando nuevas técnicas y combinaciones para satisfacer las necesidades alimentarias; y que en la actualidad se ha convertido en un atractivo para visitar un determinado destino.

La gastronomía gualaceña, consta de un amplio y variado inventario, en el cual se destacan: los platos que se preparan a diario, los que se elaboran en época de fiestas, los que son más reconocidos y demandados por los visitantes, así como también los que sus habitantes recomiendan consumir a los que visitan el sector; la importancia que tienen cada plato está en su elaboración puesto que se emplean ingredientes propios del medio; también se ha realizado un análisis sobre la desaparición de algunos platos y esto se debe principalmente a la falta de cultivo de los ingredientes necesarios para su preparación, o han sido sustituidos por productos nuevos en el mercado, siendo este a la vez uno de los factores para la aparición de nuevos platos, que sin duda no son más que una combinación de ingredientes.

Los habitantes mantienen un intenso y nutrido conjunto de tradiciones y valores culturales, como son las comidas, bebidas típicas, que los identifican y los unen para celebrar sus fiestas y costumbres, es así que en época de festividades es ya costumbre de la población preparar los varios platos y deliciosos manjares para brindar a los asistentes los mismos que van de acuerdo a la celebración a realizarse por ejemplo: en los feriados de Navidad, Año Nuevo, Carnaval, Día de los Difuntos, Semana Santa, se elaboran solo las comidas y bebidas propias de cada fecha, y en las fiestas de cantonización y patronales se preparan diferentes platos, bebidas y postres, los cuales son ofertados a los visitantes en los diferentes lugares de expendio.

Para dar a conocer al sector como una ruta gastronómica en el Austro, se debe incentivar a la población para que mantenga sus tradiciones y costumbres culinarias, mediante la capacitación a todas las personas que se dedican al expendio de comidas y bebidas típicas, para lograr brindar un servicio con calidad; además motivar a que se consuman productos propios a través de la creación de menús como por ejemplo ofrecer alternativas para el desayuno escolar con productos propios de la zona.

INTRODUCCIÓN

En los últimos tiempos, el avance del turismo en el mundo ha hecho que se desarrollen varias actividades relacionadas con él, como es el caso de la gastronomía, la misma que ha ido cambiando como producto del intercambio cultural, la mezcla de costumbres y la utilización de productos propios y de otros países, esta combinación ha dado lugar a la creación de menús originales que cautivan el gusto del paladar de propios y extraños.

La gastronomía tiene su historia, la misma que ha ido evolucionando según el proceso de civilización del hombre, quién se ha inventado cada vez nuevas formas de elaborar los platos con la finalidad de alimentarse de la mejor manera. En el caso de la gastronomía ecuatoriana es el resultado de la mezcla de una cultura autóctona con el aporte europeo, la cual se ha ido combinando con la cultura y creatividad de cada pueblo.

Un recurso gastronómico de notable importancia de la provincia del Azuay lo constituye el cantón Gualaceo, el cual se puede decir que es producto de este mestizaje, que se han enriquecido con aromas, sabores y hasta ciertos secretos custodiados por años en las cocinas de los hogares, donde se han combinado los ingredientes hasta dar con la receta perfecta, y que enriquecen al patrimonio culinario del sector.

Con el presente trabajo investigativo se pretende revitalizar y fortalecer los diferentes platos, bebidas y postres típicos y tradicionales, mediante la promoción y difusión de los mismos, a través de talleres de capacitaciones a los principales involucrados (propietarios de bares y restaurantes), y a la concienciación a todos los habitantes para el consumo de productos propios del sector.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana que se oferta en los menús de restaurantes, mercados, puestos y casas y sitios de expendio.
- Identificar los productos que son empleados para la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
- Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
- Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
- Identificar los centros de acopio de los productos.
- Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica del cantón.
- Puesta en valor cultural.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN GUALACEO

1.1 Situación geográfica

El cantón Gualaceo se encuentra localizado en la zona centro-oriental de la provincia del Azuay, en la subcuenca del río Santa Bárbara, perteneciente a la Cuenca Hidrográfica del Río Paute.

Limites:

- Al Norte con los cantones Paute y el Pan
- Al Sur con los cantones Chordeleg y Sígsig
- Al Este con la provincia de Morona Santiago y
- Al Oeste con el cantón Cuenca.

Superficie

Gualaceo tiene una extensión de 346,5 Km., ocupa el 4,3 por ciento del territorio provincial; Luís Cordero Vega es la parroquia más extensa, representa el 23,4 por ciento, y la más pequeña es Daniel Córdova Toral con el 5.9 por ciento de la superficie total del territorio cantonal.

Reseña histórica

En forma precisa no se conoce la fecha de fundación de Gualaceo, tan solo ciertos datos históricos, en tiempos remotos fue uno de los asentos cañaris, según los vestigios arqueológicos hallados en sus alrededores, principalmente en Chordeleg. Muchos de los datos de Gualaceo se perdieron en el incendio y destrucción de los archivos municipales en el año 1.922 por la invasión indígena. La cantonización fue en el año 1.822.

Sobre el origen del nombre hay diversas opiniones; viene del nombre Guacamayo, otros indican que lo toman del nombre de un cacique Guailacela. Tal parece que es una palabra de origen chibcha, pues “HUAL”, significa sin vida y “CEO”, equivale a agua; Gualaceo o Gaulaxiu en los primeros tiempos de la conquista significaría “**agua sin vida, río que está dormido**”. Las variantes históricas en la forma de la escritura son: Gua-laceo, en 1.574; Gualaxeo, en 1.647; Gualaxio, según Octavio Cordero Palacios; Gualaceo, Gualasseo, en 1.592; Gualazeo en 1.759. (INEC, Azuay por Dentro, 2001).

En el siguiente mapa (Figura1) se observa la ubicación del cantón Gualaceo que está dentro de la provincia del Azuay.

Figura 1: Mapa de la provincia del Azuay.



Fuente: (Arichabala, 2005)

Clima

El clima en el cantón es variado, existen épocas de frío, y otros de clima templado, se caracterizan por sus temperaturas medias que van desde los 6 grados centígrados, en los períodos muy fríos y los 25 grados centígrados en los días soleados.

En las partes altas donde supera los 3.000m.s.n.m el clima es frío, propio de las zonas altas de las cordilleras donde se asientan los ecosistemas del Bosque Nublado y los páramos andinos.

En cuanto a la pluviosidad está entre los 800 y 1.100 mm anuales en los meses de lluvia que comprende: abril, mayo, junio y julio, mientras que los de sequía pertenecen a: agosto, septiembre, octubre y noviembre. (Noticias, 2010)

1.2 Aspectos Demográficos

Según los datos del censo poblacional realizado en el año 2001, Gualaceo contaba con 38.587 habitantes, distribuido por parroquias detalladas a continuación:

Gualaceo Urbano:	10.682
Periferia:	7.657
Daniel Córdova Toral:	2.031
Jadán:	3.658
Mariano Moreno:	2.707
Remigio Crespo Toral:	1.397
San Juan:	6.226
Zhidmad:	2.192
Luis Cordero Vega:	2.037

“La población del cantón según estos datos, representa el 6,4% del total de la provincia del Azuay; ha crecido en el último período intercensal 1990- 2001, a un ritmo del 0,7% promedio

anual. El 72,3% de su población reside en el área rural; se caracteriza por ser una población joven, ya que el 52,1% son menores de 20 años.” (INEC, Censo de Población y Vivienda Gualaceo, 2001)

Para el año 2010 Gualaceo contará con “45.855 habitantes, 15.484 en el área urbana y 30.371 en el área rural,” (INEC, Proyecciones para el censo 2010, 2009).

1.2.1 Indicadores de salud

En la cabecera cantonal se encuentra ubicado el hospital “Moreno Vásquez”, el mismo que consta con todas las áreas de la salud para brindar un mejor servicio a los habitantes.

En las parroquias existen centros de salud que disponen de un médico y un auxiliar de enfermería; y algunas de sus comunidades cuentan con dispensarios del Seguro Social Campesino.

En cuanto al sector privado existen clínicas de medicina interna; farmacias y consultorios particulares, para brindar este servicio a quienes lo requieran.

Según datos estadísticos presentados por el SISSE, la tasa de mortalidad en el cantón Gualaceo es del 26,9%. Cabe citar que la tasa de crecimiento poblacional es de apenas 1,4% frente a la nacional que es de 2,1%. Esto se debe al alto índice migratorio que ha crecido notablemente en los últimos años.

1.2.2 Indicadores educacionales

Tabla 1: Población por áreas y sexo, según niveles de instrucción.

Fuente: (INEC, Fascículo de Gualaceo, 2001)

CANTON GUALACEO: POBLACION DE 5 AÑOS Y MÁS, POR AREAS Y SEXO, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN. Censo 2001									
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	33.565	9.521	24.044	14.645	4.163	10.482	18.920	5.358	13.562
NINGUNO	3.829	392	3.437	1.066	107	959	2.763	285	2.478
CENTRO ALBABETO	138	37	101	62	11	51	76	26	50
PRIMARIO	22.580	5.520	17.060	10.258	2.434	7.824	12.322	3.086	9.236
SECUNDARIO	4.438	2.535	1.903	2.007	1.092	915	2.431	1.443	988
POST BACHILLERATO	85	66	19	42	33	9	43	33	10
SUPERIOR	722	558	164	356	282	74	366	276	90
POSTGRADO	8	8	0	4	4	0	4	4	0
NO DECLARADO	1.765	405	1.360	850	200	650	915	205	710

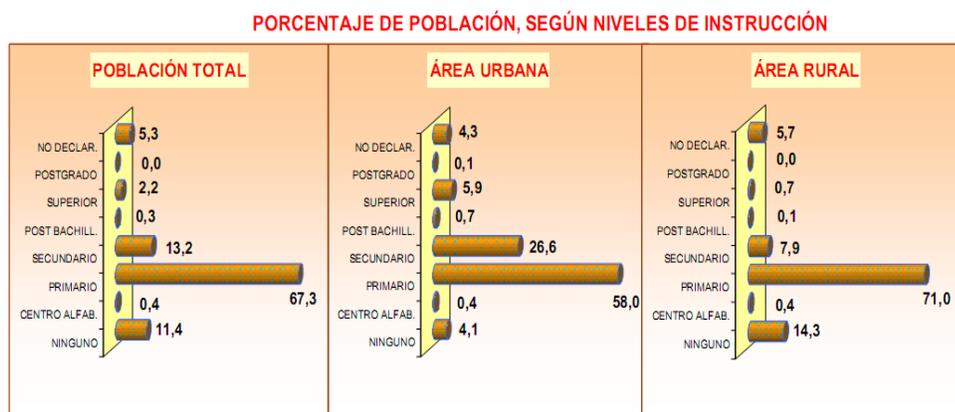
En el cantón Gualaceo hay un total de 33.565 habitantes que pertenecen a la población de 5 años y más, de los cuales 9.521 (4.163 hombres y 5.358 mujeres) se encuentran en el área urbana y 24.024 (10.482 hombres y 13.562 mujeres) están localizados en el área rural.

En lo concerniente a los niveles de instrucción, 3.829 habitantes constan dentro de la población analfabeta (Ninguna), notándose un mayor número en la población femenina del área rural; 138

habitantes pertenecían a un centro alfabeto; 22.580 habitantes poseen instrucción primaria; 4.438 habitantes tienen instrucción secundaria; 85 habitantes tienen un Post Bachillerato; 722 habitantes tienen instrucción superior, y apenas 8 hombres residentes en el área urbana tienen un postgrado; y 1.765 habitantes están dentro de la no declarada.

El programa de alfabetización “Yo, si puedo” desarrollado por el Gobierno Provincial del Azuay (2005 – 2015) ha reducido la tasa de analfabetismo en la provincia del Azuay al 2,12% por lo que se le ha declarado Territorio Libre de Analfabetismo. La agencia de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declara a un territorio libre de analfabetismo cuando su nivel está por debajo del 4%.

Figura 2: Porcentaje de población según niveles de instrucción.



Fuente: (INEC, Fascículo de Gualaceo, 2001)

El nivel de instrucción para la población mayor a 5 años indica que el 67,3% de esta población tiene estudios primarios, el 13,2% con estudios secundarios, y apenas el 2,2% con estudios superiores.

En el centro cantonal funcionan los colegios: Alonso Lituma, Nacional Gualaceo, Santo Domingo de Guzmán, Miguel Malo; las escuelas primarias: Mercedes de Jesús Molina, Santo Domingo de Guzmán, Mercedes Vásquez, Brasil, Ciudad de Gualaceo, Martha Bucaram de Roldós, Paulo Freire; además, funcionan 11 escuelas en los sectores ubicados en la periferia de Gualaceo: Nallig, Llintig, Caguazhún Grande, Cristo Rey, Parculoma, Bullcay, Caguazhún Chico, San Pedro de los Olivos, Quimzhi, Bullzhún y Dotaxi.

Tabla 2: Analfabetismo, población de 10 años por sexo.

CANTÓN GUALACEO: ANALFABETISMO POBLACIÓN DE 10 AÑOS Y MAS POR SEXO. Censo 2001						
CARACTERÍSTICAS	HOMBRE		MUJER		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
ALFABETA	11034	44,98	13495	55,02	24529	86,88
ANALFABETA	979	26,53	2711	73,47	3690	13,06
NO DECLARADO	3	17,65	14	82,35	17	0,06

TOTAL	12016	42,56	16220	57,44	28236	100
-------	-------	-------	-------	-------	--------------	------------

Fuente: (INEC, Azuay por Dentro, 2001)

En lo que respecta al analfabetismo, según datos proporcionados por el INEC, de la población de 10 años y más, el 86,88% es alfabeto, el 13,06% corresponde a la analfabeta, notándose un mayor porcentaje en la población femenina, y el 0,06% está dentro de la no declarada.

1.2.3 Migración interna y externa

“El fenómeno migratorio afecta a una gran parte de los habitantes de este sector, las corrientes migratorias se han dado entre los años 1.930 y 1.940 hacia la zona oriental; entre 1.950 y 1.960 hacia la costa; y a partir de 1.970 hasta los tiempos actuales la población ha emigrado al exterior, según los resultados del censo 2001, y en los últimos 5 años (1996), salieron del cantón y aún no retornan 3.383 personas, distribuidos en 2.464 hombres y 919 mujeres; los principales países de destino son: Estados Unidos con el 92 por ciento, España con el 6 por ciento; y, el 2 por ciento restante, migraron a otros países” (INEC, Azuay por Dentro, 2001)

Esta situación migratoria, tiene como consecuencia aspectos positivos y negativos. Dentro de los positivos se puede señalar que gracias a las remesas obtenidas desde el extranjero, se han creado nuevas fuentes de trabajo, específicamente en el área de la construcción, así como también el notable progreso económico de sus habitantes, mediante la creación de negocios propios que les permite tener sus ingresos. En cuanto a los aspectos negativos, estos afectan principalmente al núcleo familiar, y a la sociedad.

En lo concerniente a la migración interna, los campesinos, obreros, hombres y mujeres han abandonado sus tierras en busca de mejores días, estabilizándose en el casco urbano del cantón Gualaceo así como también en cantones vecinos, esta migración se debe al descenso de la producción agrícola, el mismo que se ha visto afectado por el incremento de los precios de los productos químicos, y a la erosión del suelo.

Al ser Gualaceo el segundo cantón más poblado del Azuay su tasa de migración hacia países europeos y los Estados Unidos de Norteamérica es muy elevada. Todo esto siendo un resultado de un proceso que se ha venido dando por las redes sociales y familiares que apoyan a este flujo migratorio a partir de los años 80 y 90, más aún con la problemática económica y bancaria que sufrió el país lo cual ha incrementado más esta situación.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Tabla 3: Tipo de actividad de la población de cinco años y más.

CANTÓN GUALACEO: TIPO DE ACTIVIDAD DE LA POBLACIÓN (5 AÑOS Y MAS) Censo 2001					
CARACTERÍSTICAS	HOMBRE		MUJER		TOTAL
	N°	%	N°	%	N°
PEA (POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA)	8.038	60,22	5.309	39,78	13.347
OCUPADOS	7.875	59,96	5.258	40,04	13.133

DESOCUPADAS	163	76,17	51	23,83	214
PEI (POBLACIÓN ECOMONICAMENTE INACTIVA)	5.926	31,39	12.954	68,61	18.880
NO DECLARADO	681	50,90	657	49,1	1.338
TOTAL	14.645	43,63	18.920	56,37	33.565

Fuente: (INEC, Azuay por Dentro, 2001)

Según los datos presentados por el SIISE (Sistema Integrado de Indicadores Sociales de Ecuador), Gualaceo posee el 75,6% de pobreza, lo que quiere decir que, está por encima de la Nacional que se encuentra en 54,8%.

El cantón presenta un bajo nivel de escolaridad que es de 4,3, comparado con el nacional que está en el 6,7, por lo tanto se puede decir que mantiene un sistema educativo aceptable en dotación de aulas y profesores, apartando el problema central de la dispersión de la población en edad escolar.

Según los indicadores del último censo realizado en el año 2001, en el cantón Gualaceo la tasa de desempleo llega al 29,31%, frente a un 70,69% que esta empleada o desempeña alguna actividad temporal.

En las mujeres la tasa de desempleo es del 59,02% y un 40,98% que realizan alguna actividad económica.

En los hombres la tasa de desempleo varía con relación a la mujeres ya que es mucho menor su tasa es de 26,28% y un 73,72% que realiza alguna actividad económica.

1.3 Análisis de la vivienda

Tabla 4: Total de viviendas ocupadas según censo 2001.

CANTÓN GUALACEO TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL. Censo 2001							
AREA	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN km ²	DENSIDAD Hab/km ²
		NÚME-	OCUPAN	PROME			
		RO	TES	DIO			
TOTAL	16.413	9.097	38.512	4,2	38.587	346,5	111,4
AREA URBANA	3.512	2.566	10.623	4,1	10.682		
AREA RURAL	12.901	6.531	27.889	4,3	27.905		

Fuente: (INEC, Fascículo de Gualaceo, 2001)

De acuerdo a los datos proporcionados por el último Censo de Población y Vivienda en el cantón Gualaceo se encontraban ubicadas un total de 16.413 viviendas, de las cuales 3.512 estaban ubicadas en el área urbana y 12.901 en el área rural.

Un factor importante que se puede mencionar en este punto, es que de un total de 12.901 viviendas localizadas en el área rural, casi la mitad estaban desocupadas, lo que significaría que la mayor parte de la población que migra es para construir una vivienda aunque no haya quién la habite.

Tabla 5: Total de viviendas ocupadas por parroquia según censo 2001.

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
PARROQUIAS	TOTAL DE VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTOS EN INQUILINATO	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL CANTÓN	9.097	8.066	152	215	463	63	58	70	10
GUALACEO URBANO	2.566	2.069	149	194	129	6	12	3	4
PERIFERIA	1.754	1.569	-	5	142	12	11	12	3
DANIEL CORDOVA TORAL	510	485	-	1	16	3	2	2	1
JADAN	834	761	-	4	45	5	2	17	-
MARIANO MORENO	640	551	1	4	36	20	16	11	1
REMIGIO CRESPO TORAL	338	314	-	-	14	5	4	1	-
SAN JUAN	1.478	1.411	1	6	45	5	5	4	1
ZHIDMAD	499	461	1	-	22	-	4	11	-
LUIS CORDERO VEGA	478	445	-	1	14	7	2	9	-

Fuente: (INEC, Fascículo de Gualaceo, 2001)

De las 9.097 viviendas ocupadas, por personas presentes, 8.066 son de tipo casa o villa, 152 departamento, 215 cuartos de inquilinato, 463 media agua, 63 rancho, 58 covacha, 70 choza, 10 otro.

Tabla 6: Características de las viviendas según censo 2001.

VIVIENDAS OCUPADAS, SEGUN SERVICIOS QUE DISPONEN Y TENENCIA DE LA VIVIENDA				
ABASTECIMIENTO DE AGUA			ELIMINACIÓN DE AGUAS SERVIDAS	
TOTAL	9.097	100	TOTAL	100
RED PÚBLICA	5.516	60,6	RED PÚBL. DE ALCANTARILLADO	27
POZO	448	4,9	POZO CIEGO	15,4
RÍO O VERTIENTE	2.838	31,2	POZO SÉPTICO	19,7
CARRO REPARTIDOR	26	0,3	OTRA FORMA	37,9
OTRO	269	3,0		

SERVICIO ELECTRICO			SERVICIO TELEFONICO		
TOTAL	9.097	100	TOTAL	9.097	100
SI DISPONE	8.296	91,2	SI DISPONE	2.186	24
NO DISPONE	801	8,8	NO DISPONE	6.911	76

TENENCIA DE LA VIVIENDA		
TOTAL	9.097	100
PROPIA	7.116	78,2
ARRENDADA	1.064	11,7
EN ANTICRESIS	36	0,4
GRATUITA	646	7,2
POR SERVICIOS	177	1,9
OTRO	58	0,6

Fuente: (INEC, Fascículo de Gualaceo, 2001)

Del total de viviendas ocupadas, de acuerdo al tipo de servicio, en relación al abastecimiento de agua el 60,6% tienen acceso a una red pública, el 31,2 % ocupan de ríos o vertientes, y en porcentajes menores de pozos, carro repartidor y otros.

En cuanto a la eliminación de aguas servidas, el 27% tienen el servicio de alcantarillado, en la zona urbana, el 73% que comprende el área rural tienen pozos sépticos y otros.

El 91,2% tienen servicio eléctrico; el 24% dispone de servicio telefónico.

Respecto a la tenencia de la vivienda el 78,2% es propio, esto significa que la mayor parte de la población posee su casa propia, el 11,7% es arrendada.

1.4 Situación político y administrativa

El cantón Gualaceo está dividido en nueve parroquias, las mismas que se encuentran administradas por: Presidente de la Junta Parroquial, cuatro vocales; Teniente Político, Un Secretario y dos vocales; quienes son los encargados de realizar las diferentes gestiones para el buen desarrollo de cada parroquia a la cual representan.

Parroquias del cantón Gualaceo:

- Daniel Córdova Toral
- Gualaceo (Cabecera cantonal)
- Jadán
- Mariano Moreno
- Luís Cordero Vega
- Remigio Crespo Toral
- San Juan
- Zhidmad
- Simón Bolívar

En el siguiente mapa se ilustra el cantón Gualaceo y sus respectivas parroquias.

Figura 3: Mapa de Gualaceo y sus parroquias.



Fuente: (Arichabala, 2005)

Para el estudio de los sectores productivos del cantón se toma como referencia la siguiente tabla:

Tabla 7: Principales actividades económicas de la población activa de 5 años y más.

RAMA DE ACTIVIDAD ECONOMICA 5 AÑOS Y MAS						
CARACTERÍSTICAS	HOMBRE		MUJER		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%
AGRICULTURA, SILVICULTURA, CAZA, Y PESCA	3.217	63,17	1.876	36,83	5.093	38,16
EXPLOTACION DE MINAS Y CANTERAS	43	89,58	5	10,42	48	0,36
MANUFACTURA	1.336	49,59	1.358	50,41	2.694	20,18
ELECTRICIDAD	16	88,89	2	11,11	18	0,14
CONSTRUCCION	1.384	98,72	18	1,28	1.402	10,50
COMERCIO	826	50,52	809	49,48	1.635	12,25
TRANSPORTE	409	93,81	27	6,19	436	3,26
INTERMEDIACION FINANCIERA	7	28	18	72	25	0,18
SERVICIOS	450	31,14	995	68,86	1.445	10,83
ACTIVIDADES NO BIEN ESPECIFICADAS	315	63,51	181	36,49	496	3,72
TRABAJADOR	35	63,64	20	36,36	55	0,42
TOTAL	8.038	60,22	5.309	39,78	13.347	100

Fuente: (INEC, Azuay por Dentro, 2001)

1.5 Sector productivo primario

Dentro del sector productivo primario, se comprende las actividades más cercanas a la naturaleza, como son la agricultura y la ganadería. En Gualaceo el 38,16% de la población económicamente activa se dedica a esta actividad, según los datos del Censo 2001.

1.5.1 Agricultura

La agricultura es un sector importante dentro del área de la producción, en el cantón Gualaceo existe un total de 10.805 UPAs (unidad de producción agropecuaria), que están divididas entre: cultivos, pastos naturales, páramos, montes y bosques.

Tabla 8: Categorías de uso principal del suelo del cantón Gualaceo.

CATEGORIAS DE USO PRINCIPAL DEL SUELO DEL CANTÓN GUALACEO		
USOS DEL SUELO	UPAs	Hectáreas
CULTIVOS PERMANENTES	582	99
CULTIVOS TRANSITORIOS Y BARBECHO	10.456	5.442
DESCANSO	522	171
PASTOS CULTIVADOS	1.039	775
PASTOS NATURALES	6.982	9.653
PÁRAMOS	147	6.299
MONTES Y BOSQUES	3.823	8.599
OTROS USOS	10.300	634
TOTAL	10.805	31.673

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Según datos del Censo Nacional Agropecuario realizado en el año 2000, en el cantón Gualaceo hay un total de 31.673 hectáreas, distribuidas así: 99 se utilizan para el cultivo permanente; 5.442 están destinados a cultivos transitorios y barbecho; 171 se encontraban en descanso; 775 hectáreas para pastos cultivados; 9.653 se destinan para pastos naturales; 6.299 corresponde a los páramos; 8.599 comprende los montes y bosques; y 634 se destina para otros usos del suelo.

Entre los cultivos más importantes que produce este cantón están:

Tabla 9: Número de UPAs y superficie en hectáreas por principales cultivos.

Número de UPAs y superficie en hectáreas por principales cultivos solos (monocultivos) y asociados						
Principales Cultivos Solos (Monocultivos)	UPAs	Superficie Sembrada		Principales Cultivos Asociados	UPAs	Superficie Sembrada
Arveja seca	181	44		Arveja seca	216	103
Arveja tierna	139	32		Arveja tierna	261	31
Avena	*	*		Avena	31	*
Cebada	49	*		Cebada	104	64
Frejol seco	21	*		Frejol seco	8.107	4.322
Frejol tierno	21	*		Frejol tierno	1.505	300
Haba seca	30	*		Haba seca	4.090	2.331
Haba tierna	8	*		Haba tierna	510	261
Maíz suave choclo	48	*		Maíz suave choclo	1.181	187
Maíz suave seco	263	59		Maíz suave seco	9.014	4.885
Papa	224	35		Papa	*	*
Trigo	11	*		Trigo	25	*
Zambo	10	*		Zambo	342	165
Caña de azúcar	250	*		Caña de azúcar	*	*
Tomate de árbol	144	*		Tomate de árbol	29	*

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Se considera como cultivos asociados a aquellos que en una misma superficie se cultivan dos o más productos, por ejemplo el maíz se siembra con el frejol, las habas se siembra con avena; y los monocultivos se refiere a los cultivos que se siembran solos, como la papa, cebada, arveja, etc.

En la tabla 9, se ilustra la cantidad de UPAs y superficie sembrada de cada producto, notándose claramente la importancia que tiene el cultivo del maíz en la zona, y permite tener una idea acerca de la alimentación de la población, su nutrición y su gastronomía.

En cuanto al rendimiento, éste apenas sirve para satisfacer las necesidades alimentarias de la familia, y en el mejor de los casos se lo destina a la venta en las ferias que se realizan los días domingos.

1.5.2 Ganadería

El área rural del cantón Gualaceo es dedicado en su mayoría a la ganadería, crianza de ganado vacuno, porcino, ovino y caballar. Sin embargo la producción de este sector únicamente satisface las necesidades alimenticias de los productores y del mercado local.

Tabla 10: Número de UPAs y cabezas de ganado vacuno por especies y razas.

CANTÓN	TOTAL		GANADO VACUNO							
			CRIOLLO		MESTIZO SIN REGISTRO		PURA SANGRE DE LECHE		PRODUCCION DIARIA DE LECHE	
	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	UPAs	Cabezas	Cabezas	Litros
Gualaceo	5.991	20.859	5.930	20.339	83	506	*	14	4.931	13.255

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Ganado vacuno: en el Cantón Gualaceo, hay un total de 20.859 cabezas (5.991 UPAs) de ganado vacuno. De este total están divididos en ganado criollo 20.339 cabezas, ganado mestizo sin registro corresponde 506 cabezas, al ganado pura sangre de leche corresponden 14 cabezas.

Tabla 11: Número de UPAs y cantidad de ganado porcino.

TOTAL		GANADO PORCINO					
		CRIOLLO		MESTIZO		PURA SANGRE	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número
5.746	12.370	5.306	10.750	445	1.587	17	33

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Ganado porcino: existe un total de 12.370 cabezas de ganado porcino, de los cuales se divide en ganado criollo 10.750; mestizo 1.587 y pura sangra 33 cabezas.

Tabla 12: Número de UPAs y cantidad de ganado ovino.

TOTAL		GANADO OVINO							
		CRIOLLO		MESTIZO		PURA SANGRE		VENTA TRIMESTRAL DE LANA	
UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Número	UPAs	Tm.
4.454	19.136	4.417	18.970	35	*	*	*	836	2

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Ganado ovino: hay un total de 19.136 cabezas del ganado ovino, divididos en: ganado ovino criollo 18.970 cabezas, mestizo 35 UPAs. Y en lo que respecta a la venta trimestral de lana es de 836 UPAs.

Tabla 13: Número de UPAs y cantidad de otras especies.

OTRAS ESPECIES													
ASNAL		CABALLAR		MULAR		CAPRINO		ALPACAS		CONEJOS		CUYES	
UPAs	Número	UPAs	N°	UPAs	N°	UPAs	N°	UPAs	N°	UPAs	N°	UPAs	N°
15	19	963	1.236	19	19	220	777	*	22	430	1.433	6.959	98.027

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Otras especies: en el cantón Gualaceo, también se encuentran otras especies como: Asnal con un total de 19 cabezas (UPAs 15); Caballar con un total de 1.236 cabezas (963 UPAs); Mular con 19 cabezas (19 UPAs); Ganado Caprino con un total de 777 cabezas (220 UPAs); Alpacas con un total de 22 cabezas; 1433 (430 UPAs) es el total de conejos; y en lo que respecta a cuyes, hay un total de 98.027 (UPAs 6.959).

1.5.3 Asistencia técnica

Tabla 14: Fuente de la Asistencia Técnica.

CANTÓN GUALACEO FUENTE DE LA ASISTENCIA TÉCNICA	
NOMBRE DE LAS ENTIDADES	N° DE PERSONAS
Banco Nacional de Fomento	*
Fundación u ONG	238
Cooperativa agropecuaria	*
Casa Comercial	*
Universidad	32
Persona natural	76
MAG – INIAP	172
Otra institución pública	6
Otra institución privada	15
TOTAL	539

Fuente: (INEC, III Censo Nacional Agropecuario, 2000)

Según datos del censo agrícola realizado en el año 2000, la asistencia técnica que recibe este sector proviene de: Fundación o ONGs, Universidad, Persona natural, MAG (Ministerio Agricultura y Ganadería), y de Otras instituciones tanto pública como privada.

1.5.4 Comercialización y consumo

La mayor parte de la producción agrícola está destinada para el consumo local, el mismo que abastece al mercado local, y en menores cantidades se lo comercializa en los mercados de los cantones vecinos, Cuenca y Azogues. La producción diaria de leche es 13.225 litros, los mismos sirven de sustento para el consumo de la localidad, como también para comercializarlo dentro de la parroquia urbana, y en menos cantidad a los demás cantones.

1.5.5 Crédito

Actualmente el Banco Nacional de Fomento es la principal entidad encargada de brindar este servicio, con la finalidad de ayudar al crecimiento económico de este sector. Pero en el cantón funcionan otras instituciones financieras, que también ofrecen estos servicios.

Banco Nacional de Fomento

Tabla 15: Crédito Banco Nacional de Fomento.

DESTINO CREDITO AGRICOLA	PLAZO	PERIODO DE GRACIA
Formación de cultivos de ciclo corto	Hasta 1 año	Sin periodo de gracia
Formación de cultivos semi permanentes	Hasta 6 años	Hasta 1 año
Formación de cultivos permanentes	Hasta 10 años	Hasta 3 años
Mantenimiento de cultivos permanentes o semi permanentes	Hasta 2 años	Hasta 3 años
Construcciones mejoras territoriales, obras de infraestructuras adecuaciones e instalaciones nuevas o usadas	Hasta 10 años	Sin periodo de gracia

Fuente: (Creditos Banco Nacional de Fomento, 2009)

Requisitos:

- Persona Natural o Jurídica con calificación A, B o C en el BNF si el monto del préstamo es hasta \$50.000; a partir de \$50.001 con calificación A o B en el BNF.
- Solicitud de Crédito.
- Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación del Deudor, Cónyuge y Garante según el caso.
- Copia de R.U.C. o R.I.S.E.
- Declaración al S.R.I.
- Estado de Situación Financiera personal o copia del Balance presentado a la Superintendencia de Compañías del último año.
- Proformas casas comerciales y/o proveedores de los bienes a invertirse con el crédito.
- Cuenta Corriente o Libreta de Ahorros Activa del BNF.
- Garantía prendaria y/o hipotecaria no inferior al 120% del valor del préstamo.
- Para préstamos con garantía hipotecaria, Certificado del Registro de la Propiedad, copia de la Escritura de Propiedad del Bien, copia del pago del impuesto predial del año en curso.
- Préstamos sobre los \$100.000 Estudio de Factibilidad de la actividad productiva a desarrollar con el préstamo.
- Copia certificada del Contrato de Arriendo del predio cuando el cliente no es propietario.
- Referencias Bancarias.
- Copia de planilla de Servicios Básicos; luz, agua o teléfono.

El Banco también ofrece créditos con tasas de interés del 5% para productores menores, o que comienzan a producir, y una tasa del 10% para productores que se encuentran ya establecidos.

Tabla 16: Forma de Financiamiento Banco Nacional de Fomento.

BANCO NACIONAL DE FOMENTO				
Financiamiento	Interés	Monto	Plazo	Garantía
100% de la inversión	5%	Hasta 5000	1 Año	1 Garante
100% de la inversión	10%	Hasta 7000	1 Año	1 Garante
100% de la inversión	10%	Mayores 7000	1 Año	Hipotecaria

Fuente: (Creditos Banco Nacional de Fomento, 2009)

En lo que tiene que ver con los plazos se manejan distintos tipos de acuerdo a la producción que se realiza:

- Plazo de 5 años para todo lo que tiene que ver con la producción y comercialización de leche.
- Plazo de 2 años para la producción de ganado de engorde.
- Plazo de 2 años para la comercialización.
- Plazo de 1 año para todo lo que es cría de cuyes.

Los requisitos para este tipo de créditos son:

- Abrir la cuenta de ahorros con 20 dólares.
- Copia de la cédula y certificado de votación a colores.
- Y el último pago de la planilla de agua, luz o teléfono.

1.6 Sector productivo secundario

Gracias a la creatividad y la habilidad de sus habitantes, la artesanía se ha convertido en el segundo sector productivo del cantón.

Las principales artesanías son: la alfarería, los bordados, los sombreros de paja toquilla y la carpintería.

La artesanía de mayor renombre del lugar, es la elaboración de los sombreros de paja toquilla, a esta actividad se dedican el 84% ciento de la población femenina. Así mismo es importante la elaboración de artículos de cerámica, y los tejidos de lana de oveja, muy demandados por los turistas nacionales y extranjeros.

1.6.1 Industria

Lo característico del cantón en su desarrollo industrial, es la transformación de actividades artesanales en pequeñas y medianas industrias, se debe destacar, que tanto la mano de obra especializada en la producción artesanal como las materias primas en su mayoría de origen cantonal han contribuido a esta transformación.

Según los datos del censo del 2001, el 45% de los habitantes se encuentran ocupados en las industrias manufactureras, destacándose dentro de ellas, la elaboración de prendas de vestir, la fabricación de muebles; en la industria de la construcción, labora el 5% de la población económicamente activa perteneciente al centro urbano y periferia.

1.6.2 Artesanía

“La actividad artesanal de Gualaceo es amplia. En años anteriores se dice que tenía un peso social y cultural, a más de ser una fuente de ingreso económica. Y hasta ahora los artesanos le siguen apostando a los tejidos, bordados, confección de calzados, alfarería, cestería, cerámica y madera. La finura de la paja toquilla en los sombreros y los objetos utilitarios tienen un estilo propio. La paja toma colores diversos una vez que se somete al proceso de tinturado y pulido” (Municipalidad, 2001).

Las artesanías son producidas en el entorno rural. Mientras que los talleres de bordados, calzado y de los objetos elaborados en barro y cerámica están en el centro de la ciudad. El cantón ofrece más de 20 tipos de artesanías que se comercializan. Sin dejar de lado la fabricación de muebles.

Los tejidos.- los rústicos talleres ubicados en casas de teja y adobe, se asemejan a salas de museo. Allí parece que los años se han detenido como la habilidad de las tejedoras de macanas y chompas.

Macanas.- las tejedoras de Bullzhún, caserío ubicado a dos kilómetros antes del centro cantonal utilizan el telar de cintura y otros instrumentos totalmente manuales; con gran creatividad y pericia para tejer los paños de Gualaceo o como ellas comúnmente llaman "macanas".

Utilizan la milenaria técnica del "ikat", que consiste en amarrar en la urdimbre cierto número de hilos, con cabuya, fibra impermeable de penca (agave), antes del proceso de tinturado, que lo efectúan con sustancias naturales como el carbón, ñachac y el nogal.

Dependiendo del tamaño y la distancia entre un nudo y otro, van creando, con extraordinaria habilidad diseños, que luego aparecen en el tejido en figuras de flores, aves, caracoles, zigzags, etc. Algunas prendas tienen sobre el tejido, bordados multicolores que se engalanan con el Escudo del Ecuador.

Chompas.- el tejido de las tradicionales y multicolores chompas forma parte de las redes artesanales de Gualaceo. Esta actividad se realiza al interior de una economía doméstica pero su comercialización se extiende a toda la provincia. Existe una cooperativa de producción artesanal llamada Tejemujeres, esta se fundó en 1992 y la integran 120 féminas que se unieron y se organizaron por el tejido, con el fin de mejorar la producción, la calidad y, claro, también los ingresos económicos de las familias.

Bordado.- la actividad del bordado es una de las más antiguas, y se lo realiza en los sectores rurales del cantón. Inicialmente se utilizaba el bordado en las blusas de las cholos gualaceñas que llevan como parte de su atuendo. Utilizando una tela de color blanco, la misma que es colocada en un telar o en un tambor se procede a dibujar los gráficos, que generalmente son flores.

Sobre estos dibujos y con la ayuda de una aguja se procede a llenar los espacios con hilos de impactantes colores.

Los bordados no se utilizan solamente para la elaboración de las blusas sino que se han descubierto variados usos como en manteles, cubrecamas, en camisetas con motivos gualaceños, postales etc.

Sombreros y figuras en paja toquilla.- en la parroquia de San Juan, y en la comunidad de Gañansol, se elaboran productos en paja toquilla, En el centro poblado de San Juan existe, una asociación de tejedoras de artículos en paja toquilla como porta vasos, joyeros, servilleteros, juegos de porta vajilla, lámparas, separadores de hojas, entre los principales. Mientras que en la

comunidad de Gañansol, se especializan en el tejido del sombrero, más conocido como el Panamá Hat.

Carpintería.- en estos últimos años gran parte de la población masculina del cantón se ha inclinado con gran fuerza, a la fabricación de muebles. Los muebles gualaceños tienen gran acogida no solamente en el propio cantón sino en toda la provincia del Azuay, además son vendidos en otras provincias como Cañar, el Oro y Guayas.

Se producen muchas piezas de gran magnitud como: Juegos de sala, comedor, dormitorio, etc. que son característicos por tener partes talladas a mano, y son el resultado de un gran esfuerzo realizado por hábiles manos artesanales.

1.6.3 Crédito

Entre las entidades crediticias que brindan este servicio dentro del Cantón Gualaceo, están:

Banco Nacional de Fomento

Microcrédito

- **Sujetos de crédito:** Todas las personas naturales, que realicen actividades de producción, comercio, o servicios.

Tabla 17: Financiamiento Microcrédito Banco Nacional de Fomento.

Microcrédito				
Financiamiento	Interés	Monto	Plazo	Garantía
100% de la inversión	5% anual	Hasta \$ 2000	Hasta 5 años	Quirografarias

Fuente: (Creditos Banco Nacional de Fomento, 2009)

Requisitos

- Copia de la cédula de ciudadanía. (Solicitante, garante y cónyuges).
- Copia de la papeleta de votación actualizada. (Solicitante, garante y cónyuges).
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio. (Solicitante y garante).
- Registro Único de Contribuyente (RUC) o el Registro Único de Contribuyentes Simplificado (RISE).

Crédito de desarrollo humano

- **Sujetos de crédito:** Todas las personas naturales, que consten en la base de datos del Programa de Bono de Desarrollo Humano y cuenten con unidades de producción, comercio, servicios, en funcionamiento de por lo menos 6 meses.

Tabla 18: Financiamiento Créditos de Desarrollo Humano Banco Nacional de Fomento.

Desarrollo Humano			
Financiamiento	Interés	Monto	Plazo
100% de la inversión	5% anual	Hasta \$360	Hasta 1 año

Fuente: (Creditos Banco Nacional de Fomento, 2009)

Requisitos

- Copia de cédula de ciudadanía.
- Copia de la papeleta de votación actualizada.
- Copia del comprobante de pago de: luz, agua o teléfono, o un documento que permita la verificación del domicilio.

Banco del Austro

El Banco del Austro ofrece diferentes tipos de crédito como: Comercial, de consumo general, de consumo para vehículos, y de vivienda.

Dentro del crédito comercial se tiene dos tipos para la mediana y para la pequeña empresa, con un monto máximo de 50000 y 20000 dólares respectivamente.

Tabla 19: Crédito Comercial Banco del Austro.

BANCO DEL AUSTRO		
Monto	Plazo	Interés
Máximo de \$50000 y \$20000	3 Años	12,36%

Fuente: (Servicios Bancarios E. F., 2010)

En lo que respecta al crédito de consumo existen tres tipos:

Tabla 20: Crédito Consumo Banco del Austro.

Créditos de Consumo		
Monto	Plazo	Interés
500 USD	6 Meses	16,51%
1500 USD	12 Meses	16,51%
3000 USD	18 Meses	16,51%

Fuente: (Servicios Bancarios E. F., 2010)

- Para el tipo de crédito de consumo en lo que son vehículos se tiene, 10000 y 20000 dólares a 36 meses plazo. Con una tasa de interés efectiva del 14.90%.
- Y finalmente el crédito para vivienda es con un monto de 5000 a 10000 dólares con un plazo de 3 y 5 años respectivamente, y con una tasa de interés del 11.23%.

Banco del Pichincha

Para los créditos ofrecidos a los microempresarios, la tasa establecida es de 12,05%. A esta se suma una comisión mensual según el monto y el plazo. (Creditos Banco del Pichincha)

Requisitos

- Experiencia de un año en su negocio como propietario.
- Mínimo 6 meses en el mismo local.
- Un garante personal (microempresario o asalariado).
- Copias de cédula de identidad, deudor, garante y cónyuges.
- Copia de recibo de agua, luz o teléfono del domicilio.
- Rol de pagos o certificado de ingresos si el garante es asalariado.
- Documentos de certificación del negocio (facturas, contratos, RUC si lo tuviere).

Crédito para Capital de Trabajo

Si una persona o su cónyuge tienen un crédito para capital de trabajo en Credife, no puede recibir otro sin antes haber cancelado la totalidad del anterior.

Características

- Cubre necesidades de capital de trabajo de negocios catalogados como microempresariales. Se entiende por capital de trabajo al financiamiento de inventario, cuentas por cobrar y pasivos, siempre y cuando estos tengan calificación A en el sistema financiero.
- No se conceden créditos cuyos fondos serán utilizados por terceros.
- Monto mínimo: USD 300.
- Monto máximo: USD 5.000 (primer ciclo de crédito), USD 10.000 (segundo al cuarto ciclo), USD 15.000 (desde el quinto ciclo).

Banco de Guayaquil

Ofrecen créditos a microempresarios desde 500 dólares hasta 20000 dólares.

El plazo otorgado para capital de trabajo es de 12 meses y para capital de inversión de 24 meses, teniendo la oportunidad de escoger el día de pago que será fijo. (Creditos Banco de Guayaquil)

Requisitos

- Cédula de identidad (solicitante, cónyuge y garante).
- Estados de cuenta del solicitante de los tres últimos meses (si aplica).
- Planilla de servicios básicos (luz, agua o teléfono) del último mes.
- Documentos de la casa (escritura) del cliente o del garante.

- RUC (si aplica) y facturas.
- Solicitud de crédito (del solicitante) llena y firmada.
- La edad mínima del solicitante principal es de 25 años.
- Antigüedad de 1 año en el negocio como propietario.
- Garantía quirografaria, prendaria o hipotecaria.

Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo

Esta Cooperativa ofrece así mismo diferentes tipos de crédito entre los cuales se tiene:

Crédito Ordinario

Con montos hasta los 5000 dólares con un plazo máximo de 3 años, con una tasa de interés del 10 % anual, más 2.5% del patrimonio adicional a la tasa de interés.

Tabla 21: Crédito Ordinario Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo.

Crédito Ordinario		
Monto	Plazo	Interés
5000 USD	3 Años	10% anual, mas 2,5% del patrimonio adicional.

Fuente: (Servicios Bancarios I. B., 2010)

Crédito Extraordinario

Se otorga en casos de calamidad, de salud o educación, que sea comprobado, inclusive se puede acceder si se tiene otro crédito.

Tabla 22: Crédito Extraordinario Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo.

Crédito Extraordinario		
Monto	Plazo	Interés
1000 USD	12 Meses	9% anual, mas 2,5% de la tasa de interés

Fuente: (Servicios Bancarios I. B., 2010)

1.7 Sector productivo técnico

Según los datos proporcionados por el Inec y con cifras que constan en la tabla 7, el 12,25% de la población económicamente activa se dedica a las actividades de comercio, siendo el comercio al por menor el más significativo en la zona, principalmente la venta de productos artesanales, agrícolas, y en menos cantidad están los lácteos, mientras que el 10,85% se dedica a la prestación de servicios, y el 3,26 se encuentra ocupado dentro de la prestación de servicios de transporte.

1.7.1 Comercio

Entre los productos más comercializados en el cantón están: el calzado, carteras, artesanías de cuero, bordados, tejidos, y productos agrícolas y lácteos en pequeñas cantidades.

El mercado 25 de Junio, cuenta con una muy buena infraestructura de dos plantas, en la primera se comercializan verduras, frutas, hortalizas, carnes entre otros, y también está la venta de platos típicos como las tortillas de maíz, morocho, fritada y refrescos. En la segunda planta están distribuidos ordenadamente los puestos de venta de hornado y comidas tanto propias como de otras regiones del país. Otra zona comercial de importancia dentro del cantón es el sector de la Avenida Jaime Roldós la misma que abarca tiendas, restaurantes y bares donde se promocionan los dulces y las bebidas tradicionales como el rosero y mapanagua.

1.7.2 Turismo

El cantón Gualaceo posee varios atractivos turísticos los mismos que son visitados por turistas nacionales y extranjeros; el turismo es una actividad muy importante de grandes potencialidades, cuya manifestación concreta se produce en espacios comunales, de montañas, valles, riberas de los ríos Santa Bárbara, y San Francisco, espacios urbanos y rurales en toda su extensión territorial. Ambientes que motivan a la demanda a disfrutar de escenarios que les permita estar en contacto con la naturaleza.

Las artesanías, realizadas por la gente del sector que gracias a sus habilidades se puede apreciar una diversidad de objetos utilitarios, decorativos y religiosos.

Las fiestas civiles y religiosas, son una oportunidad para demostrar sus costumbres y tradiciones, entre las cuales se destacan: las fiestas de cantonización, las fiestas que se celebran en homenaje al Patrón Santiago; el carnaval que es una celebración multicolor que mezcla lo popular con lo cultural y llena de vida, alegría y color al pueblo; el pase del niño es la expresión cultural universal mas importante en homenaje al niño Jesús, ésta es una fiesta de unión familiar.

En la siguiente tabla constan todos los atractivos de acuerdo al tipo y jerarquía.

Tabla 23: Principales Atractivos Turísticos del cantón Gualaceo.

CANTÓN GUALACEO	CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	JERARQUÍA
ARTESANÍAS DE GUALACEO	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	ARTESANÍAS	II
CENTRO ARTESANAL DE GUALACEO	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	ARTESANÍAS	I
FIESTAS CIVILES Y RELIGIOSAS DEL CANTÓN	CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	FIESTA	II
FIESTA DEL PATRON SANTIAGO	CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	FIESTA	
FIESTA DEL PASE DEL NIÑO	CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	FIESTA	
FIESTA DE CARNAVAL	CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS	FIESTA	
BOSQUE PROTECTOR DE AGUARONGO	NATURAL	MONTAÑAS	COLINA	
	NATURAL	BOSQUE PROTECTOR	BOSQUE NUBLADO MONTANO	
BOSQUE PROTECTOR DEL COLLAY	NATURAL	MONTAÑAS	COLINA	I
	NATURAL	BOSQUE PROTECTOR	BOSQUE NUBLADO MONTANO	
	NATURAL	AMBIENTES LACUSTRES	LAGUNA	
BOSQUE PROTECTOR DE MAYLAS	NATURAL	AMBIENTES LACUSTRES	LAGUNA	I
	NATURAL	BOSQUE PROTECTOR	BOSQUE NUBLADO MONTANO	
BULLCAY – BULLZHUN	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	ARTESANÍAS	I
CENTRO POBLADO Y COMUNIDAD DE CAGUAZHUN	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	CAMINOS PINTORESCOS	I
COMUNIDAD DE SAN JUAN Y FESTIVAL DE LA SIEMBRA	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	GRUPOS ÉTNICOS	II
CENTRO HISTÓRICO GUALACEO E IGLESIA	CULTURAL	HISTÓRICA	ARQUITECTURA CIVIL	II
GASTRONOMÍA	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	COMIDAS Y BEBIDAS TÍPICAS	III
MERCADO GUAYAQUIL	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	FERIAS Y MERCADOS	I
MUSEO DE GUALACEO – CIDAP	CULTURAL	ETNOGRÁFICO	MUSEO ARTESANAL DE SITIO	I
ORQUIDEARIO ECUAGENERA	CULTURAL	REALIZACIONES TECNICAS Y CIENTIFICAS	JARDIN BOTANICO	III
MUSEO ARQUEOLÓGICO	CULTURAL	HISTÓRICA	MUSEO ARQUEOLOGICO	III
RIBERAS DE LA UNIÓN DE LOS RÍOS SANTA BARBARA Y SAN FRANCISCO: ACUEDUCTO, PUENTE VELASCO IBARRA, RUTAS PAISAJÍSTICAS	NATURAL	RÍOS	RIBERAS	II
	CULTURAL	HISTORICO	ARQUITECTURA CIVIL	
	NATURAL	ETNOGRAFICO	CAMINOS PINTORESCOS	

Fuente: (Ministerio de Turismo, Jerarquización Atractivos Turísticos del Cantón Gualaceo, 2010)

A continuación se describe cada uno de los atractivos:

Artesanías de Gualaceo

La riqueza artesanal proviene de una situación natural, debido a la ubicación, este valle permaneció aislado durante muchos años y esta situación posibilitó a que sus habitantes desarrollaran su imaginación, y gracias a los elementos que tenían en su entorno, (carrizo, lana de

ovejuna, cabuya, barro, madera, fibras y tintes naturales), y aprovechando su creatividad elaboraron objetos utilitarios, decorativos y religiosos.

Centro artesanal de Gualaceo

El centro artesanal de Gualaceo se localiza en el margen izquierdo del río Santa Bárbara, cerca de su confluencia con el río San Francisco. En este centro se comercializan los productos que son elaborados por artesanos de las diferentes parroquias y caseríos del cantón, tales como: tejidos de ponchos y chompas de lana de borrego, objetos de cerámica, sombreros de paja toquilla, artesanías en totora, esteras, piolas de cabuya, las tradicionales macanas, y el calzado.

Fiestas civiles y religiosas de Gualaceo

Gualaceo, un centro turístico por excelencia, proporciona no solo descanso a sus visitantes sino también un sano esparcimiento en sus fiestas religiosas el 25 de Julio (Fiesta en honor al Patrón Santiago), en sus fiestas de cantonización el 25 de Junio, y actualmente se celebran las fiestas de carnaval con el denominado "Carnaval del Río Santa Bárbara" que puede ser una buena alternativa en el feriado de tres días que se tiene en el país por esta celebración.

Fiestas del Patrón Santiago

Se realiza en homenaje al Apóstol Santiago, el 25 de julio de todos los años, se lleva a cabo en la Iglesia Matriz del Cantón así como también en las comunidades; las festividades se realizan frente a las pequeñas capillas e iglesias.

Durante esta fiesta es un atractivo especial la representación de la "Guerra de los Moros y Cristianos" (PATRÓN SANTIAGO), la cual dura aproximadamente dos horas. Su acción principal se refiere a la victoria que obtienen los cristianos con la intervención del Apóstol Santiago, quien llega oportunamente al momento en que se producía la segunda derrota de los cristianos.

Fiestas de Cantonización

Se realiza el 25 de Junio, durante esta fecha se efectúa el desfile cívico- militar, ferias, exposiciones y bailes. Otro de los actos importantes que se realizan es la llamada Noche Veneciana, donde la Reina electa efectúa un paseo en lancha en las aguas del río Santa Bárbara; es una noche llena de luces y juegos pirotécnicos donde resaltan en gran medida los pequeños faroles que se deslizan por el río junto a la lancha decorada para la Reina.

Fiestas de Carnaval

Es una fiesta que se vive con intensidad, en el cálido valle de Gualaceo; las danzas, los disfraces, la música, los coloridos carros alegóricos, y la alegría de su gente, hacen de la misma un motivo para visitar y pasar momentos agradables.

En los días de carnaval y previo a ello, las márgenes del Santa Bárbara se abarrotan de gente (niños, jóvenes y adultos) que de momentos parece una gran procesión. Muchos llegan a acampar, improvisan covachas o encienden fogatas para preparar los alimentos. Total lo que se busca es diversión sana y el majestuoso río Gualaceo se la ofrece.

Fiestas del pase del Niño

Esta celebración tiene gran acogida espiritual, tal es el caso de los sacerdotes, quienes organizan los preparativos del Pase del Niño, casi todo el año, con la colaboración de familiares, amigos e instituciones de la localidad entre otros. Para cubrir los gastos de la realización de carros

alegóricos, juegos artificiales, bandas de música, la presentación de grupos folklórico, entre otros detalles que son manifestados en la Novena y la Religiosa Misa de Gallo.

Una tradición que se mantiene de esta celebración es el reparto del Rosero, que se acompaña de las deliciosas quesadillas, roscas lustradas de yema, arepas, bizcochuelos entre otros dulces.

Bosque Protector de Aguarongo

El lugar se destaca por la presencia de un soto bosque y orografía muy irregular, con pequeñas pendientes en las cuales se van formando canales de agua que forman quebradas y riachuelos.

Sobresalen en el extremo noreste del bosque protector, una cima o un mirador natural denominado Cushin, desde donde se puede divisar todo el valle del Paute y sus principales centros urbanos como son: Cuenca, Azogues, Gualaceo, Chordeleg, parte de Paute y Sigsig.

Otra de las actividades que se puede realizar es visitar la parroquia de San Juan de Gualaceo ubicado a 20 minutos del centro cantonal, presenta escenarios de gran belleza: el mirador Pishi, cascadas, los ríos Santa Bárbara y Shio en donde se puede practicar deportes, remo, paseos náuticos en ríos, pesca, senderismo, equitación, escalada, ciclo turismo, bicicleta de montaña, parapente, alas delta; la arquitectura popular en donde se utilizan sistemas constructivos autóctonos, tanto del centro poblado como de la campana rural, sus calzadas y senderos cañaris, que forman parte del patrimonio histórico.

Bosque de Collay

El bosque de Collay, ocupa la formación vegetal de Páramo Herbáceo. La región zoogeográfica que ocupa esta zona es el Altoandino, el cual se encuentra entre los 3000 m.s.n.m. y las cumbres de las montañas, alrededor de los 4000 m.s.n.m. La vegetación dominante es la asociación de gramíneas, líquenes y musgos, conocida como páramo. El clima es frío, con una temperatura media anual que varía entre los 9 y 11 °C. Las lluvias son muy irregulares y dependen de la altura; la media está comprendida entre los 600 y 1,800 mm con nubosidad frecuente y abundante.

Existe una mezcla de paisaje virgen y adaptado, éste último se hace presente en las riberas del río del mismo nombre; mientras que en las faldas y en las cumbres de sus montañas y colinas se puede divisar el paisaje andino en su máximo esplendor.

Bosque Protector los Maylas

El bosque de Maylas se encuentra ubicado en los páramos herbáceos de la cordillera Oriental de los Andes. Existen remanentes naturales de Bosque Húmedo Montano Alto, pero su mayor cobertura vegetal son las herbáceas. La formación vegetal correspondiente al sector de Maylas es Páramo Herbáceo con vegetación natural remanente. El piso zoogeográfico es el Altoandino, que se encuentra entre los 3000 m.s.n.m. y las cumbres de las montañas, alrededor de los 4000 m.s.n.m. La vegetación dominante es la asociación de gramíneas, conocida como páramo. El clima es frío, con una temperatura media anual que varía entre los 9 y 11 °C. Las lluvias son muy irregulares y dependen de la altura; la media está comprendida entre los 600 y 1,800 mm con nubosidad frecuente y copiosa.

Lagunas de Maylas

En el sector de Maylas se encuentran dos lagunas, Karymayllag y Warmimayllag; ambas de origen glacial y con una buena calidad de agua por ser lagunas oligotróficas. A continuación, una breve descripción de las lagunas y las zonas de vida donde se encuentran.

Las mismas que se encuentran encerradas dentro de un paisaje virgen de montaña, la morfología es de tipo ondulada, cubierta de vegetación original y caracterizada por la continua presencia de nubes durante el atardecer. En los meses de verano el sol brilla radiantemente y permite una visión completa del paisaje, en donde se puede apreciar en toda su extensión una hermosa planicie que conforma el Valle de Culebrillas.

Cabe señalar que en los márgenes existen lugares amplios en donde se puede acampar. Las principales actividades son la pesca, la caminata deportiva.

Artesanías de Bullcay – Bullzhún

Las comunidades de Bullcay y la de Bullzhún están ubicadas en la vía que conduce al cantón Gualaceo, en un escenario Cultural con una antigüedad que data del periodo formativo de la historia del Ecuador.

Los sitios se caracterizan por las hábiles manos de hombres y mujeres que durante aproximadamente 500 años mantiene la técnica denominada del IKAT, como forma de elaboración de sus productos principales como son: las macanas, chales, bufandas y cinturones, con sus colores y diseños de alta calidad, que han sido reconocidos a nivel nacional e internacional.

La técnica del Ikat

Consiste en amarrar en la urdimbre cierto número de hilos, con cabuya, fibra impermeable de penca (agave), antes del proceso de tinturado, que lo efectúan con sustancias naturales como el carbón y el nogal. Dependiendo del tamaño y la distancia entre un nudo y otro, van creando, con extraordinaria habilidad, diseños, que luego aparecen en el tejido en figuras de flores, aves, caracoles, zigzags, etc. El terminado puede ser tan complicado como la realización textil, pues anudan los flecos con la técnica del macramé; hay piezas que, sobre esto, tienen bordados. Las cholitas lucen sus paños, muy galanas, los domingos y días de fiesta.

Centro poblado y comunidad de Caguazhún

Localizado a 20 Km más debajo de Jadán, se caracteriza por ser un asentamiento indígena que conserva rasgos étnicos y culturales de sus ancestros.

Una particularidad es la vestimenta de colores vivos y de grueso espesor, que les sirve para protegerse del frío durante las largas jornadas en la agricultura.

En esta comunidad sobresalen las modestas viviendas con balcones de madera, patio en el centro y a un costado la quinsha (criadero de animales). La religiosidad y las mingas son las máximas expresiones comunitarias. Las familias viven de la agricultura, ganadería y pecuaria.

Las mujeres más hábiles tejen ponchos y cobijas de lana, elaboran piolas de cabuya o soguillas. Caguazhún es de origen Mitimaes, casi no existe mezclas. Los ponchos y chompas que usan los hombres, son confeccionados en hilos de lana de oveja gruesos. Y para los chales de las mujeres hilos más finos de lana de algodón.

A pesar que algunos hogares cuentan con cocinas a gas, no se ha extinguido la costumbre de picar leña con el hacha, para encender los fogones y preparar los alimentos, tarea exclusiva de los hombres.

Los aspectos más notables de sus costumbres son: el alto grado de religiosidad, las mingas, la siembra y cosecha, la forma de enterramiento a los muertos y su vestimenta tradicional con tejidos de lana de oveja.

Comunidad de San Juan y Festival de la Siembra

San Juan es un pueblo pequeño de modestas viviendas de adobe, bahareque y techos de teja, que se resisten a desaparecer con el paso del tiempo.

El centro parroquial se halla determinado por sus tradicionales calles angostas y sus portales públicos alrededor de la plaza, mientras que el resto del poblado, se caracteriza por su arquitectura popular sencilla y autóctona, cuyas fachadas han sido pintadas con colores llamativos, con el propósito de embellecer su apariencia.

Existe una combinación de la arquitectura de estilo colonial con la arquitectura popular, lo que le da una apariencia diferencial del resto de poblados localizados en el entorno del valle.

La mayoría de edificaciones, por su antigüedad y por la situación económica de pobreza y de abandono a la que ha sido expuesta, presentan un deterioro constante de sus estructuras, pero de todas formas tienen gran valor para el turismo, ya que testifica las condiciones sociales y culturales que aún se mantienen vivas desde siglos atrás.

Turismo Comunitario

San Juan es la única parroquia del cantón Gualaceo, que ha logrado promocionar el turismo comunitario como una fuente de ingreso para sus habitantes. Se organizan cabalgatas a caballo hasta las comunidades de San Gabriel o caminatas por senderos fangosos durante 4 horas, para llegar al Cerro Pishi. También se emprenden viajes por pintorescos sendero desde San Juan hasta las orillas del majestuoso Santa Bárbara.

Centro Histórico de Gualaceo

El centro histórico se halla determinado por sus tradicionales calles angostas y sus portales públicos haciendo fácil su identificación y ubicación ya que contrasta con las edificaciones modernas. Su núcleo principal se encuentra localizado en torno al parque 10 de Agosto (parque central).

El centro histórico, conserva casas de estilo colonial, con los típicos portales y segundos pisos sobre pilares, amplios balcones, sobre todo en la calle Cuenca, frente al parque central. Es un monumento histórico la casa esquinera en donde funciona actualmente el Municipio de Gualaceo, en esta casa estuvo Simón Bolívar cuando visitó la villa de Gualaceo a su paso a la Batalla de Junín, que libertó al Perú.

Iglesia Matriz

La iglesia se encuentra situada en la calle Dávila Chica, entre las calles 9 de Octubre y 3 de Noviembre, frente al parque central. Es de estilo moderno. La mayor parte de la construcción es de ladrillo, con columnas de piedra, pisos de baldosas, con paredes de revestimiento de madera y cuyos altares están revestidos de mármol. Su fachada consta de tres naves, una central y dos laterales, cada una de ellas con su puerta de ingreso, de estilo románico.

La conservación del estilo se mantiene. No existe una información confiable de la época de construcción. En el interior posee muchas imágenes entre las cuales destacan la del Patrón Santiago, la Dolorosa, María Auxiliadora, San José, Virgen María, San Ignacio.

Gastronomía de Gualaceo

Gualaceo no solo se caracteriza por los paisajes más hermosos, la arquitectura tradicional y la diversidad artesanal, sino también por sus comidas y bebidas típicas que son muy apetecidas por los turistas. Y entre las principales sobresalen:

El hornado.- la gastronomía criolla de Gualaceo es diversa, pero hay una que ningún turista se resiste a no probar, se trata del exquisito chanco hornado que se expende en los mercados (mercado 25 de junio) y restaurantes de la ciudad, acompañado con mote, tortillas de papa (llapingacho) y curtido (ensalada).

El maíz (choclo o mote), en sus distintos usos, acompaña a cualquier plato del día y es una exquisitez. Este cereal también se lo utiliza para elaborar otros aperitivos como las tortillas, el morocho, el mote pillo, panes, dulces, la chicha de jora entre otros productos que con ingenio y paciencia preparan las mujeres.

El rosero.- es una de las bebidas tradicionales es el rosero o colada de maíz a la que se le agrega el jugo y trozos de frutas (piña, manzana, babaco). Ésta suele acompañarse con las quesadillas, bizcochuelos, tortillas de maíz o de choclo. Es una novedad entre las familias regalar este refresco en Navidad, o durante los pases del Niño.

Dulces.- la temporada de Carnaval también tiene su receta propia a base de los almíbares de durazno, higos, manzanas, babaco y otras frutas que se cultivan en los huertos frutales del cantón. Hay una infinidad de sitios para degustar estas delicias, la más conocida es la avenida Jaime Róidos. Cualquiera de estos platos son infaltables en los paseos familiares que se hacen en feriados o fines de semana.

Mercado (Plaza) Guayaquil

Localizado diagonal al Parque Central. Una plataforma adoquinada de 360 m² sirve de vitrina para cientos de comerciantes minoristas, que a diario ofrecen productos de Costa, Sierra y Oriente. Pero de la tierra fértil de este cantón proviene de la mayoría de productos frescos. Los colores y aromas de plantas medicinales y las frutas dan brillo al ambiente. En los alrededores hay camionetas y taxis que ofrecen el servicio de transporte a las parroquias y sectores aledaños.

Museo Artesanal de Gualaceo – CIDAP

El museo artesanal de Gualaceo está, localizado en los límites del centro histórico, en la intersección de las avenidas Loja y Sucre.

Este museo se fundó hace poco tiempo, convirtiéndose en un lugar de reconocimiento de la ancestral capacidad creativa de los hombres y mujeres que viven del trabajo artesanal y en un territorio de reivindicación cultural de indiscutible valor para la educación de las nuevas generaciones.

Gualaceo tiene la misma raíz cultural e historia que los cantones vecinos, y la misma vocación y habilidad artesanal que caracteriza a sus pobladores. Esta última particularidad hizo que el Centro Interamericano de Artes Populares -CIDAP- construya un espacio museográfico en donde se expongan obras maestras de artesanías de la zona y de diferentes países, a la vez que se vendan productos artesanales y se capacite a los pobladores de las poblaciones cercanas a la cabecera cantonal.

Orquideario Ecuagénera

El Orquideario de la empresa Ecuagénera opera desde hace 10 años, en su interior se pueden observar especies nativas, introducidas e híbridas. El número total de plantas supera las 30 mil. Con una infraestructura de primera, sistemas de riego de alta tecnología, y el arte y buena mano de quien las cultiva, ha hecho de Ecuagénera una parada infalible para el visitante. En su interior además se encuentran instalaciones de laboratorios de micropropagación, donde biólogos dedican su tiempo a reproducir especies nativas del Ecuador y realizan cruces entre estas para obtener

fabulosos híbridos. Lamentablemente, la extracción de plantas de su entorno natural es el impacto que produce la tenencia de este orquideario, por lo cual se espera que la reproducción en el laboratorio, subsane este impacto y permita obtener especies de laboratorio y no seguirlas extrayendo de los bosques.

Instalaciones existentes: cuenta con 2200 m² de invernadero; en los cuales existen alrededor de 70000 plantas, con 600 especies distintas.

Ésta es quizás la colección de orquídeas más grande del Ecuador y por ello ha conseguido fama a nivel internacional. El visitante puede además adquirir plantas para cultivar en su hogar, las hay fáciles de cultivar y también aquellas que requieren de técnica y cuidados especiales.

El clima cálido del valle de Gualaceo es el que ha permitido que estas plantas encuentren condiciones apropiadas para su desarrollo

Museo Arqueológico de Gualaceo

El museo se encuentra localizado a la entrada de la ciudad de Gualaceo, en la vía Cuenca – Chordeleg – Sigsig. Es un pequeño museo, didáctico y agradable a la vista, donde se expone una muestra arqueológica de los distintos períodos históricos del Ecuador.

Fue inaugurado el 10 de febrero del 2007, con una gran afluencia de autoridades, personalidades, trabajadores de la cultura y pobladores de Gualaceo.

Según su propietario, Fausto López, originalmente este museo debía estar en Turi, pero los deslizamientos de la zona obligaron a trasladar el objetivo hasta Gualaceo.

El museo se organizó con una colección de aproximadamente 2.000 piezas de las que los arqueólogos Jaime Idrovo y Dominique Gomis seleccionaron un grupo para la muestra, el resto quedó de reserva para la renovación anual.

Varias urnas técnicamente distribuidas para la exhibición de las piezas arqueológicas, en la segunda planta, integran el museo llamado a convertirse en un sitio obligado para el desarrollo de las actividades culturales y educativas.

Son 2.000 piezas representativas de parte de la historia ecuatoriana las que integran el inventario actual del museo, de ellas se efectuó una preselección de 600 objetos y una selección de 280 piezas para la muestra inicial.

Fue un gran reto armar este museo, porque se trataba de una colección sin un orden establecido, sino de piezas que se adquirían con el paso del tiempo.

Espacio Didáctico

Es una colección de objetos de toda la geografía ecuatoriana, principalmente de la Costa y de la Sierra, ordenados en base a una concepción de la vida cotidiana de los pueblos antiguos, aspecto que pasa desapercibido en los grandes museos.

La muestra trata de explicar cómo los pueblos, a través de la vida cotidiana, fueron deviniendo de sociedades del paleolítico, hace más o menos 10.000 años, a sociedades altamente sofisticadas, complejas, inclusive con una organización de carácter estatal.

Importante apoyo al objetivo fue el pintor colombiano Carlos Santos, quien supo interpretar al detalle cada una de las escenografías planteadas para determinados espacios, lo cual está muy bien logrado en la museografía.

Es un museo pequeño pero con un altísimo significado cultural e histórico que agrandará la belleza y la ubicación de Gualaceo en el contexto regional, nacional e internacional.

Unión de los Ríos Santa Bárbara y San Francisco

La unión de los dos ríos se encuentra localizada en pleno centro del valle de Gualaceo, con vegetación nativa en sus riberas, como es el sauce, aliso, la guaba, entre los principales árboles en los cuales frecuentan los jilgueros, colibríes, y otras especies de pájaros propios de lugar.

La formación de sus riberas básicamente, consiste en arena, piedra y césped, destacándose este último. El río Santa Bárbara tiene un buen caudal y sus aguas están dormidas, sin embargo el río sufre un proceso acelerado de contaminación: mientras que el río San Francisco es de menor caudal sus aguas son frías y cristalinas. Las aguas en la unión de los ríos tienen una temperatura promedio de 10o C. Existen dos quebradas que desembocan en el sitio de atractivo, las mismas que por falta de tratamiento, contaminan las aguas, conjuntamente con los residuos líquidos de las viviendas localizadas en sus cercanías. Esta situación influye directamente en la calidad de vida de las pocas especies acuáticas que habitan en este ecosistema como son: truchas, algas, bagres y sabres.

Características Físicas del Río Santa Bárbara: (Ministerio de Turismo, Jerarquización Atractivos Turísticos del Cantón Gualaceo, 2010).

✓ **Calidad del Agua:**

- Contaminada
- Temperatura: 12 grados centígrados.
- Transparencia: turbia.

✓ **Flora y Fauna:** se conoce como planta nativa, el aliso, el capulí, la guaba y mucho sauce, entre las especies introducidas destaca el eucalipto. Entre las aves podemos apreciar los chugos, jilgueros, colibríes, allpurpis, mirlos, etc. En el ambiente acuático viven las algas y las truchas principalmente.

✓ **Descripción del paisaje:** el río se encuentra en un valle, a cuyo margen izquierdo se localiza el cantón Gualaceo y a su margen derecho se aprecia el paisaje rural con escasa vegetación original.

✓ **Descripción de las riberas:** en sus riberas tanto derecha como izquierda existen grandes orillas de césped. En su margen derecho el ambiente es más llamativo, ya que aquí se encuentra la Concha Acústica, que es el escenario para todo evento que se desarrolle en estas orillas.

Puentes existentes: existen cuatro puentes los mismos que presentan usos, materiales y técnicas de construcción diferentes. Y son:

- Puente Velasco Ibarra: Sobresale la madera como elemento constructivo.
- Puente Colgante: Está elaborado de hierro y su piso es de madera, de un metro y medio de ancho por unos treinta metros de largo.
- Puente Jaime Roldós: Este puente está elaborado de hormigón en su totalidad.
- Puente “Bimbambún”: Por su antigüedad, no se da paso a vehículos y se lo ha convertido en paso peatonal. Destacan su material (totalmente de madera) y su forma constructiva.

✓ **Navegabilidad:** se puede navegar en pequeñas embarcaciones, como es el caso de las lanchas que prestan este servicio, con una capacidad para 15 personas, realizando su recorrido a lo largo de 300 metros.

✓ **Usos:** los principales usos: el lavado de ropa, lana y vehículos

Características Físicas del Río San Francisco:

✓ **Calidad de Agua:**

- Sin contaminación.
- Temperatura: 10 grados centígrados.
- Transparencia: cristalina.

✓ **Flora y Fauna:** se conoce como planta nativa, el aliso, el capulí, la guaba y el cauce, entre las especies introducidas destaca el eucalipto. Las aves representativas son: los chugos, jilgueros, colibríes, mirlos, etc. En el ambiente acuático viven las algas y truchas en muy poca cantidad.

✓ **Descripción del Paisaje:** es un paisaje pintoresco en donde destaca un ambiente tranquilo y acogedor, en medio de un río de montaña.

✓ **Descripción de sus riberas:** en sus dos riberas están las calles Los Sauces y Los Alisos, con espacios de césped en donde se puede descansar y realizar camping.

Por la calidad del agua, suele recomendarse la actividad piscícola para la pesca deportiva, siempre que se evite la sobreexplotación, mediante adecuada evaluación de impactos ambientales.

Puentes existentes: existen dos puentes:

- Puente San Francisco: Se encuentra junto a la desembocadura del río San Francisco en el río Santa Bárbara, en la calle Ignacio Jaramillo.
- Puente vía al Oriente: se encuentra en la Av. Oriental, uniendo a las calles Los Sauces y Los Alisos.

- **Navegabilidad:** no es navegable.
- **Actividades:** la actividad sobresaliente es el baño.
- **Usos:** su principal uso es en el lavado de ropa y lana.

1.7.3 Transporte

Las unidades de transporte que operan desde el Cantón Gualaceo hacia el Cantón Cuenca y viceversa son las Unidades Santiago de Gualaceo y Santa Bárbara, su labor diaria comienza desde 05:00 am hasta las 22:00 pm, habiendo una unidad ininterrumpida cada 15 minutos. Los horarios exactos se detallan a continuación:

Tabla 24: Cooperativas de Transporte intercantonal.

COOPERATIVA DE TRASPORTES UNIDOS									
"SANTIGO DE GUALACEO Y SANTA BARBARA"									
Gualaceo – Cuenca					Gualaceo – Cuenca				
05H00	05H30	06H00	06H45	07H00	05H45	06H15	06H30	07H15	07H30
07H45	08H00	08H45	09H00	09H45	08H15	08H30	09H15	09H30	10H15
10H00	10H45	11H00	11H45	12H00	10H30	11H15	11H30	12H15	12H30
12H45	13H00	13H45	14H00	14H45	13H15	13H30	14H15	14H30	15H15
15H00	15H45	16H00	16H45	17H00	15H30	16H15	16H30	17H15	17H30
17H45	18H00	18H45	19H00	20H30	18H15	18H30	19H30	20H00	21H30
	21H00	22H00	23H00				22H30		
Cuenca – Gualaceo					Cuenca – Gualaceo				
06H00	06H45	06H45	07H00	07H45	05H45	06H30	07H15	07H30	08H15
08H00	08H45	09H00	10H00	10H45	08H30	09H15	09H30	10H15	10H30
11H00	11H45	12H00	12H45	10H00	11H15	11H30	11H30	12H30	13H15
13H45	16H45	14H45	15H00	15H45	13H30	14H15	14H15	15H15	15H30
16H00	19H15	17H00	17H45	18H00	16H15	16H30	16H30	17H30	18H30
		19H45	20H00	22H00		19H45	21H00	21H30	22H15
Gualaceo - Jadán – Cuenca				Gualaceo - Jadán - Cuenca					
05H45	11H50	13H00	17H30	06H30	10H30	14H00			
Cuenca - Jadán - Gualaceo				Cuenca - Jadán - Gualaceo					
06h05		16h45		10H30		18H10		19H30	
Chordeleg-Cuenca-Gualaceo-Viceversa (solo Domingos)				Chordeleg-Gualaceo y Viceversa (solo Domingos)					
06H40	07H40	08H40	09H40	06H10	07H10	08H10	09H10		
10H40	11H40	12H40	13H40	10H10	11H10	12H10	13H10		
14H40	15H40	16H40	17H40	14H10	15H10	16H10	17H10		
Cuenca - Jadán - El Carmen			16H00	Cuenca - Jadán - El Carmen		18H50			
El Carmen - Jadán - Cuenca			06H10	El Carmen - Jadán - Cuenca		06H45			
Gualaceo - Limón			10H30	Gualaceo - San Juan - Cuenca		06H00	09H30		
Limón - Gualaceo - Cuenca			23H15	Cuenca - San Juan - Gualaceo		13H40	17H10		
Gualaceo - Azogues (solo Sábados)			07H30	El Guabo-Cuenca-San Bartolomé-Gualaceo				08H30	
Azogues - Gualaceo (solo Sábados)			13H00	Chordeleg-Gualaceo-Indanza (Miércoles)				07H15	
				Indanza-Gualaceo-Chordeleg (Miércoles)				13H00	
				Gualaceo - Azogues(Sábados)				06H30	
				Azogues - Gualaceo (solo Sábados)				12H00	

Fuente: (Ministerio de Turismo, Cooperativas de transporte intercantonal de Gualaceo, 2010)

Además el cantón Gualaceo está conectado con los cantones vecinos, a través del servicio de transporte que es brindado por estas unidades, en días determinados de la semana, como son los cantones: Azogues, Chordeleg, Limón – Indanza; así como también hay el servicio de transporte para poder llegar a las distintas parroquias y comunidades del Cantón.

Existen otras unidades de transporte como camionetas y taxis que prestan este servicio, para la comodidad sus habitantes, y de los turistas que visitan el cantón y requieren de estos medios.

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2. Gastronomía

Gastronomía. “(Del gr. γαστρονομία). f. Arte de preparar una buena comida. || 2. Afición a comer regaladamente” (Encarta, 2009).

Desde el punto de vista moral, es una obediencia implícita a los deseos del Creador que al comer para vivir, nos invita Él con el apetito, nos anima con el sabor y nos recompensa con el gusto.

2.1 Historia de la Gastronomía en General

Referirse a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

“Entre los expertos en la materia hay casi unanimidad en reconocer que la alimentación humana se encuentra condicionada por multitud de factores. En una primera aproximación, el académico Amado Millán agrupa esos factores en tres niveles: infraestructural, estructural y supra-estructural. En la base infraestructural - dice un académico - se sitúan los factores de orden biológico y ecológico; en el nivel estructural se encuentran los referidos a la estructura y a la interacción sociales, incluidos los intercambios económicos y, en nivel supra-estructural, se puede localizar en las creencias, los conocimientos, las normas, los valores sociales y culturales”. Millán reitera que “la gastronomía es una muestra compleja de las relaciones humanas ya que se manifiesta como expresión de la cooperación entre las personas, de ostentación del poder, de identidad, de creencias e ideologías, de actitudes y de valores” (Villamediana, 2007).

Prehistoria: Comprende desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura:

Antes del fuego.- los primeros alimentos fueron frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales como lagartijas, erizos, etc. Los utensilios que utilizaban eran arco y flecha para la caza; anzuelos y arpones para la pesca, y trampas para acorralar a los animales.

Los alimentos se consumían crudos, utilizaban el secado para conservar alimentos, como los higos u otras frutas; mientras que para la carne y el pescado se usaba la salazón (consiste en poner sal en los alimentos, principalmente en las carnes) como método de conservación.

Después del fuego.- con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar perros, cabras, cerdos, ovejas y asnos dando origen a la ganadería.

El asentamiento del hombre fue gracias a la agricultura y la domesticación de las plantas, que fue tarea de mujeres hasta que se inventó el arado que requería la fuerza del hombre. Los primeros cultivos fueron: trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Se consumían frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

Con la aparición del fuego se realizaba el asado en recipientes de barro con lo cual los alimentos se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.

En la prehistoria, el hombre ya utilizaba el frío como método de conservación de las carnes (bloques de hielo).

Edad Antigua: Comprende desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente.

Pueblo egipcio.- era rico en producción agrícola; se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos (higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones); también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento. No fueron partidarios de los productos lácteos.

Los cereales más cultivados fueron el mijo, la cebada, la avena y el centeno; y como consecuencia del cultivo de cereales se descubrió el pan.

El pueblo egipcio de clase media vivía con pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres, mientras las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Siendo la cerveza (sin levadura) la bebida nacional, por lo que debía consumirse rápido pues si no se agriaba.

Comían sentados, separados hombres de mujeres y utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal. Las carnes se consumían crudas y en salazón y la repostería egipcia fue muy importante.

Pueblo hebreo.- se conoce su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia. En los templos no sólo se oraba sino también se comía. Entre los alimentos simbólicos se encuentran el pan y el vino.

Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada. El agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante. La leche la mantenían en un saco llamado obre, que era el estómago de la cabra; en donde de forma accidental y por del batido de la leche, conocieron la manteca

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: melones, puerros, cebollas y ajos; las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

La carne se consumía, en general, en fiestas y provenía del cordero o la cabra. La carne del buey y los animales engordados se reservaba para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos. El método de cocción utilizado era el hervido. El vino era accesible a todos y lo bebían puro.

Pueblo griego.- cocinaban el pescado con orégano, hinojo y comino, principalmente el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos; y como especias utilizaban laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva. Consumían la leche de oveja o de cabra.

En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos. Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

Utilizaban el hervido como método de cocción.

Pueblo romano.- la revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

La gallina fue la primera de las aves. Había vid y olivos, había ciruelas, granado, membrillos y cerezos. Tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes.

Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

Los romanos conocían la levadura (*fermentum*) y hacían panes con o sin fermento.

El garo (líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal) se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida adicionando hierbas olorosas como ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.

El espetón era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.

En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana.

Edad Media: Comprende desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar. Se comía mucho asno joven. Se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y frutas enteras.

La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano, quienes comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.

A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos. Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.

Las especias importadas: la pimienta, el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosas de pobres.

Se comía con las manos y el cuchillo. Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos.

Los invitados llevaban una servilleta personal para proteger la ropa.

El mantel jugaba un papel muy importante: comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones.

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

Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados. Los cocineros empleaban las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.

Un plato típico de la edad media fue el manjar blanco; el pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.

Las aves se servían vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas.

Edad Moderna: comprende desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

Renacimiento SXV y XVI.- nace el hojaldre con el nombre de torroni.

En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana.

Los alimentos más comunes fueron: los aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

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

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

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

Se preparan sopas cremas de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos.

También pavos a la frambuesa, cordero con higos.

Como postres se sirven: tortas de amizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.

Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas de carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla).

La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

SXVII y XIVIII.- los labradores comían unas migas o unas sopas con un poco de tocino, comían un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenaban una olla de nabos o coles.

Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne, y se prepara la salsa bechamel.

Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

Nuevas Tierras: América y Asia

Lo que llegó a Europa de América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.

El tabaco también es originario de América. De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

La semilla del cacao sirvió entre los aztecas de moneda; su refinamiento lleva al chocolate que los europeos tomaban con cantidades extremas como endulzante.

El maíz fue el cultivo básico y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas

La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente. Mientras en Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también.

El tomate en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary; mientras en Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite. (Parra)

2.2 Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su influencia

El Ecuador posee una rica, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Con la llegada de los españoles se produce un encuentro de mundos diferentes y con ellos el intercambio e integración de nuevos productos a la gastronomía ecuatoriana. Los españoles para identificar a los nuevos productos encontrados en América, tomaron como referencia a los que existían en su tierra y que de alguna manera se parecían. Así por ejemplo: a la palta llamaron pera; a la tortilla pan; a la chicha vino.

Se podría decir que el aporte de los españoles fue por partida doble, primero introdujeron a nuestros suelos nuevos elementos y experiencias y segundo permitieron el intercambio de cosas y animales aborígenes que hasta entonces eran de uso local y limitado. Desde España trajeron cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Con todos estos nuevos elementos la cocina ecuatoriana se enriquece, y puede desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos platos y cocinar delicada y tiernamente durante tres siglos. Por eso es verdaderamente mestiza; es decir, una mezcla de la comida española e indígena predominando la influencia de la cocina indígena.

Los ingredientes de mayor importancia desde tiempos primitivos son el maíz y la papa que se han convertido en el ingrediente básico para la elaboración de múltiples platos. El maíz se lo puede utilizar en tierno en preparaciones como mote choclo, choclos cocinados, choclo frito; y molido en humitas, mazamorra de choclo, torta de choclo entre otros. En seco se lo consume como mote con cáscara, mote pelado, tostado, canguil, se prepara jora para chicha, y molido con la harina se pueden preparar, mazamorra de maíz, coladas, pan, tamales, tortas, tortillas de sal o de dulce, morocho entre los más consumidos.

En cuanto a la papa se cree que es un producto originario de Ecuador, según una de las crónicas españolas que al hacer referencia de las provincias de Quito, indican que los indios, a más de maíz, cultivaban papas y quinua.

Las papas se las puede preparar de varias maneras, cocidas, asadas o en puré. Algunos platos que incluyen papas son los locros, llapingachos, tamales de papa, las papas con cuy entre otros.

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

- ✓ En la costa para sus comidas se utiliza mucho, el maní, la yuca, el cacao, el coco, los pescados, mariscos, frutos tropicales entre otros. Entre los platos populares de esta zona

tenemos, ceviche, encebollado, patacón pisao, seco de chivo, sancocho de bagre, bolón de verde, el arroz guayaco, corviche, bandera, encocado, entre otros.

- ✓ En la región andina o sierra se destaca la presencia de platos populares como el seco de pollo, la guatita, el cuy asado, quimbolitos, humitas, tamales, hornado, llapingachos, yahuarlocro, menudo, tripamishqui, locro, caldo de 31, chugchucaras, mote pillo, tostado, entre otros. En licores se puede mencionar a las puntas (aguardiente puro de caña), o el pájaro azul de Guaranda.
- ✓ En la región oriental o amazónica se ve más uniformidad en la preparación de platos con la gastronomía serrana. Además se destaca la preparación de carnes como la guanta, otros animales de la selva; peces, y plantas típicas de la región.

Los condimentos son el toque especial para los platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela. Carnes de vaca, cordero, cabra. Los aguardientes de caña son muy populares en todo el país. (Sánchez, 2009)

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

Datos generales de la Gastronomía del cantón

La gastronomía de Gualaceo es importante y reconocida a nivel del austro por la variedad de platos típicos y tradicionales que ofrece a sus visitantes.

Platos que son propios del cantón

Entre los platos que son propios de este sector, están el hornado, fritada, sancocho, llapingachos, caldo de gallina criolla, sopa de arroz de cebada, locro de papas, las famosas papas con cuero, el rosero, las quesadillas, las rocas blancas, nogadas entre otros que a continuación se detallan:

Tabla 25: Platos, bebidas, postres que son propios de Gualaceo.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	104	13,51
	Mapanagua	29	3,77
	Chicha	1	0,13
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	37	4,81
	Agua de cedrón con panela	2	0,26
HORNEADOS	Hornado	81	10,52
ENTREMESES	Tortillas de maíz	66	8,57
	Tortillas de trigo	15	1,95
	Tortilla de choclo	14	1,82
	Tamales	10	1,30
	Humitas	6	0,78
	Chaquis (chiviles)	2	0,26
ASADOS	Cuy asado con papas	53	6,88
	Carnes asadas	16	2,08
	Cascaritas	14	1,82
	Costillas asadas	8	1,04
	Pollos asados	4	0,52
	Papas asadas	1	0,13
	Chanco Barbosa	1	0,13
FRITOS	Fritada con mote	42	5,45
	Papas sucias	23	2,99
	Llapingachos con hornado	17	2,21
	Morcillas	16	2,08
	Maíz tostado	6	0,78
	Papas con pepa	4	0,52

	Ají de pepa	3	0,39
	Mote sucio	5	0,65
	Papas locas	2	0,26
POSTRES	Nogadas	34	4,42
	Quesadillas	27	3,51
	Bizcochuelos	16	2,08
	Pan de choclo	9	1,17
	Arepas de maíz	5	0,65
	Roscas blancas	3	0,39
	Pan mestizo	1	0,13
CALDOS	Sancocho	24	3,12
	Caldo de gallina	23	2,99
	Papas con cuero	8	1,04
	Caldo de cuy	1	0,13
SOPAS	Sopa de quesillo	13	1,69
	Sopa de arroz de cebada	4	0,52
	Sopa de harina de arvejas	1	0,13
	Sopa de habas	1	0,13
	Sopa de coles	1	0,13
	Sopa de arvejas	1	0,13
ESTOFADOS	Estofado de gallina	8	1,04
	Estofado de pollo	2	0,26
ENSALADAS CALIENTES	Choclos con queso	4	0,52
	Habas con queso y ají	1	0,13
ENSALADAS FRÍAS	Ensalada de frutas	1	0,13
TOTAL		770	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

De acuerdo a la frecuencia, el rosero tiene un porcentaje de 13,51%, debido a que es la bebida tradicional del cantón Gualaceo, seguido por el hornado con el 10,52%, luego están las tortillas con el 8,57%, el cuy con papas con el 6,88; y en porcentaje menores al 5% están los demás platos como las ensaladas frías y calientes, postres, sopas, caldos, asados, y bebidas calientes.

Una de las principales razones para que estos platos alcancen una frecuencia considerable, es porque los ingredientes para la elaboración de los mismos en la mayor parte son de producción directa, es decir se cultiva dentro del cantón y no se tiene la necesidad de traer desde otros lugares, y están al alcance de toda la población.

Platos que se elaboran en épocas de fiestas en este sector

En temporadas de fiestas es costumbre de los habitantes preparar varios platos, y por su puesto estos van de acuerdo a la celebración, por ejemplo en el día de los difuntos, se prepara la colada morada y las guaguas de pan, en el carnaval se prepara el “champús”, que es una especie de

postre preparado con los siguientes ingredientes: mote, panela, harina, hojas de naranja, exquisito alimento disfrutado por todas las familias gualaceñas, además de la mojada por “fuera y por dentro”; también son relevantes en esta festividad los dulces de durazno, coco, higos, que sirven acompañados del riquísimo pan de choclo, o de harina de trigo (panes de carnaval); en la Semana Santa, se prepara la fanesca, y en el mes de Diciembre la preparación del rosero, bebida tradicional repartida entre todo los asistentes al homenaje del “Divino Niño”, el rosero siempre está bien acompañado de las más ricas quesadillas, bizcochuelos, roscas, arepas, entre otros dulces.

A continuación se detallan los platos que son elaborados para la época de fiestas en el cantón:

Tabla 26: Platos, bebidas, postres que se preparan en Gualaceo en época de festividades.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	50	11,63
	Chicha de jora	50	11,63
BEBIDAS FRÍAS	Mapanagua	4	0,93
	Rosero	2	0,47
	Yaguana	1	0,23
	Chicha de avena	1	0,23
	Dulce de poroto	48	11,16
POSTRES	Buñuelos con miel	20	4,65
	Dulce de higos	18	4,19
	Dulce de durazno	11	2,56
	Miel con quesillo	5	1,16
	Dulce de leche	2	0,47
	Dulce de zambo	1	0,23
	Dulce de trigo	1	0,23
	Guaguas de pan	6	1,40
	Grageas de pan	5	1,16
	Bizcochuelos	1	0,23
	SOPAS	Fanesca	40
Sopa arroz de cebada		1	0,23
Sopa de quesillo		1	0,23
ASADOS	Cuy asado con papas	30	6,98
	Chanco a la Barbosa	27	6,28
	Cascaritas	2	0,47
HORNEADOS	Pernil	1	0,23
	Lechón hornado	15	3,49
	Pavo/pavo relleno	3	0,70
	Hornado	5	1,16
CALDOS	Caldo de gallina	12	2,79
	Mote casado	14	3,26

	Mote pata	9	2,09
	Caldo patas	5	1,16
	Sancocho	3	0,70
	Papas con cuero	1	0,23
	Caldo de pollo	1	0,23
ENTREMESES	Humitas	7	1,63
	Quimbolitos	4	0,93
	Tamales de chancho	3	0,70
	Tortilla maíz	2	0,47
FRITOS	Morcillas	7	1,63
	Llapingachos	3	0,70
	Mote sucio	1	0,23
	Mote	1	0,23
	Oros en cuna	1	0,23
	Emborrajados	1	0,23
SALSAS	Ají de pepa	1	0,23
	Salsa de tomate árbol	1	0,23
ENSALADAS CALIENTES	Choclos cocinados	1	0,23
	ESTOFADOS Seco de gallina	1	0,23
TOTAL		430	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Según la frecuencia, en primer lugar y con igual porcentaje están la colada morada y la chicha de jora con el 11,63%, esta última que es una de las bebidas más apetecidas en los días de carnaval y navidad; luego está el dulce de poroto con el 11,16% que es elaborado en la época de carnaval; los buñuelos con miel con el 4,65% un postre obligado de la navidad, un plato que tiene mayor acogida en las festividades es el chancho a la barbosa con el 6,28%; el cuy asado con papas con el 6,98%, y en porcentajes menores al 4% están el Mapanagua, bebida demandada en el carnaval, el rosero, dulce de higos, dulce de trigo, sopas de arroz de cebada, sopa de quesillo, lechón hornado, y en los últimos tiempos ha ido teniendo un gran aceptación el pavo relleno, en las festividades de la navidad, el mote pata, caldo de gallina, caldo de patas, humitas, tamales, estofados de gallina, ají de pepa entre otros, son los platos que se pueden disfrutar en época de festividades en este cantón.

Platos que se elaboran con mayor frecuencia en este sector

En lo que respecta a los platos que se elabora con mayor frecuencia en este sector, están el hornado, fritada, sancocho, cascaritas, mote sucio, papas sucias, pollos asados, llapingachos, sopa de arroz de cebada, sopa de quesillo, locros de poroto, zambo, acelgas, etc.; tortillas de maíz, trigo, tamales, morocho, chocolate, jugo de coco, rosero, nogadas, pan de choclo, quesadillas, bizcochuelos, etc. Esto se debe a la aceptación por parte de los consumidores. Los platos que se elaboran con mayor frecuencia son:

Tabla 27: Platos, bebidas, postres que se elaboran con mayor frecuencia.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Rosero ¹	108	15,38
	Mapanagua ²	14	1,99
	Jugo de coco	1	0,14
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	45	6,41
	Agua de cedrón con panela	5	0,71
	Colada de avena	1	0,14
	Colada de zapallo	1	0,14
HORNEADOS	Hornado	80	11,40
ENTREMESES	Tortilla maíz	47	6,70
	Tortilla choclo	40	5,70
	Humitas	12	1,71
	Tortilla trigo	10	1,42
	Chiviles	1	0,14
	Tamales	1	0,14
	Champús	1	0,14
FRITOS	Fritada	42	5,98
	Papas sucias	16	2,28
	Llapingachos	8	1,14
	Mote pillo	6	0,85
	Maíz tostado	3	0,43
	Mote sucio	3	0,43
	Morcillas	2	0,28
	Papas con pepa	1	0,14
	Salchipapas	1	0,14
SOPAS	Sopa arroz de cebada	34	4,84
	Sopa de quesillo	15	2,14
	Locro de porotos	5	0,71
	Locro de zambo	5	0,71
	Locro de habas	2	0,28
	Sopa de acelgas	2	0,28
	Sopa de lentejas	1	0,14
	Sopa de fideo	1	0,14
	Sopa de nabos	1	0,14

¹ **Rosero:** Es una de las bebidas tradicional o también conocida como, colada de maíz a la que se le agrega el jugo y trozos de frutas (piña, manzana, babaco).

² **Mapanagua:** Consiste en el jugo extraído de la caña de azúcar, al mismo que se agrega aguardiente y limón.

	Locro de papas	1	0,14
ASADOS	Cuy asado con papas y arroz	22	3,13
	Cascaritas	11	1,57
	Pollos asados	11	1,57
	Costillas asadas	8	1,14
	Carnes asadas	4	0,57
CALDOS	Sancocho	20	2,85
	Caldo de gallina	11	1,57
	Papas con cuero	10	1,42
	Caldo de patas	2	0,28
	Caldo de res	1	0,14
POSTRES	Nogadas	18	2,56
	Bizcochuelos	12	1,71
	Pan de choclo	12	1,71
	Quesadillas	6	0,85
	Roscas Blancas	2	0,28
	Arepas de maíz	1	0,14
	Miel con quesillo	1	0,14
ESTOFADOS	Seco de gallina criolla	14	1,99
	Seco de pollo	5	0,71
ARROCES	Arroz con lentejas	3	0,43
	Arroz con poroto	1	0,14
	Arroz con zanahoria	1	0,14
	Arroz con papas	1	0,14
	Arroz con arvejas	1	0,14
	Arroz con tallarín	1	0,14
ENSALADAS CALIENTES	Habas con quesillo	2	0,28
	Choclos con quesillo	2	0,28
PAPAS	Papas con lechuga	2	0,28
VÍSCERAS	Guatita	1	0,14
TOTAL		702	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

En lo concerniente a la frecuencia con que se elaboran estos platos, el que tiene mayor porcentaje es el rosero con el 15,38%, seguido por el hornado con el 11,40%, luego está las tortillas de maíz con el 6,70%, las tortillas de choclo con el 5,70%, el morocho con el 6,41, la fritada con el 5,98%, el arroz de cebada con el 4,84%, y en porcentajes menores al 4%, se encuentran los demás platos detallados en la tablas, pero no por ello dejan de ser importantes.

Las razones para que estos platos se elaboren con mayor frecuencia en el cantón son:

Por la demanda que estos platos tienen, principalmente en los fines de semana y feriados.

Por la calidad del producto, ya que son frescos y nutritivos.

Por la costumbre de los habitantes en elaborar estos platos típicos y tradicionales.

Platos con más demanda por los visitantes en este sector

En lo referente a los platos que tienen mayor demanda en el sector están, el hornado, rosero, morocho, tortillas, entre otros; que si bien es cierto se los prepara en distintos lugares pertenecientes a la provincia del Azuay, pero la diferencia está en el sabor y los secretos que tienen los gualaceños, para la preparación de los mismos.

Tabla 28: Platos, bebidas, postres que son más demandados por los visitantes.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS	Hornado	91	18,88
FRITOS	Fritada	63	13,07
	Llapingachos	12	2,49
	Morcillas	4	0,83
	Papas sucias	2	0,41
	Maíz tostado	1	0,21
	Papas con pepa	1	0,21
	Mote sucio	7	1,45
	Mote pillo	4	0,83
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	46	9,54
	Mapanagua	17	3,53
	Jugo de coco	2	0,41
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	34	7,05
ENTREMESES	Tortilla choclo	28	5,81
	Tortilla maíz	27	5,60
	Tortilla trigo	10	2,07
ASADOS	Cuy asado con papas	21	4,36
	Cascaritas	13	2,70
	Pollos asados	10	2,07
	Costillas asadas	7	1,45
	Carnes asadas	3	0,62
CALDOS	Sancocho	21	4,36
	Papas con cuero	1	0,21
	Caldo de gallina	6	1,24
POSTRES	Nogadas	14	2,90
	Pan de choclo	8	1,66
	Bizcochuelos	7	1,45
	Quesadillas	7	1,45
	Roscas Blancas	1	0,21

	Buñuelos con miel	1	0,21
ESTOFADOS	Seco de gallina criolla	11	2,28
	Seco de pollo	1	0,21
ENSALADAS CALIENTES	Choclo con quesillo	1	0,21
TOTAL		482	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Haciendo énfasis en los platos con mayor frecuencia, en primer lugar está el hornado con un porcentaje del 18,88 %, siendo este el plato más demandado por la colectividad. Luego está la fritada con el 13,07 %, con un 9,54% está el rosero que es una de las bebidas más consumidas, el morocho es otro de las bebidas que mas preferencia tiene, la cual presenta un 7,05 %, la misma que se sirve acompañado de las tortillas de maíz, choclo o trigo; entre los postres se puede mencionar a las nogadas, las roscas blancas, quesadillas, los bizcochuelos, entre otros que se encuentran en porcentajes menores al 5%, de los platos.

Las razones para que estos platos, bebidas y postres sean los más demandados por los visitantes son:

Que se elaboran frecuentemente, es decir que en cualquier temporada que se visite este cantón se puede degustar de su gastronomía.

Para la preparación se utilizan productos propios del sector, razón por la cual los visitantes prefieren los platos típicos de la localidad, ya que si bien es cierto los mismos pueden encontrarse en otros lugares, pero la diferencia lo hace la sazón, y la habilidad que tiene para elaborar los más variados menús.

Platos que se recomiendan consumir a los visitantes

En Gualaceo se puede encontrar un sin fin de platos, los mismos que son elaborados en base a productos propios del sector, así como también con productos que son traídos de otros lugares. Dentro de los platos que se recomienda consumir a los visitantes se puede anotar, la bebida tradicional que es el rosero, morocho; hornado, papas con cuy asado, tortillas de maíz, humitas, pan de choclo, nogadas, dulce de poroto, quesadillas, bizcochuelos, fritada, papas sucias, mote sucio, papas con pepa, llapingachos, las cascaritas, pollos asados, carnes asadas, costillas de chanco asadas, caldo de gallina criolla, sancocho, y el estofado ya sea de pollo o de gallina.

A continuación se da a conocer los más frecuentes:

Tabla 29: Platos, bebidas, postre que se recomienda consumir a los visitantes.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	85	18,40
	Mapanagua	11	2,38

	Yaguana ³	2	0,43
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	31	6,71
HORNEADOS	Hornado	69	14,94
ENTREMESES	Tortilla maíz	68	14,72
	Tortilla choclo	19	4,11
	Humitas	3	0,65
	Tortilla trigo	10	2,16
POSTRES	Nogadas	31	6,71
	Bizcochuelos	8	1,73
	Quesadillas	7	1,52
	Pan de choclo	6	1,30
	Pan de trigo	1	0,22
	Dulce de poroto	1	0,22
FRITOS	Fritada con mote	25	5,41
	Llapingachos	6	1,30
	Papas sucias	2	0,43
	Morcillas	1	0,22
	Papas con pepa	1	0,22
	Mote pillo	3	0,65
	Mote sucio	3	0,65
ASADOS	Cuy asado con papas y arroz	18	3,90
	Cascaritas	8	1,73
	Pollos asados	5	1,08
	Costillas asadas	3	0,65
	Carne asada	3	0,65
	Chanco Barbosa	2	0,43
CALDOS	Sancocho	15	3,25
	Caldo de gallina criolla	8	1,73
	Papas con cuero	2	0,43
ESTOFADOS	Seco de gallina	4	0,87
	Seco de pollo	1	0,22
TOTAL		462	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Los platos con mayor frecuencia, de acuerdo a los que se recomiendan consumir a los que visitan este cantón, con el 18,40% está el rosero; seguido por el hornado con el 14,94%, después están las tortillas de maíz con el 14,72%, el morocho con el 6,71%, la fritada con el 5,41%, y en porcentajes menores al 5% se encuentran los demás platos de la tabla.

³ **Yaguana:** Es una bebida tradicional del Cantón Paute, elaborada con babaco, chamburo, limón, piña, mora, canela, y demás esencias de dulce.

Una de las principales razones para que la población recomiende consumir estos platos a los visitantes es porque son parte de la riqueza gastronómica que posee el cantón, y de su identidad cultural, de la cual se sienten orgullosos.

Platos, bebidas y postres tradicionales

Platos que han sufrido cambios en la preparación

Las viejas costumbres gualaceñas van desapareciendo. El adelanto de la tecnología hace que se invente toda clase de artefactos, los mismos que facilitan el trabajo. Todo soluciona la técnica. Además, el cambio de vida al incorporarse la mujer a toda actividad, los horarios de trabajo, son los principales factores que marcan un nuevo panorama en la forma de vida de los habitantes, y por ende en lo relacionado con la gastronomía, es así que en la actualidad hay un notable cambio en algunos de sus platos.

Tabla 30: Platos, bebidas, postres que han sufrido cambios en la preparación.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
CALDOS	Caldo/Sopa de gallina criolla	13	Consumen sopas instantáneas	4
			Utilizan condimentos	3
			Agregan huevos duros o papas picadas	2
			Ponen aliños	1
			Sopas instantáneas	1
			Agregan condimentos pre elaborados	1
			Agregan sopas instantáneas para sazonar	1
	Caldo/Sopa/Consumomé de pollo	7	Agregan demasiado condimento	3
			Condimentos preelaborados	3
			Agregan huevos duros y condimentos	1
SOPAS	Sopa de arroz blanco	13	Hoy se consume como arroz seco	3
	Sopa de pan		Reemplazado por sopas instantáneas	2
	Sopa de harina de habas		Se preparan cremas instantáneas	1
	Sopa de trigo		Se hacen más sopas instantáneas	1
	Sopa arroz de cebada		Hoy se hace colada con capulí	1
			Ahora se prepara con carne de cerdo	1
	Poleada de arveja		Se agregan condimentos	1
			Sopas instantáneas	1
	Sopa de frijoles		Se hace estofado acompañado de carne de res	1
	Arroz seco de cebada		Se hace con manteca vegetal antes se hacía con manteca de cerdo	1
ENTREMESSES	Quimbolitos	7	La manteca reemplazada por mantequilla	3
			Agregan cocoa	1
	Humitas		La manteca de cerdo reemplazada por mantequilla	1

	Tortillas		Ahora se hacen de maíz/trigo	1
	Tamales de chanco		Cambian el tipo de harina	1
MAÍZ	Mote pelado	2	Hoy se hace sopa de maíz pelado	1
	Mote con cascara		Hoy se pela/se hace sopa	1
ASADOS	Carne de chanco	9	Chanco barbosa/hornado	3
			Hoy se prepara de varias formas	2
			Se hace hornado/Sancocho	1
			Se hace a la barbosa/asado/hornado	1
			Hoy se hornea (antes se hacía solo fritada)	1
	Chanco a la barbosa	1		
Chuletas/Asados	1	Ahora se emplea salsa agridulce	1	
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	2	Incorporación/agregación de otras frutas	2
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	1	Reemplazado por sabores sintéticos	1
POSTRES	Arroz con leche	3	Reemplazado por sobres instantáneos Royal	1
	Buñuelos con miel		Forma de preparar (harina reemplazada)	1
	Dulce de panela		Reemplazado por dulce de durazno	1
HELADOS	Helado de durazno	1	Ya no se utiliza la fruta sino las conservas	1
SALSAS	Ají de pepa	1	Reemplazado por el maní	1
PAPAS	Papas cocinadas con cascara	1	Hoy se pelan así se cocinen enteras	1
TOTAL		61		61

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

Los principales cambios que han sufrido los platos son:

La aparición de nuevos productos en el mercado, los mismos que son más prácticos y rápidos de preparar, por citar las sopas, cremas y otros productos preelaborados, y que según los datos proporcionados por la tabla anterior, estos serían los cambios más notorios que han sufrido los platos tradicionales del cantón Gualaceo.

La incorporación de más ingredientes en las recetas de los platos, tal es el caso del rosero que se ha agregado nuevas frutas como la naranjilla, limón, entre otras, dando como resultado una bebida tradicional de sabor único y de la que hoy se puede disfrutar en el sector.

El reemplazo de algunos ingredientes por otros, por ejemplo se nota en el caso de la manteca de cerdo que ha sido sustituida por la mantequilla, en los entremeses, esto se debe en parte a que la manteca de cerdo es mala para la salud y ha sido apartada de la dieta alimenticia de algunas personas, o simplemente por el hecho de querer consumirla.

Otro cambio es que la harina de maíz ha sido sustituida por otro tipo de harina que está presente en el mercado actual (harina Ya).

La utilización de condimentos, hoy en día se consigue en el mercado una gran variedad de estos, los mismos sirven para dar mejor forma, textura o sabor los platos, y también hacer que se vean y se sientan diferentes, y que han tenido una gran aceptación por parte de los consumidores.

La falta de tiempo, hoy en día y desde que las mujeres están en igualdad de condiciones que los hombres para trabajar fuera de casa, ha dado paso a que la introducción de nuevos utensilios y electrodomésticos en la cocina actual, sean aceptados por la sociedad y utilizados frecuentemente, ya que facilitan la preparación de los distintos platos, aunque estos varíen en el resultado final, por ejemplo la gran acogida de los hornos de microondas en los hogares, ha hecho que se pierda el uso de los hornos grandes.

Platos que ya no se preparan

La desaparición de los platos que se mencionan a continuación en la tabla 31, se debe principalmente a la falta de interés que tiene la sociedad de hoy en día, para preparar un plato de estos, y también al lanzamiento de nuevos platos en el mercado.

La población joven, actualmente ya no se preocupa por aprender las costumbres, y tradiciones que se tienen en casa, y toman más interés en lo que viene de afuera, es decir, en las tradiciones de otros pueblos y países, que nada tiene que ver con la identidad cultural, y ligado a esto está la gastronomía.

Tabla 31: Platos, bebidas, postre que ya no se preparan.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	NOMBRE DE LA PERSONA DE QUIEN LOS PREPARABA.	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOPAS	Arroz de cebada con espinazo y papa chaucha	Sra. Leticia Angamarca.	14	10
	Sopa arroz con encebollado	Sra. Mercedes Peláez Balbuca	1	0,71
	Sopa arveja madura (sola)	Sra. Teresa Coronel	1	0,71
	Sopa de arroz de trigo	Sra. Patricia Jara	5	3,57
	Sopa de arveja madura con achogchas	Sra. Rosa Torres	1	0,71
	Sopa de fideo de huevo casero	Sra. Gerardina Brito	1	0,71
	Sopa de garbanzos	Sra. Angelita Marca	1	0,71
	Sopa de habas maduras con repe	Sra. Magdalena Lucero	2	1,43
	Sopa de harina de habas	Sra. Rosa Fajardo	9	6,43
	Sopa de morocho	Sra. Rebeca Lucero	6	4,29
	Sopa de pan	Sra. Clementina Brito	4	2,86
	Sopa de quinua	Sra. María Cruz Once	1	0,71
	Sopa de zambo con papa chaucha	Sra. Zoila Lucero	2	1,43
	Sopa de trigo	Sra. Blanca Flores	2	1,43
	Sopa harina de arvejas con aji	Sra. Ana María Lucero	1	0,71
	Puchero	Sra. Sara Torres	9	6,43
	Poleada de harina de arveja	Sra. Amada Vera	2	1,43
	Locro de papas con coles y arroz	Sra. Rosana Matute	1	0,71
	Locro de poroto con achogchas	Sra. Carmen Vera	1	0,71
	Locro de acelgas con carne de cerdo	Sra. Dora Muy Torres	2	1,43
Sopa de ocas	Sra. Carmela Pérez	1	0,71	
Jaucha de nabos	Sra. Balbina Monar	13	9,29	

CALDOS	Caldo de res	Sra. María Isabel Marca	1	0,71
	Mote pata	Sra. Carmela Matute Lituma	11	7,86
POSTRES	Dulce de leche	Sra. Rosario Jiménez	1	0,71
	Dulce de limeño	Sra. Luz María Gómez Tenemasa	2	1,43
	Dulce de membrillo	Sra. Rosa Lucero Torres	2	1,43
	Dulce de ocas	Sra. María Ángeles Lucero	12	8,57
	Dulce de penco	Sra. María Dolores Cují	2	1,43
	Dulce de poroto	Sra. Delfina Lucero	1	0,71
	Emborrajado de orito	Sra. Angelita Tigre Bonilla	2	1,43
	Dulce de arroz de cebada	Sra. Ángela Bonilla Jadán	3	2,14
ENTREMESES	Chachis	Sra. Rosa Torres	7	5
	Champús	Sra. Margarita Bonilla	1	0,71
	Timbulos	Sra. Natividad Chucino	2	1,43
	Chiviles con manteca de chanco	Sra. Rebeca Lucero	1	0,71
FRITOS	Carne de chanco con cebolla verde	Sra. María Yunga	1	0,71
	Meloco guisado	Sra. Eulalia Vera	2	1,43
	Bistureado (papas cocinadas con shungo negro de chanco, manteca negra y cebollín)	Sra. Rosa Imelda Fajardo	1	0,71
	Papas con shungo de res y ají	Sra. María Cruz Once	1	0,71
	Papas ahogadas con carne de chanco y cebolla verde	Sra. Carmen Guncay	1	0,71
BEBIBAS CALIENTES	Colada de capulí	Sra. Ana María Sumba	1	1,43
	Arroz con leche	Sra. Rosario Bermeo	1	0,71
	Limeño con leche	Sra. Rosa María Marín	1	0,71
	Colada de máchica	Sra. Victoria Cobos	1	0,71
	Colada de capulí	Sra. Celina Hurtado	1	0,71
TOTAL			140	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

De acuerdo a la frecuencia, las sopas tienen un mayor porcentaje de desaparición, puesto que el 57,14%, corresponden a este tipo de comida, de este total el 10% pertenece a la sopa de arroz de cebada con espinazo y papa chaucha, la misma que se preparaba los días lunes, y cuando se mataba al chanco en los días de carnaval o navidad se preparaban dos veces por semana, ya que se proveía de todos los ingredientes; hoy en día se sigue preparando esta sopa pero es completamente diferente, razón por la cual consta dentro de la tabla; otras sopas con un alto porcentaje son la de harina de habas secas y el puchero con el 6,43%, en cuanto a esta sopa de habas se puede decir que ha desaparecido en el área urbana del cantón, ya que en el área rural si se sigue preparando pero no es tan frecuente; mientras que en el caso del puchero, se ha dejado de preparar debido a la dificultad y al costo de los ingredientes; la jaucha de nabos tiene un porcentaje de 9,29%, la cual se ha dejado de preparar por la falta del ingrediente base, ya que ahora existe otra clase de nabo en el mercado pero para este plato se requiere el nabo de chacra. En lo concerniente a los postres: el dulce de ocas tiene el 9,29%, este ha desaparecido de la gastronomía debido a que ya no se cultiva el ingrediente base (ocas), en el sector, y con porcentajes menores al 5% constan los demás platos, como la sopa de arroz de trigo, el loco de

acelgas con carne de choncho, la sopa de porotos con achochas, poleada de harina de arvejas, dulce de membrillo, dulce de leche, dulce de penco o (chaguarmishqui), refrito de carne de choncho con cebolla verde, que se acompañaba con arroz o papas, la colada de máchica, colada de zambo maduro, membrillo con leche, entre otros, que no hacen falta citar ya que constan en la tabla.

Platos, bebidas y postres actuales

Hoy en día hay se puede disfrutar de la más rica y variada gastronomía, que hay en Gualaceo ya que no solo ofrece platos típicos y tradicionales del cantón, sino también están presentes los platos de renombre a nivel provincial y regional. Como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 32: Platos, bebidas, postres actuales.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
COMIDA RÁPIDA	Salchipapas	19	4,07
	Bolón de verde	12	2,57
	Patacones con café	3	0,64
	Empanadas de carne	1	0,21
	Pizza	1	0,21
CEVICHE	Ceviche de mariscos	30	6,42
	Ceviche de pescado	5	1,07
	Ceviche de camarón	3	0,64
	Ceviche de concha	2	0,43
	Ceviche de cangrejo	2	0,43
CALDOS	Caldo de bagre	13	2,78
	Caldo de bolas	6	1,28
	Caldo de patas	4	0,86
	Caldo de pollo	1	0,21
	Caldo de mondongo	1	0,21
	Caldo de manguera	1	0,21
	Caldo de borrego	1	0,21
SOPAS	Sopa marinera	5	1,07
	Sopa de verduras	3	0,64
	Sopa de fideos	3	0,64
	Sopa de tallarines	2	0,43
	Sopa de lenteja	2	0,43
	Sopas instantáneas	1	0,21
VÍSCERAS	Guatita	31	6,64
ESTOFADOS	Seco de chivo	22	4,71
	Estofado de gallina	7	1,5
ASADOS	Pollo asado con arroz y ensalada	12	2,57
	Carnes asadas	11	2,36

	Carnes asadas con menestra	8	1,71
	Chancho a la barbosa	3	0,64
	Cascaritas	2	0,43
	Conchas asadas	1	0,21
FRITURAS	Churrasco	15	3,21
	Arroz con chuleta frita	7	1,5
	Carne frita apanada	7	1,5
	Pollo frito con arroz	8	1,71
	Pescado frito con arroz	10	2,14
	Carne salteada con vegetales	2	0,43
	Pollo apanado frito con arroz	1	0,21
	Papas sucias	1	0,21
	Fritada	1	0,21
	Carne negra frita con hongos	1	0,21
	Morcilla con arroz	1	0,21
	Mortadela frita con arroz	1	0,21
	Corvina frita con arroz	4	0,86
	ENCEBOLLADOS	Encebollados pescado	18
Encebollados		13	2,78
Encebollados de concha		6	1,28
Encebollado camarón		2	0,43
BEBIDAS	Jugo de coco	12	2,57
	Batidos de fruta	3	0,64
	Colada de avena con naranja	3	0,64
	Jugo de Guanábana	1	0,21
	Ensalada de frutas	1	0,21
	Aguas linaza y sábila	1	0,21
DULCES	Dulce de leche	10	2,14
	Dulce de durazno	2	0,43
	Torta de chocolate	1	0,21
	Dulce de panela	1	0,21
	Dulce de higos	1	0,21
	Bulín de coco	1	0,21
	Mermeladas	1	0,21
	Flan de coco	1	0,21
HORNEADOS	Pollo horneado	1	0,21
	Hornado	1	0,21
	Cuy horneado	1	0,21
HELADOS	Helados de coco	1	0,21
	Helado crema	1	0,21
PASTAS Y SALSAS	Tallarín con camarones	3	0,64
	Tallarines con mariscos	1	0,21
	Tallarines con verduras	1	0,21

	Salsa de champiñones	1	0,21
CAZUELAS	Cazuela de pescado	5	1,07
	Cazuela marisco	2	0,43
CANGREJADAS	Cangrejadas	2	0,43
BANDERAS	Bandera criolla	1	0,21
	Bandera	1	0,21
ARROZ	Arroz con menestra de carne con lenteja o con fréjol	33	7,07
	Arroz con camarón	12	2,57
	Arroz con cangrejo	1	0,21
	Arroz marinero	1	0,21
CHAULAFAN	Chaulafán	33	7,07
ENCOCADOS	Encocado pescado	9	1,93
MAIZ	Mote sucio	1	0,21
TOTAL		467	100

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

En cuanto a los platos que son nuevos en el cantón, se puede decir que son producto de las nuevas tendencias culinarias que están presentes en el medio, en parte se debe a la imaginación para crear nuevos platos, y también a la introducción de otra clase de comida como es el caso del chaulafán, chafarín, y tallarines que son de origen oriental.

Se mencionan también como platos nuevos en el sector, a los que son de otras regiones de nuestro país, como por ejemplo los encebollados, ceviches, sopas, cazuelas y arroces que tienen como ingrediente base los productos del mar.

Dentro de los platos que tienen mayor frecuencia consta la comida rápida o chatarra, frituras, helados, y postres que son apetecidos y demandados tanto por propios como por los visitantes.

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN GUALACEO

El arte culinario de este cantón es parte del patrimonio, que se ha heredado, cultivado y transmitido a las nuevas generaciones. Es el testimonio de una cultura que hoy es plenamente mestiza, nutrida por lo indígena, lo aborígen, lo inca, lo español y por todo lo que se ha podido hacer después de la independencia.

La gastronomía es fundamentalmente de creación colectiva, donde el autor principal es el pueblo.

4.1 Fichas

Tabla 33: Inventario de gastronomía típica y tradicional del cantón.

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/ POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN			
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	CALLE/LOCALIDAD
Morocho	Morocho	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Rosero	Rosero	Baja	Panadería La Delicia	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre
Chicha de Jora	Chicha	Baja	Panadería Vásquez	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós
Hornado	Hornado	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Llapingachos	Llapingachos	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Cuy asado con papas	Cuy asado con papas	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Fritada	Fritada	Baja	Picantería Cértag	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Vía Gualaceo-Uzhupud-Paute
Morcillas	Morcillas	Baja	Picantería Cértag	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Vía Gualaceo-Uzhupud-Paute
Papas Sucias	Papas Sucias	Baja	Picantería Cértag	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Vía Gualaceo-Uzhupud-Paute
Papas con pepa	Papas con pepa	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Sancocho	Sancocho	Baja	Picantería Cértag	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Vía Gualaceo-Uzhupud-Paute
Seco de gallina criolla	Seco de gallina criolla	Baja	Restaurant La Campiña	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y Manuel Moreno
Caldo de gallina	Caldo de gallina	Baja	Restaurant La Campiña	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y Manuel Moreno
Sopa de arroz de cebada	Sopa de arroz de cebada	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Buñuelos con miel	Buñuelos con miel	Baja	Restaurant La Delicia	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y Antonio Delgado
Miel con quesillo	Miel con quesillo	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Tortillas maíz/trigo/choclo	Tortillas maíz/trigo/choclo	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Quesadillas	Quesadillas	Baja	Panadería La Delicia	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre
Sopa de arroz de cebada	Arroz de cebada	Baja	Mercado 25 de Junio	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Manuel Moreno y Vicente Peña
Nogadas	Nogadas	Baja	Panadería La Delicia	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre
Bizcochuelos	Bizcochuelos	Baja	Panadería La Delicia	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

En la tabla N°33, constan los platos típicos y tradicionales, los mismos que se conocen con un solo nombre en el cantón, otro dato de gran valor es que la población se encuentra interesada en mantener este gran atractivo que posee, hay varios lugares de expendio, como restaurantes, picanterías, panaderías y dulcerías, donde se puede disfrutar de los deliciosos platos, pero un lugar donde se puede degustar todos los platos, bebidas y postres es en el Mercado central.

En cuanto a la sensibilidad al cambio, se considera:

Alta.- cuando el plato, bebida o postre ya no se prepara por diversa índoles, o la su vez la preparación es casi nula.

Media.- cuando la comunidad no está interesada en mantener su preparación y consumo.

Baja.- cuando la comunidad manifiesta interés en su preparación y consumo, pero existe variación en la preparación y consumo.

Según el inventario gastronómico del cantón Gualaceo, la sensibilidad al cambio es baja en todos los platos, bebidas y postres, lo que quiere decir que la población manifiesta el interés en preparar y consumir los diferentes platos, aunque existen variaciones en la forma de preparar, tal es el caso del hornado por ejemplo algunas personas utilizan la cerveza para adobar al chanco y otras lo hacen con jugo de naranja, y así hay pequeñas variaciones pero el resultado final es el mismo. Algo similar sucede con el consumo, algunas personas combinan o acompañan a los platos tradicionales con otros que son nuevos, en fin todo es cuestión de imaginación y creatividad.

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas

La gastronomía y las fiestas están ligadas, de ahí el adagio “dime que festejas y te diré que comes” y sobre todo el placer de preparar los más exquisitos platos, es una virtud propia de los Gualaceños, para ofrecer a los visitantes. Además es importante la presencia del maíz en la preparación de muchas comidas como, tamales, humitas, las tortillas, el mote, y bebidas como el rosero, la chicha y el morocho.

En la tabla que continúa se detalla los distintos platos que se pueden degustar en los días de fiestas:

Tabla 34: Gastronomía relacionada con las festividades.

GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Navidad, Año nuevo	Buñuelos con miel y queso.	Representa la amistad, razón por la cual las familias acostumbran preparar y servir como	Ninguno.

		postre del almuerzo o merienda, en estas celebraciones.	
	Cuy asado con papas.	Es un plato que se elabora en todas las festividades, no tiene representación alguna.	Ninguno.
	Caldo de gallina criolla.	Este plato se lo elabora en todas las festividades del sector, y también se lo prepara en los hogares ya que tiene un alto valor nutritivo, además es considerado como reconstituyente para personas que están enfermas, o en mujeres después del parto.	Ninguno.
	Rosero	Esta bebida se elabora en esta fecha como un símbolo de confraternidad, ya que es brindada a todos los asistentes a la pasada del Niño, y es elaborada por los sacerdotes.	Ninguno.
	Dulce de durazno	Es un postre que se elabora en los hogares, y que sustituye a los buñuelos con miel, se sirve el dulce de durazno con pan de mestizo, o pan de choclo.	Se elabora en honor a la producción de la fruta en el sector.
Carnaval	Mote pata	Este plato es infaltable en las celebraciones del carnaval, el mismo que representa a la especialidad gastronómica del Azuay.	Ninguno.
	Fritada	Es un plato que representa a la gastronomía del sector.	Ninguno.
	Cascaritas	Es un plato muy apetecido y representa a la gastronomía del sector.	Ninguno.
	Morcillas	Son un especialidad de la comida típica, y representa a las costumbre de un pueblo que mantiene las tradiciones en la forma de elaboración.	Ninguno.
	Chicha	Es una bebida que elabora para esta festividad y	Ninguno.

		representa el trabajo.	
	Dulce de higos		Ninguno.
Fiestas de cantonización, Fiestas en honor al Patrón Santiago, Festival del Durazno.	Hornado	Este plato representa a la gastronomía del sector.	Ninguno.
	Llapingachos	Son el acompañante perfecto para el hornado.	Ninguno.
	Tortillas	Las tortillas ya sean de maíz, choclo o trigo, se elaboran a diario, y en época de festividades se hace en grandes cantidades, simbolizan el trabajo en el cultivo de los ingredientes bases.	Ninguno.
	Rosero	Simboliza la confraternidad y es costumbre elaborar la bebida todos los días así como también para las festividades.	Ninguno.
	Dulce de Durazno	Simboliza a la producción de la fruta en este sector.	Ninguno.
Semana Santa	Fanesca	La elaboración de este plato simboliza a la última cena que ofreció Jesús a sus discípulos.	Ninguno.
Día de los Difuntos	Colada morada	Esta tradicional bebida se prepara año tras año, la misma que simboliza el afecto que se ha tenido a los seres queridos que ya no están en la tierra.	Llevar hasta el cementerio esta bebida, con la finalidad de compartir con los seres queridos.
	Guaguas de pan	Representa a un niño Inca, él cual murió, y para recordarle su madre hizo una figura de bebe con masa de harina, desde entonces se elabora cada 2 de noviembre.	Ninguno.

Fuente: Investigación de campo. **Elaboración:** Autora.

La gastronomía es una deliciosa tradición cultural, que está relacionada con las celebridades más importantes de cada pueblo, y como prueba de ello en este cantón se preparan los más exquisitos platos de acuerdo a la ocasión: para la Navidad y Año Nuevo, se preparan los dulces de durazno, de higos, los buñuelos hechos de harina de maíz y servido con miel de panela o de caña, el rosero que es una tradición repartirlo en el pase del Niño, y como platos fuertes se preparan el cuy asado con papas, fritada, sancocho, y por supuesto el caldo de gallina criolla, o de patas. En el carnaval se prepara el “puerco muerto”, que es la elaboración de todos los platos que se obtiene del

chancho como las cascaritas, fritada, sancocho, morcillas, papas sucias, maíz tostado y como bebida tradicional la chicha que es elaborada de maíz (jora) o de avena, otra de las bebidas típicas de la fecha es el mapanagua, no se puede dejar de lado el mote pata, pernil ahumado, encurtidos, ají, cuy y el postre infalible, el pan con dulce y el aguardiente, compañero fiel de toda celebración. En la Semana Santa, es tarea de todas las mamás, además de preocuparse de que su familia se “Ponga bien con Dios”, la preparación de la fanesca, pues desde el jueves por la noche se encargan de preparar todo, grano por grano, mas el pescado seco para luego mezclarlo y servir a la familia el plato que contiene todas las vitaminas “la fanesca”; y en la tarde disfrutar del café caliente con chumales. En el día de los difuntos se puede disfrutar de la colada morada y las guaguas de pan. En las festividades de cantonización, el festival del durazno, y en las festividades dedicadas al patrón Santiago, los platos que se preparan son: chancho hornado, morocho, tortillas, empanadas de viento, dulces de durazno, dulce de leche, nogadas, quesadillas, bizcochuelos, roscas blancas, rosero, mapanagua, la fritada sancocho, mote sucio, papas sucias, etc.

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO TRADICIONAL DEL CANTÓN GUALACEO

Para la promoción y difusión de la gastronomía, se podría realizar talleres donde se capacite a la población que se dedica a esta actividad, sobre la importancia que tienen los platos típicos y tradicionales y el valor de los mismos para el desarrollo del turismo dentro del cantón Gualaceo.

Hasta ahora se han venido dando algunos talleres de turismo, en donde se ha capacitado a los habitantes sobre el comportamiento y la atención para con los turistas, sin embargo no se ha enfocado el tema de la gastronomía, siendo éste uno de los principales motivos para visitar el sector.

Para la realización del proyecto se buscará el apoyo de las diferentes instituciones tanto de orden público como privado, tales como: Ministerio de Turismo, Cámara de Turismo, Municipalidad del cantón, Gobierno provincial, Universidad Técnica Particular de Loja a través de la Escuela de Hotelería y Turismo y la Asociación de propietarios de Bares y Restaurantes, las mismas que brindaran el apoyo técnico, logístico y financiero para el desarrollo de este proyecto.

El proyecto propuesto llevaría por nombre “Taller de gastronomía típica y tradicional del cantón”.

Las temáticas a desarrollarse son:

- ✓ Generalidades de la gastronomía típica y tradicional.
- ✓ Valor gastronómico que posee el cantón.
- ✓ Promoción y difusión de los diferentes platos típicos y tradicionales.
- ✓ Combinación de productos y elaboración platos, bebidas y postres.

El objetivo principal será la promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Gualaceo.

Este taller estará dirigido a todas las personas que se dedican a la actividad gastronómica y todos los interesados (capacidad para 30), con una duración de 15 horas (5 horas por día); el mismo que estará a cargo de tres ponentes:

- ✓ Un nutricionista
- ✓ Un chef
- ✓ Un especialista en etiqueta

El desarrollo del proyecto constaría de tres fases:

Fase I

En esta fase se coordinará con los principales actores y se designará a los responsable de las actividades a desarrollarse.

Fase II

Establecer las fechas y horas adecuadas para la exposición de las temáticas de cada ponente. Definir los medios de comunicación en los que se publicitará el evento y concretar apoyo con las Instituciones involucradas, las mismas que serán los patrocinadores del proyecto.

Etapa III

Desarrollo del programa:

Día 1

- ✓ Presentación de ingredientes base propios del sector
- ✓ Valor nutricional de los ingredientes básicos propios del sector
- ✓ Presentación de nuevos ingredientes
- ✓ Combinaciones adecuadas para una dieta equilibrada
- ✓ Conservación óptima de alimentos
- ✓ Higiene y manejo adecuado de alimentos
- ✓ Recopilación de recetas

Día 2

- ✓ Organización de eventos gastronómicos
- ✓ Limpieza y uso adecuado del espacio físico
- ✓ Decoración y arreglo del local de acuerdo al espacio disponible

Día 3

- ✓ Elaboración de platos típicos y tradicionales
- ✓ Presentación y degustación de platos

Para la fijación del presupuesto se firmará acuerdos con las principales empresas públicas y privadas del cantón, las mismas que serán las auspiciantes de este evento.

A continuación se presenta el presupuesto para el evento:

Tabla 35: Presupuestos para desarrollo del taller de Gastronomía.

DESCRIPCIÓN	VALOR	EMPRESA PATROCINADORA
Alquiler de local, y alimentación.	\$600,00	Municipalidad de Gualaceo.
Ponentes.	\$ 750,00.	Gobierno Provincial del Azuay, Ministerio de Turismo.
Material publicitario y papelería.	\$200.00	Ministerio de Turismo, Cámara de turismo.

Publicidad en medios de comunicación.	\$400,00	Empresa privada (Banco Nacional de Fomento).
Alquiler de equipo para proyección.	\$150,00	Municipalidad de Gualaceo.
Total:	\$2100.00	

Fuente: (Vallejo, 2005)

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

Para la promoción y difusión de la gastronomía se plantea las siguientes estrategias:

- ✓ **Publicidad:** implementar una campaña, mediante la elaboración y difusión de trípticos (Anexo 1) donde se dé a conocer los diferentes establecimientos dedicados al expendio de alimentos con sus respectivos menús que ofrecen de tal manera que los turistas ya conozcan donde puede consumir los mismos.
- ✓ **Calidad:** el uso y la conservación adecuada de los ingredientes es muy importante a la hora de preparar los alimentos, por lo que es de suma importancia mejorar la imagen y calidad del servicio al cliente.
- ✓ **Educación:** realizar campañas de concientización sobre el valor nutritivo de la comida tradicional en las diferentes entidades educativas del cantón, de esta manera se evitaría el consumo de comida chatarra.
- ✓ **Alianzas:** crear alianzas estratégicas con las municipalidades de los cantones vecinos, para proyectar a la zona como una ruta gastronómica del Austro.

5.2 Instituciones y Organismos que promocionan/comercializan los Platos/Bebidas/Postres.

Con respecto a las instituciones y organizaciones que promocionan los platos, bebidas, postres típicos y tradicionales en el cantón Gualaceo, se considera como principal entidad a la Ilustre Municipalidad debido a que este organismo que se preocupa por sacar en adelante al cantón, esta entidad se encarga de promocionar la gastronomía mediante el apoyo que brinda en la realización de las diferentes festividades.

La Cámara de Turismo y la Asociación de panificadores del cantón, desarrollan cada 29 de noviembre el “Festival del dulce y el Rosero” que consiste en la exposición y venta del rosero acompañado de los demás platos tradicionales, en el parque 10 de Agosto, este acto tiene como finalidad dar a conocer la gastronomía gualaceña.

El Gobierno Provincial del Azuay, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y la Cámara de Turismo del Azuay, han puesto en marcha el proyecto “En Azuay es Fiesta” en el cual la gastronomía es parte fundamental de las raíces y el vivir cotidiano de la provincia; el día sábado

es denominado día de la gastronomía y los visitantes podrán acceder a las diferentes rutas gastronómicas que tiene el Azuay, y una de ellas es la ruta Santa Barbará, la misma que comprende los cantones Gualaceo y Paute, con sus respectivas parroquias, además de deleitarse de la comida, y de sus tradiciones se disfruta de paisajes que encierran la magia del Jardín azuayo que encanta a propios y extraños.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA EN BASE A UN INGREDIENTE BASE, DE PLATOS/BEBIDAS/POSTRES PARA DESAYUNO ESCOLAR

En la actualidad el MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social), a través de su programa de alimentación escolar (PAE), brinda este servicio en las escuelas de las parroquias rurales del cantón Gualaceo mediante la entrega de productos necesarios para la elaboración de las comidas a las Comisiones de Alimentación escolar conformadas por los padres de familia y maestros, quienes complementan las raciones que se entregan a las niñas y niños con productos locales. El desayuno escolar consiste en: colada y galleta fortificada; en ocasiones la galleta es reemplazada por una barra de granola. Los componentes del almuerzo escolar son: arroz, azúcar, sardina o atún, frejol, aceite vegetal (Educación, 2010).

Tomando en consideración, los diferentes productos que se cultivan en el cantón, y de acuerdo a los datos obtenidos del censo agrícola realizado en el año 2000, se determinó que el maíz es el principal cultivo en la zona, razón por la cual se ha realizado una propuesta para el desayuno escolar en base a este ingrediente, además se destaca sus propiedades nutricionales, su sabor y las diferentes maneras de preparación.

Propiedades:

- ✓ Alto contenido de carbohidratos de fácil digestión, ideal para niños y deportistas.
- ✓ Su harina es aconsejable cuando existe intolerancia o alergia al gluten.
- ✓ Las sedas (recubrimiento) del maíz se utilizan como infusiones diuréticas, excelentes en hipertensión, retención de líquidos o cuando se quiere aumentar la producción de orina como en las infecciones urinarias.
- ✓ Su aporte en fibra, favorece la digestión y reduce el colesterol.
- ✓ Contiene Betacaroteno, un antioxidante recomendado en la prevención del cáncer.
- ✓ Posee vitaminas del grupo B (B1, B3 y B9), las que actúan en el sistema nervioso.
- ✓ Se recomienda en personas con deficiencia de Magnesio (Anónimo).

Información nutricional del maíz (por cada 100 g. cocido):

- ✓ 123 Calorías.
- ✓ g. de Proteínas.
- ✓ 25 g. de Hidratos de Carbono.
- ✓ g. de Fibra.
- ✓ 2,5 g. de grasas poliinsaturadas.
- ✓ 260 mg. de Potasio.
- ✓ 240 mg. de Betacaroteno.
- ✓ 38 mg. de Magnesio.

Usos:

El maíz es un producto con el cual se puede preparar una diversidad de platos, si lo utilizan en seco y cocinado se obtiene el mote que es considerado como el alimento indispensable a la hora de servir la mesa en todos los hogares, y si se combina con otros ingredientes da como resultado nuevos platos como por ejemplo: el mote pillo, mote sucio, mote casado, mote pata, etc.

Si al maíz seco se lo lleva al molino se obtiene la harina con la cual se puede elaborar una variedad de manjares como: panes, arepas, quimbolitos, tamales, tortillas de maíz, coladas. Si se lo consume en tierno ya sea cocinado en grano o molido nos da también otras delicias como son: el mote choclo, humitas, tortillas de choclo.

6.1 Propuesta de alternativas de platos para el desayuno escolar

Opción I

- ✓ 1 vaso de Morocho.
- ✓ Sanduche de pan con una rodaja de queso.

Contenido nutricional: hidratos de carbono, grasas, fibra, vitaminas, magnesio, proteína, calcio y minerales.

Opción II

- ✓ Galletas de harina de maíz
- ✓ 1 vaso de Ricacao.

Información nutricional: proteínas, fibra, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y minerales.

Opción III

- ✓ Tortillas de maíz.
- ✓ 1 vaso de colada de avena con naranjilla.

Información nutricional: grasas, proteínas, fibra, hidratos de carbono, sodio, vitaminas, calcio y hierro.

Opción IV

- ✓ 1 porción de hojuelas de maíz.
- ✓ 1 vaso de yogurt.

Información nutricional: calorías, grasa, carbohidratos, proteínas, vitaminas, calcio, hierro, fibra, potasio, magnesio.

Opción V

- ✓ Mote pillo
- ✓ 1 vaso de jugo de manzana.

Información nutricional: proteínas, carbohidratos, calorías, vitaminas, minerales, calcio, hierro, fibra.

Para las galletas de maíz, las hojuelas de maíz y el yogurt se podría realizar envolturas especiales con la información nutricional que posee cada uno, y el logo del Ministerio de Educación del

Ecuador y del PAE (Programa de alimentación escolar). Y en el caso de los demás productos se requiere de la preparación diaria puesto que son perecibles y hay que mantener la calidad en la elaboración de los mismos.

Con la dotación de desayunos escolares, se busca solucionar en algo la baja nutrición en los niños y niñas, sin embargo la base de la alimentación está en los hogares, por lo que se podría implementar campañas para concientizar a la población, sobre la importancia del desayuno en la etapa escolar, ya que las consecuencias de un niño que no se alimenta correctamente, puede afectar en la rendición académica.

CONCLUSIONES

Al terminar el presente trabajo investigativo se ha llegado a concluir que:

- ✓ Gualaceo, por su ubicación geográfica, tiene un clima templado el cual favorece el desarrollo de la agricultura y la ganadería propias de esta zona, la cual es considerada como la principal fuente de ingresos de la población rural específicamente; mientras que por su belleza, sus paisajes naturales, senderos, viviendas rústicas, y bosques protegidos han hecho que el cantón se convierta en un destino turístico importante de la provincia del Azuay, actividad a la que se dedica los habitantes de la urbe.
- ✓ La población le apunta al turismo como una actividad productiva, que está en pleno desarrollo, razón por la cual diferentes autoridades del cantón apoyan y fomentan la misma mediante el desarrollo de proyectos para cubrir todas las necesidades.
- ✓ La gastronomía constituye un atractivo importante para el desarrollo del turismo en el cantón, aunque un porcentaje significativo de recetas han sido alteradas por: el sincretismo, las tendencias migratorias, las creencias religiosas; pero en otros platos se mantiene la receta original, la misma que ha sido transmitida de generación en generación por los habitantes, y que gracias a las celebraciones festivas de cada año se ha logrado rescatar.
- ✓ El cantón cuenta con gran variedad de productos básicos y otros productos de cantones vecinos que sirven para la elaboración de diferentes platos típicos y tradicionales, lo cual significa que existen una cantidad considerable de platos que son preparados constantemente por los habitantes, y que además de comercializarlos, sirven también de sustento alimenticio.
- ✓ Los diferentes platos típicos y tradicionales que posee el cantón son parte de la cultura que ha sido heredada y transmitida de generación en generación, y que son apetecidos y demandados por los visitantes.
- ✓ El cantón cuenta con un inventario gastronómico variado, que abarca recetas de platos y bebidas que se elaboran en época de festividades con la finalidad de brindar a sus visitantes las delicias propias del sector.
- ✓ El interés que tienen las diferentes instituciones tanto de carácter público como privado en promocionar la gastronomía del sector, se ve reflejado en el trabajo que hacen para dar a conocer al lugar como un destino gastronómico, aparte de ser un atractivo turístico de gran valor en el Austro.
- ✓ Al realizar una propuesta para el desayuno escolar en base a ingredientes propios del sector, se contribuirá a que los padres tomen mayor consideración en la alimentación que sus hijos necesitan para un buen rendimiento escolar.

RECOMENDACIONES

- ✓ Las instituciones gubernamentales, para impulsar el desarrollo y crecimiento humano y económico del sector, deberían realizar convenios con las diferentes entidades educativas con la finalidad de realizar estudios de mercado, para que la producción del cantón a más de satisfacer las necesidades del mercado local, se extienda a otros mercados con mayor demanda.
- ✓ Desde el punto de vista gastronómico, se debería trabajar en el rescate de las recetas originales, puesto que existen platos tradicionales que han desaparecido por la combinación de ingredientes, si bien se pueden ofrecer variantes, los platos típicos y tradicionales deben ser respetados por ser propios del sector.
- ✓ Para fomentar de mejor manera la actividad gastronómica en el cantón, se debería realizar talleres de capacitación, para dar a conocer la importancia que tienen los diferentes platos típicos y tradicionales, por su alto contenido nutricional y como atractivo para visitar el sector.
- ✓ Para evitar que se sigan perdiendo los platos tradicionales del sector, se debe incentivar a la población joven principalmente a que consuman los mismos, para de esta manera tratar de evitar que se introduzcan culturas de afuera, que nada tienen que ver con las costumbres y tradiciones del cantón.
- ✓ Realizar ferias gastronómicas, para dar mayor realce a las celebridades del sector, de esta manera se lograría promocionar a los diferentes platos típicos y tradicionales y que los visitantes los puedan disfrutar a precios accesibles.
- ✓ Gualaceo, al ser considerada como una zona propicia para el cultivo de frutas, verduras y demás plantas alimenticias, los habitantes deberían aprovechar todas estas ventajas, mediante el empleo de productos propios del sector para su alimentación.

BIBLIOGRAFIA

- Anónimo. (s.f.). *Propiedades del Maíz*. Recuperado el 25 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=253>
- Arichabala, G. (2005). *Mapa de Gualaceo*. Recuperado el 13 de Junio de 2010, de sitio web de Google: http://www.zhordan.com/contenido-de-la-web/zhordangualaceo/gualaceo/mapa_gualaceo.htm
- Creditos Banco de Guayaquil*. (s.f.). Recuperado el 19 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.infobienes.com/financiacion>
- Creditos Banco del Pichincha*. (s.f.). Recuperado el 19 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.p1.pichincha.com/web/temas.php?ID=39>
- Creditos Banco Nacional de Fomento*. (2009). Recuperado el 25 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: www.bnf.fin.ec
- Educación, M. d. (2010). *Programa de Alimentación*. Recuperado el 21 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: http://www.educacion.gov.ec/_upload/RENDICCUENTAS2006.pdf
- Encarta, M. (2009). *Gastronomía. Diccionario Encarta* .
- Gonzaga, C. (2005). *Congresos y Eventos*. Loja: Universidad Técnica Particular de Loja.
- INEC. (2001). *Azuay por Dentro*. En B. d. REDATAM, *Características Básicas de la Población* (pág. 120). Cuenca.
- INEC. (2001). *Azuay por Dentro*. En B. d. REDATAM, *Actividad Económica* (pág. 119). Cuenca.
- INEC. (2001). *Azuay por Dentro*. En B. d. REDATAM, *Reseña histórica del cantón Gualaceo* (pág. 118). Cuenca.
- INEC. (2001). *Censo de Población y Vivienda Gualaceo*. Recuperado el 15 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId
- INEC. (2001). *Fascículo de Gualaceo*. Recuperado el 15 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: http://www.ecuadorencifras.com/tunnelweb/secure/webdav/document_library/10624/10629/14602/25499/25666/295095/295096/DLFE-13156.pdf
- INEC. (2000). *III Censo Nacional Agropecuario*. Gualaceo.
- INEC. (2009). *Proyecciones para el censo 2010*. Recuperado el 19 de Julio de 2010, de sitio Web de Google: www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?...
- Ministerio de Turismo, I. M. (23 de Junio de 2010). *Cooperativas de transporte intercantonal de Gualaceo. Guía de Información de la Transportación Terrestre Cuenca* , 6.
- Ministerio de Turismo, I. M. (23 de Junio de 2010). *Jerarquización Atractivos Turísticos del Cantón Gualaceo*. (L. Crespo, Entrevistador)
- Municipalidad, I. (2001). *Aretesánias de Gualaceo. Revista Gualaceo* , 6.
- Noticias, R. d. (2010). *Clima de Gualaceo. Camara de Turismo del Azuay*.
- Parra, J. (s.f.). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el 13 de Junio de 2010, de sitio Web de Google: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>
- Sánchez, D. J. (19 de Julio de 2009). *Cocina Ecuatoriana*. Recuperado el 15 de Julio de 2010, de sitio web de Google: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- Servicios Bancarios, E. F. (21 de Junio de 2010). *Creditos Banco del Austro*. (L. Crespo, Entrevistador)
- Servicios Bancarios, I. B. (21 de Junio de 2010). *Creditos Cooperativa de Ahorro y Credito Jardín Azuayo*. (L. Crespo, Entrevistador)
- Villamediana, Á. d. (2007). *La Gastronomía ¿ Un Paisaje en el Puchero? N*. En Á. d. Villamediana, *La Gastronomía* (pág. 15). España: IMPRESIÓN: Gráficas Mola. Zaragoza.

ANEXOS

IGLESIA DE GUALACEO



Gualaceo, ubicado a 36 Km., al este de la ciudad de Cuenca; asentado en uno de los valles de la provincia del Azuay; es conocido como el Jardín Azuayo nombre que sin duda lo hace merecedor, por su pintoresco paisaje, sus ríos, sus casas y la amabilidad de su gente.

Así como también su amplia y variada gastronomía que va desde comida típica y tradicional hasta la comida de otras regiones.

PICANTERÍA CERTAG



Ubicado en la vía Gualaceo – Paute, afamada por la variedad de platos que ofrece a los visitantes, todos en función al cerdo: cascarritas, fritada, sancocho, carne asada, morcillas, y también platos a la carta como caldo de gallina criolla y bebidas en general.

En la parte posterior del establecimiento se encuentra ubicada la cocina, lugar donde se puede observar las grandes ollas llenas de maíz, papas o bien la fritada o el sancocho, que van tomando forma al encanto del fuego de leña.

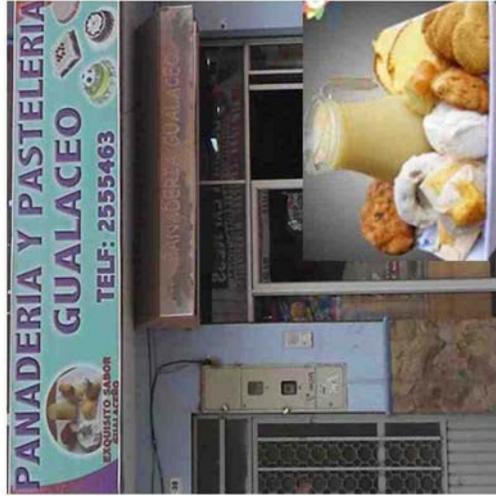
MERCADO 25 DE JUNIO



Es un mercado cerrado ubicado en las calles Cuenca, entre Manuel Moreno y Vicente Peña. Recientemente restaurado, cuenta con una muy buena infraestructura de dos plantas. En la primera planta se venden verduras, frutas, hortalizas, carnes, entre otros.

En la segunda planta están distribuidos ordenadamente los puestos de hornado y varios platos de la sierra y costa: Caldo de gallina, guatita, encebollados, ceviche, etc., con aéreas exclusivas para comedores. En los exteriores del mercado se vende cuy asado todas las tardes.

PANADERÍA Y PASTERERÍA GUALACEO



A lo largo de la Av. Jaime Roldós se encuentran ubicadas las tiendas y panaderías que se dedican a la elaboración y venta de los manjares gualaceños tales como:

- ✓ Rosero
- ✓ Quesadillas
- ✓ Bizcochuelos
- ✓ Roscas blancas
- ✓ Nogadas
- ✓ Arepas de maíz

La Campiña RESTAURANT PIZZERIA Y HELADERIA



Se encuentra ubicado en la Av. Jaime Roldós y Manuel Moreno, un lugar cómo y acogedor ideal para disfrutar de la gastronomía gualaceña; el menú que ofrece es:

- ✓ Cuy asado con papas (bajo pedido).
- ✓ Lomo a la campiña (papas, ensalada, carne).
- ✓ Churrasco
- ✓ Menestras de res, chanchó o pollo.
- ✓ Caldo de gallina.
- ✓ Jugos de frutas
- ✓ Helados varios sabores
- ✓ Pizza

GUALACEO



**ANEXO 2
MODELO DE ENCUESTA**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta N° _____

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

I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			

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

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

ANEXO 3 MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENCUESTAS

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



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENENRALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc.,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.

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

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

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

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

ANEXO 4

MODELO DE LA PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.		
	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor

Continuación.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.		
a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor	a. Nombre del plato/bebida /postre	b. Donde recomienda consumirlos	c. Quien los prepara mejor

ANEXO 5
INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

Previo al ingreso de información se debe:

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

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente: Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y 3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 6

MODELO DE LA ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato					
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato					
	Significado que posee el plato					
	Historia					
	Usos					
	Qué representa					
	Temporada (fechas y fiestas en que se					

	preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO 7
MANUAL PARA APLICACIÓN DE LA ENTREVISTA
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR
MANUAL DE LA ENTREVISTA



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente:

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

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

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

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

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

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

Sensibilidad al cambio: Se colocará una "X" según corresponda:

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

Población: Se deberá pregunta el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base
Épocas de producción: Se deberá pregunta las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

ANEXO 8 INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

- 3. Digitalizar la información:**

En la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.

**ANEXO 9
ENTREVISTAS**

Entrevista 1.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Mercado 25 Junio		
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Mercado 25 Junio		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Rosa Torres		54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años
	Sra. Flora Gómez		58 años	Femenino	Mercado Puesto 1	58 años
Nombre del plato/bebida/postre			MOROCHO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Morocho</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida caliente			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado Puesto 4</i>			
			<i>Mercado Puesto 1</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En el centro del cantón</i>			
			<i>En el centro de la ciudad</i>			
Características	Ingredientes			<i>Morocho, leche, canela, clavo de olor, azúcar.</i>		
	Ingrediente principal			<i>Leche, maíz molido (morocho), canela, azúcar, clavo de olor, sombreritos.</i>		
	Preparación			<i>Al morocho se lo pone en remojo, se cocina bien, cuando esté suave se agrega la leche, y demás especerías.</i>		
	Acompañamiento			<i>Con tortillas</i>		
	Combinación/sustitución de			<i>Con tortillas, con pan.</i>		
	Combinación/sustitución de			<i>No se puede combinar ni cambiar sus</i>		

	productos	<i>ingredientes.</i>	
		No se puede combinar los ingredientes.	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Tortillas; mote; humitas; tamales.</i> Sopa de morocho	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Cocinar a fuego lento, y moviendo constante para que no se pegue en el asiento de la olla.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	<i>Si.</i>	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Cuchara de palo.	
	Cocina a leña		
	Otros:	Cocina a gas/ Ollas de aluminio.	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es una bebida tradicional del cantón.</i> Es originario de la región sierra.	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque al maíz se muele al mismo que se conoce con el nombre de morocho.</i> Por la forma que tiene el maíz cuando se muele.	
	Significado que posee el plato	<i>Alimenticio.</i> Nutritivo.	
	Historia	<i>Desconoce.</i> Ninguna.	
	Usos	<i>Se toma en las mañanas como café.</i> Como el café en la tarde o mañana.	
	Qué representa	La tradición que se mantiene en la forma de preparar esta bebida.	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>En las fiestas hay más demanda.</i>	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna.</i>	
	Relación con las fiestas	<i>Ninguna.</i>	
	Lugares en donde se elabora	<i>Mercado 25 Junio.</i> Mercado 25 Junio.	
	Quién los elabora	<i>Todas las señoras que venden en el mercad.</i> Todas las amas de casa.	
	Quienes lo consumen	<i>Todos.</i> Turistas/visitantes/amigos, etc.	
	Instituciones/organizaciones		<i>Si, el Municipio en época de festividades.</i>
		Promocionan el plato	No todos conocen de la bebida, y por eso vienen a degustara de la misma.
Comercializan el plato		<i>No.</i>	

		No.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>La producción es directa.</i> Producción directa.
	Comercializan	<i>Se vende dentro del cantón, y cuando hay exceso de producción se comercializa a los cantones vecinos.</i> En la localidad
	Mercados (al mayorista)	No.
	Mercados (al minorista)	<i>Si, se vende en el mercado del cantón.</i> Se comercializa en el mercado de la localidad.
	Producción del Ingrediente base	<i>En las zonas rurales del cantón.</i>
	Área	
Producción del Ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra.</i> Sierra.
	Provincia	<i>Azuay.</i> Todo el austro.
	Población	<i>Gualaceo, Paute, Chordeleg.</i> Gualaceo, Cuenca, Paute.
	Épocas de producción	<i>Ahora hay todo el año, porque se siembra el maíz en distintas fechas, para tener producción, durante todo el año.</i> Mayo - Agosto

Entrevista 2.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Av. Jaime Roldós	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Av. Jaime Roldós	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Patricia Jara		48 años	Femenino	Av. Jaime Roldós	48 años
	Sra. Rosa Torres		54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años
Nombre del plato/bebida/postre			ROSERO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Rosero			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida fría			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		<i>Panadería la Delicia</i>			
		Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre esquina			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		<i>En la avenida principal.</i>			
		En plena avenida.			
Características	Ingredientes	<i>Harina de maíz, babaco, piña, chamburo, naranja, naranjilla, agua de olor, azúcar y canela.</i>			
	Ingrediente principal	<i>Harina de maíz y babaco</i>			
	Preparación	<i>Se cocina la harina bien hasta formar una mazamorra, a esto se deja enfriar, a parte se cocina el agua con las demás especias, y luego se agrega la harina cocinada, y las frutas picadas.</i>			
	Acompañamiento	<i>Se sirve con bizcochuelo y roscas blancas.</i>			
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir</i>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Tamales, Quimbolitos, pan.</i>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Poner atención para que no se pase el punto de cocción</i>			
		<i>Debemos tener precaución de no cocinar demasiado la mazamorra, por si no se pega y se daña.</i>			
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
		Horno de barro			
utensilios de madera		Cuchara de palo			
cocina a leña					
Otros:		Cocina a gas industrial/Ollas de aluminio			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es original de Gualaceo</i>
		Es tradicional del sector
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Desconoce</i>
	Significado que posee el plato	<i>Es una bebida tradicional de este cantón.</i>
		Es nutritiva y saludable, porque está hecho a base de la harina de maíz.
	Historia	
		Desconoce
	Usos	<i>Como refresco</i>
	Qué representa	<i>Desconoce</i>
		La gastronomía del cantón.
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días, en mayor cantidad se hace para los fines de semana.
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la demanda, los fines de semana hay más visitantes.</i>
		Porque es demandado por los visitantes.
	Relación con mitos/leyendas	
	Ninguna	
Relación con las fiestas		
	Ninguna	
Lugares en donde se elabora	<i>Dulcería la Delicia.</i>	
	En las panaderías del cantón.	
Quién los elabora	<i>Sra. Patricia Jara</i>	
	Todas las personas que saben preparar.	
Quienes lo consumen	<i>Todos los visitantes y personas de la localidad.</i>	
	Todos, turistas, personas que viven aquí.	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>Si en ferias de gastronomía.</i>
		Si en época de festividades.
	Comercializan el plato	<i>No solo los propietarios de los locales venden la bebida.</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>Si.</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>Se comercializa en el mercado del cantón.</i>

Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las zonas rurales del cantón.</i> En el área rural.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i> Sierra
	Provincia	<i>Azuay y Cañar</i> Azuay
	Población	<i>En todos los sectores del cantón</i> En Nallig, Las nieves, y todos los sectores rurales.
	Épocas de producción	<i>Mayo – Agosto</i> Durante todo el año.

Entrevista 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Flora Gómez		58 años	Femenino	<i>Mercado Puesto 1</i>	58 años
	Sra. Rosa Torres		54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años
Nombre del plato/bebida/postre			CHANCHO HORNADO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Hornado</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Horneados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado Puesto 26</i> <i>Mercado Puesto 05</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En el interior del mercado</i> <i>En el mercado central del cantón</i>			
Características	Ingredientes			<i>Aliños, ajo, sal, y el chancho.</i> Chancho, aliños, ajo, sal.		
	Ingrediente principal			Un chancho y aliños.		
	Preparación			<i>Se pela al chancho, y se saca todas las vísceras, se aliña y se hornea, poniendo sobre unas tirillas de madera que se llaman escaleras.</i>		

		Pelar al chanco, lavar y aliñar, dejar reposar, y hornear en horno de barro, con leña de eucalipto. Por un tiempo de 8 horas más o menos esto depende del porte del chanco.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con mote, llapingachos y ensalada.</i> Con llapingachos y mote.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir.</i> No se puede cambiar los ingredientes.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Fritada, sancocho, cascaritas, morcillas.</i> Fritada, sancocho, morcillas.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Es recomendarle agregar al adobo un vaso de cerveza para lograr que concentre mejor los aliños.</i> El tiempo del horneado se deberá calcular, de acuerdo al tamaño del chanco.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	Si
	utensilios de madera	Las escaleras
	cocina a leña	
	Otros:	Leña.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato original de Gualaceo.</i> Originario de Gualaceo
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque es horneado</i> Porque es hecho en horno de leña.
	Significado que posee el plato	<i>Es tradicional del sector.</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Como plato fuerte.</i>
	Qué representa	<i>Los platos tradicionales del sector.</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo el año, mayor demanda en feriados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la demanda.</i> Porque hay más demanda.
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	Se prepara porque rinde bastante.
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas por lo general, y venden en el mercado.</i>

		Se hornea en las casas, pero se comercializa en el mercado.
	Quién los elabora	<i>Las señoras que venden en el Mercado. Las amas de casa.</i>
	Quiénes lo consumen	<i>Todos las personas que visitan el cantón.</i>
		Turistas, y gente de la localidad.
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>En las ferias de gastronomía</i>
	Comercializan el plato	<i>No.</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa La producción es directa</i>
	Comercializan	<i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
		Sierra
	Provincia	<i>Azuay</i>
		Azuay
	Población	<i>Gualaceo</i>
Gualaceo		
Épocas de producción	<i>Todo el año</i>	
	Todo el año	

Entrevista 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Mercado 25 Junio	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Flora Gómez		58 años	Femenino	Mercado Puesto 1	58 años
	Sra. Ana Marca		56 años	Femenino	Picantería Cértag	56 años

Nombre del plato/bebida/postre	CUY ASADO CON PAPAS		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	<i>Cuy asado</i>		
Tipo de plato/bebida/postre	Asados		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	<i>Por las tardes en las afueras del mercado</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	<i>En el Mercado</i>		
Características	Ingredientes	<i>Cuy, aliños, ajo, papas, manteca de chanco, manteca de color.</i>	
		<i>Ajo, manteca de color y de chanco, sal, comino, sabora, y el cuy.</i>	
	Ingrediente principal	Cuy y papas	
	Preparación	<i>Se pela al cuy, se saca toda la menudencia, se lava y se aliña, se coloca en un palo y se da vueltas en el carbón hasta que esté dorado, se pone la manteca de color y manteca mientras se da vueltas, hasta que esté totalmente asado.</i>	
		<i>Al cuy se pela, se lava y aliña, se pone en un palo y se asa, se frota manteca de color entreverada con la manteca de chanco, cuando esta dorado y ya no hay sangre en su interior está listo.</i>	
	Acompañamiento	<i>Con ensalada de lechuga y mote.</i>	
		<i>Con papas enteras y ensalada de lechuga con tomate.</i>	
	Combinación/sustitución de productos	<i>Con arroz pero ya no es lo mismo</i>	
	<i>No podemos sustituir los ingredientes.</i>		
Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Cuy frito, estofado de cuy.</i>		
	<i>Caldo de cuy.</i>		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Adobar desde la víspera al cuy.</i>		
	<i>Adobar con cerveza como al chanco para hornear.</i>		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	No.	
	Horno de barro	No	
	utensilios de madera	El palo para asar (se conoce con el nombre de cangador).	
	cocina a leña		
	Otros:	Se asa al carbón	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es originario de la sierra</i> Es un plato típico del sector
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque es el ingrediente principal: el cuy</i> Por los ingredientes.
	Significado que posee el plato	<i>Ninguno</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Se sirve como plato fuerte.</i> Se usa para curar enfermedades maliciosas (se limpia con el cuy a la persona).
	Qué representa	<i>Los platos típicos del sector</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En toda ocasión, en fiestas familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Porque es demandado.</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Ninguna</i> Se prepara en toda ocasión, y en las fiestas de la localidad se prepara en cantidades considerables, puesto que se ofrecen a las personas más importantes de las celebraciones, como a las autoridades y priostes.
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas, en el mercado.</i> En las casas, Restaurantes.
	Quién los elabora	<i>Amas de casa.</i> Todas las personas que lo saben preparar.
	Quienes lo consumen	<i>Todos, Visitantes</i> Turistas y visitantes
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>No la gente ya sabe y por eso viene a comprar.</i> No el plato ya es conocido en el sector.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Compra el ingrediente principal pero en el sector mismo</i> producción directa
	Comercializan	<i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón.</i>

Producción del Ingrediente base	Área	<i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	Todo el año
		Durante todo el año.

Entrevista5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		En la vía a Gualaceo y Paute	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Sra. Ana Marca</i>		<i>56 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Picantería Cértag</i>	<i>56 años</i>
	<i>Sra. Flora Gómez</i>		<i>58 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mercado Puesto 1</i>	<i>58 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			FRITADA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Fritada			
Tipo de plato/bebida/postre			Fritos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Picantería Cértag</i>			
			Mercado 25 Junio			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En la vía Gualaceo Paute</i>			
Características	Ingredientes			<i>Manteca de chanco o vegetal, ajo, comino, cebolla, carne de chanco, sal, limón.</i>		
				<i>Carne de chanco en trozos, manteca, agua, sal, ajo, cebolla.</i>		
	Ingrediente principal			<i>Carne de cerdo.</i>		

	Preparación	<i>Se hace pedazos la carne, en una paila grande se pone a cocinar, la manteca con agua y sal y se agregan las mantecas (las lonjas blancas) y agregamos los demás ingredientes y se revuelve hasta que esté listo.</i>
		Sazonar en una paila, y primero se ponen la manteca y después la carne, y se mueve con una cuchara grande de madera, hasta que salga toda la manteca y se fría toda la carne (color café oscuro), y se cierne en una canasta de manera que se quede solo la carne y la manteca se pasa a otro recipiente.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con mote.</i>
		Con choclos o con mote.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede cambiar los ingredientes.</i>
		No.
Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Sancocho, carnes asadas.</i>	
	Hornado, sancocho, chuleta.	
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Para un mejor dar un mejor sabor a la fritada, se debe agregar los tallos de los ajos bien lavados, y dejarlos hasta que esté listo.	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	Si, para hacer más rápido, porque si se lo hace en cocinas a gas toma más tiempo en preparar.
	Otros:	Pailas de bronce.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es típico de la sierra.</i>
		Es más conocido y preparado en la sierra.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque se fríe en manteca.</i>
		Por su preparación.
	Significado que posee el plato	<i>Ninguno</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
Usos	<i>Como plato fuerte.</i>	
Qué representa	<i>La gastronomía típica y tradicional del cantón.</i>	

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En navidad, carnaval, en fiestas patronales y familiares.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es demandado.
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Se prepara para toda ocasión.</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>Picantería Cértag.</i> En las casas, en el Mercado.
	Quién los elabora	<i>Amas de casa Sra. Ana Marca.</i> Todas las amas de casa.
	Quienes lo consumen	<i>Turistas, y gente de la localidad.</i> Todos, propios y extraños.
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>Si en las fiestas del cantón.</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Consumo interno.</i> Producción interna.
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Rural.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Flora Gómez	58 años	Femenino	Mercado Puesto 1	58 años
	Sra. Ana Marca	56 años	Femenino	Picantería Cértag	56 años
Nombre del plato/bebida/postre		PAPAS SUCIAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		Papas Sucias			
Tipo de plato/bebida/postre		Fritos			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado 25 de Junio			
		Picantería Cértag			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		En la vía Gualaceo Paute			
Características	Ingredientes	Papa chaucha, manteca negra, perejil, cebolla verde. Manteca negra, chicharrón, perejil, papa chaucha con cáscara.			
	Ingrediente principal	Papa chaucha, manteca negra.			
	Preparación	Se lava la papa, y se cocina con cáscara, se cierne el agua y se fríe con los demás ingredientes en una paila. Agregamos culantro y cebolla para servir. Lavamos la papa y cocinamos con sal, después se fríe con la manteca que se usó para hacer la fritada, se pone hierbitas y cebolla para decorar el plato.			
	Acompañamiento	Se acompaña con hornado. Con fritada y sancocho.			
	Combinación/sustitución de productos	No se puede sustituir los ingredientes. No se puede sustituir los ingredientes.			
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Papas fritas, sopas, ensalada de papas. Sopa de papas (locro) con coles.			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Que las papas sean frescas, que no sean guardadas porque si no toman un sabor amargo.			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	utensilios de madera				
	cocina a leña	Si.			

	Otros:	Pailas de aluminio, o de bronce.	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es muy conocido en el sector</i> Es originario del sector	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque las papas son freídas en la manteca que queda de la fritada, con pedazos de la misma, la cual tiene un color negro, o café oscuro.</i> Porque se fríe en manteca negra.	
	Significado que posee el plato	Es un plato tradicional y popular.	
	Historia	<i>Es un plato tradicional y popular.</i> Ninguna	
	Usos	<i>Ninguna</i> Como acompañante de la fritada, o del sancocho.	
	Qué representa	<i>La gastronomía del sector.</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días. También se hace para las festividades.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es demandado. Porque el plato es demandado.	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Relación con las fiestas	Ninguna	
	Lugares en donde se elabora	<i>Mercado</i> Picantería Cértag.	
	Quién los elabora	<i>Todas las señoras saben preparar.</i> Amas de casa	
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Turistas y visitantes	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>En época de festividades el municipio, promociona la gastronomía que tiene el cantón.</i>
		Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>	
	Comercializan	Si	
	Mercados (al mayorista)		
	Mercados (al minorista)	En el mercado del cantón	
Producción del ingrediente base	Área	<i>En áreas rurales del cantón</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>	

	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Desde Mayo hasta Agosto</i>
		Todo el año

Entrevista 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Vía a Gualaceo	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Sra. Ana Marca</i>		<i>56 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Picantería Cértag</i>	<i>56 años</i>
	<i>Sra. Flora Gómez</i>		<i>58 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mercado Puesto 1</i>	<i>58 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			SANCOCHO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Sancocho</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Picantería Cértag</i>			
			Mercado 25 de Junio			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En la vía a Gualaceo Paute</i>			
			Mercado			
Características	Ingredientes			<i>Ajo, comino, chancho (carne).</i>		
				Carne de chancho en pedazos, comino, ajo, sal.		
	Ingrediente principal			Carne de chancho		
	Preparación			<i>En una olla hervimos agua, y se añade la carne ya aliñada, con ajo y comino, durante media hora; y se revuelve hasta que esté lista.</i>		
			En una paila sazonar, agua con sal, comino, y ajo, una vez que hierve se agrega los pedazos de carne y se revuelve hasta que estén cocinados.			
Acompañamiento			<i>Con mote, papas sucias.</i>			

		Con mote, con choclos, mote choclo.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede sustituir.</i> No podemos cambiar los ingredientes.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Fritada, Hornado.</i> Hornado, carne asada.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Si dejamos reposar un momento la carne con aliños se obtendrá un mejor sabor.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Cuchara de palo.
	cocina a leña	Si
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato original de la sierra.</i> Es típico de la región.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque es jugoso.</i> Porque es a medio cocinar, porque bien cocinado se hace ya la fritada.
	Significado que posee el plato	<i>Representa la comida típica del cantón.</i>
	Historia	<i>Ninguna</i>
	Usos	<i>Es un plato fuerte.</i>
	Qué representa	<i>Representa la comida típica del cantón.</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todos los días, también se hace para las festividades.
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la demanda</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	<i>Picantería Cértag</i> En las casas
	Quién los elabora	<i>Amas de casa (Sra. Ana Marca)</i> Todas las amas de casa.
	Quienes lo consumen	<i>Turistas</i> Todos las personas
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato

	Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Consumo directo</i>
	Comercializan	<i>Si</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	<i>En el mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Av. Jaime Roldós	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Av. Jaime Roldós	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Ana Marca		56 años	Femenino	Picantería Cértag	56 años
	Sra. Patricia Jara		48 años	Femenino	Av. Jaime Roldós	48 años
Nombre del plato/bebida/postre			CHICHA DE JORA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Chicha</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebida fría			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Panadería Vásquez</i>			
			En la Av. Jaime Roldós			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		<i>En plena avenida</i>
		En la Av. Jaime Roldós
Características	Ingredientes	<i>Maíz, canela, panela, clavo de olor, pimienta de dulce.</i>
	Ingrediente principal	Maíz fermentado, especerías de dulce, canela y panela.
	Preparación	<i>Al maíz fermentado se muele, y se cocina, se cierne y se almacena en una olla de barro, se agrega todo las especerías, y se tapa. Después de 3 días la bebida esta fermentada y tiene un sabor picante.</i>
		El maíz que esta fermentado, se muele, y se cocina y luego se almacena en un recipiente de barro, agregando los demás ingredientes, y se tapa por un lapso de 3 días.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con los demás platos tradicionales, hornado, fritada, etc.</i>
		Se sirve solo o con otros platos.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede cambiar.</i>
		Se puede hacer chicha de avena.
Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Del maíz se hace el mote.</i>	
	Tortillas, tamales, humitas.	
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	En la fermentación del maíz no debe haber humedad y calor.	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Si, se utiliza una olla bien grande, que es utilizada para el proceso de fermentación.
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	Si, o si no también se puede hacer en cocina a gas.
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es original de las provincias de la sierra ecuatoriana.</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque es fermentada.</i>
		Cuando el maíz se fermenta se conoce como jora de ahí su nombre.
Significado que posee el plato	Bebida que se prepara desde hace algunos años y que todavía se mantiene.	

	Historia	Es una bebida que se viene preparando año tras año manteniendo la tradición de los antepasados (Incas).
	Usos	Se sirve como refresco.
		Es una bebida refrescante y se preparaba para los trabajos comunitarios.
	Qué representa	Es una bebida tradicional del sector.
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Carnaval, y en la Navidad.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque ya es costumbre preparar para esta fecha.
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
	Relación con las fiestas	Se hace para el Carnaval y la Navidad.
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas, de los priostes.</i>
		En las casas, en las festividades se hace en la casa de los priostes.
Quién los elabora	<i>Amas de casa.</i>	
	Las señoras que saben preparar.	
Quienes lo consumen	<i>Todos, a los que les gusta esta bebida.</i>	
	Todos, gente de la localidad y visitantes.	
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En los sectores rurales del cantón</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>

	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Mayo - Agosto se cosecha el maíz.</i>
		Todo el año

Entrevista 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Mercado	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Av. Jaime Roldós	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Sra. Patricia Jara</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Av. Jaime Roldós</i>	<i>48 años</i>
	<i>Sra. Rosa Torres</i>		<i>54 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mercado Puesto 4</i>	<i>54 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			BUÑUELOS CON MIEL			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Buñuelos con miel</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Postres			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Mercado 25 de Junio</i>			
			<i>Panadería Mama Clementina</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Mercado</i>			
			<i>Av. Jaime Roldós</i>			
Características	Ingredientes			<i>Harina, huevos, polvo para hornear, miel, azúcar, levadura, leche, mantequilla.</i>		
				<i>Harina, mantequilla, leche, azúcar, huevos, miel.</i>		
	Ingrediente principal			<i>Harina de trigo, o harina de maíz.</i>		
	Preparación			<i>En un recipiente se pone todos los ingredientes y se bate hasta formar una masa blanda, y se mide con una cuchara la porción de los buñuelos; Se fríe en manteca vegetal o aceite.</i>		

		Con la harina y demás ingredientes se forma una masa, y luego se fríe en una sartén con manteca o aceite.
	Acompañamiento	<i>Con miel.</i> Se sirve con miel.
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede combinar los ingredientes.</i> No podemos alterar o cambiar.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Con la harina de trigo se hace pan, empanadas.</i> Con la harina de maíz se hace galletas, coladas.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se puede agregar levadura, para que la masa sea blanda y suave.
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		
utensilios de madera		
cocina a leña		
Otros:		Cocina a gas / Paila de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es una tradición hacer año tras año.</i> Es un postre típico de la localidad
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque es una porción bien pequeña
	Significado que posee el plato	La tradición que se mantiene.
	Historia	Ninguna
	Usos	<i>Se sirve como postre.</i> Como postre.
	Qué representa	<i>Una costumbre que se va pasando de generación en generación.</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Navidad y año Nuevo
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Porque la costumbre.</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>
	Relación con las fiestas	<i>Ninguna</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>Casa de los priostes de la Navidad.</i> En las casas, en el Mercado.
	Quién los elabora	<i>Amas de casa</i> Sra. María Yunga.
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i> Todos, gente del sector y turistas.

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	No
	Comercializan el plato	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Producción directa
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	En las zonas rurales y se es procesado en los molinos (harina). En las áreas rurales y se manda a moler.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Gualaceo
	Épocas de producción	Todo el año

Entrevista 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Patricia Jara		48 años	Femenino	Av. Jaime Roldós	48 años
	Sra. Rosa Torres		54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años
Nombre del plato/bebida/postre			MIEL CON QUESILLO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Miel con quesillo			
Tipo de plato/bebida/postre			Postres			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	

Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	<i>Mercado 25 Junio</i>	
	Mercado 25 Junio	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		
Características	Ingredientes	<i>Para hacer el quesillo: leche, sal, cuajo. Para la miel: se puede hacer de caña de azúcar o de panela.</i>
		Para el quesillo se necesita: cuajo, leche, sal, hoja de achira. Para la miel se necesita una panela grande morena.
	Ingrediente principal	Leche, panela o caña de azúcar.
	Preparación	<i>A la leche que está caliente se agrega el cuajo disuelto el agua y con sal, se deja unos 20 minutos, luego se calienta y se mueve; se hace el quesillo y se deja escurrir el suero luego se cubre con la hoja de achira, para que se escurra todo el suero, se hace pedazos. Para hacer la miel de caña, primero se extrae el zumo de la caña, y se lleva a cocción hasta que este espesa, revolviendo constantemente.</i>
		Para hacer el quesillo: primero en una olla grande se pone la leche y se deja que se entibie, luego se agrega el cuajo disuelto con sal, se espera uno 15 o 20 minutos para que cuaje, después se calienta por unos minutos hasta que empiece a separarse el suelo de los pedazos de quesillo, se escurre y se deja al ambiente para que salga todo el suero, se puede esparcir sal para que concentre mejor en la masa. Para la miel, en una olla se coloca de 3 a 4 litros de agua, y cuando empiece a hervir se agrega la panela, se disolver todo y se mueve, hasta que la mezcla este espesa.
	Acompañamiento	<i>Con buñuelos.</i>
		Con pan y buñuelos.
	Combinación/sustitución de productos	No se puede hacer
		No podemos sustituir
Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Sopa de quesillo</i>	
	Con la panela se hace melcocha.	

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>La leche no se debe hervir, sino solo calentara un poquito.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Cocina a gas, ollas de aluminio.	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es típico de la sierra ecuatoriana.</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por los ingrediente.</i>	
	Significado que posee el plato	Es tradicional del sector.	
	Historia	Ninguna	
	Usos	<i>Como postre</i>	
	Qué representa		
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	En Navidad	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la costumbre de preparar para estas fechas.	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Relación con las fiestas	Con la Navidad y año nuevo.	
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas</i> En el Mercado	
	Quién los elabora	<i>Sra. María Yunga</i> Sra. Clementina Brito	
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>	
	Comercializan	Si	
	Mercados (al mayorista)		

	Mercados (al minorista)	<i>En el Mercado del cantón</i>
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las áreas rurales del cantón</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Mercado		
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo	Mercado		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Flora Gómez		58 años	Femenino	Mercado 25 Junio	58 años
	Sra. Ana Marca		56 años	Femenino	Picantería Cértag	56 años
Nombre del plato/bebida/postre			TORTILLAS DE TRIGO/MAÍZ/CHOCLO			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			<i>Tortillas</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>En el Mercado Puesto N° 1</i>			
			En el mercado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>Calle Cuenca entre Manuel Moreno y Vicente Peña</i>			
Características	Ingredientes			<i>Manteca de chanco, quesillo, mantequilla, huevos, trigo molido, o Choclo molido o Maíz molido, sal y azúcar.</i>		
				Huevos, trigo o choclo o maíz molido, mantequilla, quesillo, agua caliente, manteca de chanco.		
	Ingrediente principal			El maíz molido o el trigo molido.		

	Preparación	<i>Se mezcla todo los ingredientes y se amasa por 10 minutos aproximadamente. Dejar reposar la masa, luego se hace las tortillas, y finalmente tostar en tortillero de barro.</i>
		Mezclar todos los ingredientes y amasar, dejar reposar un momento, a parte se hace un refrito con manteca de choncho y color se agrega el quesillo desmenuzado, seguidamente se procede a hacer las tortillas con una porción de masa y en la mitad se pone el quesillo, y se fríe en el tortillero, se da vueltas hasta que estén completamente cocinadas.
	Acompañamiento	<i>Se sirve con morocho, café o con chocolate.</i>
		Se sirve con café, chocolate o con morocho.
	Combinación/sustitución de productos	<i>Las tortillas se pueden hacer de trigo, maíz, o choclo.</i> No hay como sustituir los ingredientes.
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Del trigo se hace pan.</i> Del maíz se hace, humitas, Quimbolitos, Chiviles.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Para que la masa este más suave y manejable se debe agregar polvo para hornear.</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Tortillero de barro
	Horno de barro	
	utensilios de madera	Si, la cuchara de palo.
	cocina a leña	
	Otros:	Cocina a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Desconoce</i> Es una tradición que se mantiene.
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por su forma (redonda).</i> Porque son redondas y pequeñas.
	Significado que posee el plato	<i>Es típico y tradicional del sector.</i>
	Historia	<i>Desconoce</i>
	Usos	Como acompañante del café de las tardes, o en las mañanas. Como aperitivo.
	Qué representa	<i>La tradición del sector</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que	<i>Todo los días del año</i>

	se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	<i>Por la demanda</i>
	Relación con mitos/leyendas	<i>Desconoce</i>
	Relación con las fiestas	<i>Desconoce</i>
	Lugares en donde se elabora	<i>Mercado 25 de Junio</i>
	Quién los elabora	<i>Sra. Flora Gómez</i> <i>Todas las amas de casa.</i>
	Quienes lo consumen	<i>Clientes locales y turistas.</i> <i>Todos, gente del sector y los que viene de visita.</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
	Comercializan el plato	<i>Solo en el Mercado.</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i> <i>Si lo producen directamente</i>
	Comercializan	<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las áreas rurales del cantón</i> <i>Rural</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo		Gran Colombia	
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Rosa Torres	54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años
	Sra. Patricia Jara	48 años	Femenino	Av. Jaime Roldós	48 años
Nombre del plato/bebida/postre		QUESADILLAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		Quesadillas			
Tipo de plato/bebida/postre		Postres			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Gran Colombia			
		Dulcería La Delicia			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		a 2 cuadras y media del mercado			
		En la esquina de la Jaime Roldós y 9 de Octubre			
Características	Ingredientes		Quesillo, Almidón de papa, huevos, azúcar.		
			Huevos, queso cremoso, almidón de papa, azúcar.		
	Ingrediente principal		Quesillo o queso cremoso		
	Preparación		Se prensa el quesillo, Se baten las yemas como para rompopo, se agrega mantequilla, y el almidón y se bate. Aparte se prepara la masa, y luego se arma la quesadilla.		
			Al queso se lo prensa para que salga todo el suero, aparte se hace la masa para luego armar la quesadilla, lo más fino posible y se pone en la mitad el queso preparado y se hace un doblado de 5 partes de manera que quede formado un pentágono, y se espolvorea azúcar impalpable.		
	Acompañamiento		Se sirve con rosero, cola o morocho.		
			Se sirve acompañado de cola.		
	Combinación/sustitución de productos		Se puede cambiar por queso.		
			Se hace con quesillo que es el original.		
Nombre de los platos con el ingrediente base		Sopa de quesillo/ Quesillo con miel.			
		Queso con papas			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Ninguna			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
	Horno de barro		Antes, ahora se hace en hornos a gas		
	utensilios de madera		Tablas para cortar		
	cocina a leña				

	Otros:	Hornos industriales	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un postre típico del sector</i> Es originario del sector	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por sus ingredientes (quesillo)</i> Porque son hechos de queso o quesillo sino como es pequeña se la conoce como quesadilla.	
	Significado que posee el plato	Es un dulce que es demandado en el sector.	
	Historia	<i>Ninguna</i>	
	Usos	<i>Como postre.</i>	
	Qué representa	<i>La gastronomía del cantón</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>Todo los días</i>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque son demandados.	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
	Relación con las fiestas	Ninguna	
	Lugares en donde se elabora	<i>En la calle gran Colombia</i> En la Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre	
	Quién los elabora	<i>Todas las personas que saben preparar.</i> Sra. Patricia Jara	
	Quienes lo consumen	<i>Turistas y gente del sector.</i> Todo los visitantes	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		Comercializan el plato	<i>Producción directa</i> Solo en Gualaceo
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Compra ingredientes pero en el mismo cantón.</i> Compra los ingredientes pero en el cantón mismo.
Comercializan		Si porque es la base de otros platos Si	
Mercados (al mayorista)			
Mercados (al minorista)		<i>En el Mercado del sector si es posible a los productores directos</i>	

Producción del Ingrediente base	Área	<i>Alrededores del Cantón</i>
		Rural
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
		<i>Azuay y Cañar</i>
	Población	<i>Las Nieves, Guayata,</i> <i>Cañar, Gualaceo, Paute, etc.</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i> En mayor o menor escala hay todo el año.

Entrevista 13

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Sra. Ana Marca</i>		<i>56 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Picantería Cértag</i>	<i>56 años</i>
	<i>Sra. Rosa Torres</i>		<i>54 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mercado Puesto 4</i>	<i>54 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			MORCILLAS			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Morcillas			
Tipo de plato/bebida/postre			Fritos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Picantería Cértag</i>			
			Mercado 25 de Junio			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<i>En la vía a Gualaceo</i>			
Características	Ingredientes			<i>Tripa de chanco, orégano, manteca negra, perejil, ají, sal, arroz, col, sangre de chanco, comino, ajo.</i>		
				<i>Sangre y tripas del cerdo, orégano, comino, arroz, sal, manteca, ají, alverjas, coles, perejil.</i>		
	Ingrediente principal			Tripas y sangre de chanco.		

	Preparación	<i>Se cocinan todas las verduras y el arroz por separado, se lava tripa y luego se curte con limón y sal, se hace un entreverado de todos los ingredientes y se embuten en las tripas y se amarra por separado, se cocina. Luego se fríe en manteca para servir.</i>
		<i>Se cocina por separado todo los ingredientes y luego se hace una mezcla, se lava la tripa y se curte con limón y sal, y se embute todo y se va amarrando, se cocina y para servir se fríe en manteca.</i>
	Acompañamiento	<i>Se sirve con arroz, y papas sucias o mote</i>
		<i>Con arroz y mote</i>
	Combinación/sustitución de productos	<i>No se puede cambiar los ingredientes</i>
		<i>Se puede incorporar más verduras pero sustituir los ingredientes no cambiar.</i>
<i>Ningún plato</i>		
Nombre de los platos con el ingrediente base		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Ninguna</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	X
	Otros:	Ollas de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un plato típico de Gualaceo</i> <i>Es originario de la región sierra</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque son hechas de las tripas</i> <i>Porque son encarrujadas las tripas</i>
	Significado que posee el plato	<i>Desconoce</i>
	Historia	<i>Desconoce</i>
	Usos	<i>Como acompañante en el plato fuerte</i>
	Qué representa	<i>La gastronomía del sector</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	<i>En Carnaval, Navidad, En fiestas del cantón</i>

	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la demanda
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	<i>Picantería Cértag</i> Mercado 25 Junio
	Quién los elabora	<i>Todas las amas de casa.</i> Amas de casa.
	Quienes lo consumen	<i>Turistas</i> Todos
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	<i>No</i>
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las zonas rurales del cantón</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
STICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	Sra. Rosa Torres	54 años	Femenino	Mercado Puesto 4	54 años	
	Sra. Patricia Jara	48 años	Femenino	Av. Jaime Roldós	48 años	
Nombre del plato/bebida/postre	BIZCOCHUELLLO					
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre	Bizcochuelos					
Tipo de plato/bebida/postre	Postres					
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja	X		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)	Gran Colombia Dulcería La Delicia					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	a 2 cuadras y media del mercado En la esquina de la Jaime Roldós y 9 de Octubre					
Características	Ingredientes	Harina blanca, huevos, azúcar, jugo de limón, vino, royal. Huevos, harina blanca, azúcar, vino, royal, jugo de limón.				
	Ingrediente principal	Harina y Huevos				
	Preparación	Se bate las claras, y luego se añade las yemas, agregamos azúcar, hasta que espese, agregamos el chuno (mezcla de la harina con el agua), cernido, con royal, mezclamos, añadimos el jugo de limón, y el vino, se pone en los moldes y se lleva al horno. Batimos las claras y luego se añade las yemas, se pone el azúcar poco a poca hasta que espese, se agrega el chuno cernido con royal, se mezcla y se añade el jugo y el vino, se pone en los moldes y se lleva al horno.				
	Acompañamiento	Con el Rosero. Se sirve con el Rosero.				
	Combinación/sustitución de productos	No se puede combinar ni cambiar los ingredientes. No podemos cambiar sus ingredientes.				
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Quesadillas.				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cuidar que el horno no esté muy caliente antes de poner los moldes.				
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
		Horno de barro				
utensilios de madera		Espátula de madera				

	cocina a leña	
	Otros:	Horno a gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es un postre típico del sector.</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Porque es dulce</i>
	Significado que posee el plato	Ninguna
	Historia	Ninguna
	Usos	Como postre o acompañado de leche o rosero
	Qué representa	Las costumbres de la localidad
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Todo los días hacen
	Por qué se prepara en estas fiestas	En las fiestas hay mayor demanda
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Lugares en donde se elabora	<i>En la calle gran Colombia</i> En la Av. Jaime Roldós y 9 de Octubre
	Quién los elabora	<i>Amas de casa.</i> Las amas de casa.
	Quienes lo consumen	<i>Turistas y gente de aquí mismo</i> Todo los visitantes
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Solo en el mercado del cantón
Producción del Ingrediente base	Área	En el sector rural del cantón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>

	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

Entrevista 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
	Azuay	Gualaceo	Gualaceo			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	<i>Sra. Rosa Torres</i>		<i>54 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Mercado Puesto 4</i>	<i>54 años</i>
	<i>Sra. Patricia Jara</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Av. Jaime Roldós</i>	<i>48 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			CALDO DE GALLINA			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Caldo de gallina			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			<i>Venden en los puestos del Mercado</i>			
			Mercado 25 Junio			
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes			<i>Gallina criolla, sal, fideo, pimienta, zanahoria, cebolla verde y culantro</i>		
				<i>Gallina criolla, cebolla verde, perejil, sal, pimienta.</i>		
	Ingrediente principal			Carne de gallina		
	Preparación			<i>Se pone a cocinar en una olla grande y con suficiente agua, luego se agrega el fideo, y para servir la cebolla con culantro picado finamente.</i>		
				<i>Cocinamos la gallina haciendo presas, se agrega zanahoria, fideos, y para servir de hecha hierbitas picada con cebollín.</i>		
	Acompañamiento			<i>Con mote</i>		
			<i>Con yuca y con mote</i>			
Combinación/sustitución de			<i>Por la carne de pollo</i>			

	productos	Podemos ponerle carne de pollo	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<i>Seco de gallina</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<i>Ninguna</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Olla a presión, cocina a gas	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	<i>Es original de Gualaceo.</i> Es típico del sector	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	<i>Por su ingrediente principal</i> Por el ingrediente (la gallina)	
	Significado que posee el plato	<i>Es una alimento nutritivo</i>	
	Historia	<i>Ninguna</i>	
	Usos	<i>Como plato de entrada.</i> Es usado como dieta en personas que están en proceso de recuperación de enfermedades.	
	Qué representa	Es un plato nutritivo	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Los fines de semana	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la demanda	
	Relación con mitos/leyendas	<i>Ninguna</i>	
	Relación con las fiestas	<i>Se hace para reuniones familiares</i>	
	Lugares en donde se elabora	<i>En las casas /en el mercado</i> En sus casas/ Restaurante La Campiña	
	Quién los elabora	<i>Todas las señoras.</i> Amas de casa	
	Quienes lo consumen	<i>Todos</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	<i>No</i>
		Comercializan el plato	<i>No</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	<i>Producción directa</i>	
	Comercializan	<i>No</i>	

	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	<i>En las zonas rurales del cantón</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	<i>Sierra</i>
	Provincia	<i>Azuay</i>
	Población	<i>Gualaceo</i>
	Épocas de producción	<i>Todo el año</i>

TABLAS DE TODAS LAS PREGUNTAS

TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO DEL CANTÓN GUALACEO

Tabla Nº 1.1

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres, que conoce usted, que son propios de este sector.

a. Nombre del plato /bebida postre.			
TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	37	4,81
	Agua de cedrón con panela	2	0,26
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	104	13,51
	Mapanagua	29	3,77
	Chicha	1	0,13
HORNEADOS	Hornado/chancho hornado	81	10,52
ENTREMESSES	Tortillas/Tortillas de maíz	66	8,57
	Tortillas de trigo	15	1,95
	Tortilla de choclo	14	1,82
	Tamales	10	1,30
	Humitas	6	0,78
	Chaquis / Chiviles	2	0,26
ASADOS	Cuy asado con papas	53	6,88
	Carnes asadas	16	2,08
	Cascaritas	14	1,82
	Costillas asadas	8	1,04
	Pollos asados	4	0,52
	Papas asadas	1	0,13
	Chancho barbosa	1	0,13
FRITOS	Fritada/Con mote	42	5,45
	Papas Sucias	23	2,99
	Llapingachos/con hornado	17	2,21
	Morcillas	16	2,08
	Maíz Tostado	6	0,78
	Papas con pepa	4	0,52
	Ají de pepa	3	0,39
	Mote sucio	5	0,65
	Papas locas	2	0,26
POSTRES	Nogadas	34	4,42
	Quesadillas	27	3,51
	Bizcochuelos	16	2,08

	Pan de choclo	9	1,17
	Arepas de maíz	5	0,65
	Roscas Blancas	3	0,39
	Pan mestizo	1	0,13
CALDOS	Sancocho	24	3,12
	Caldo de gallina Criolla	23	2,99
	Papas con cuero	8	1,04
	Caldo de cuy	1	0,13
SOPAS	Sopa de quesillo	13	1,69
	Sopa arroz de cebada	4	0,52
	Sopa de harina de arvejas	1	0,13
	Sopa de habas	1	0,13
	Sopa de coles	1	0,13
	Sopa de arvejas	1	0,13
ESTOFADOS	Estofado/ Seco de gallina	8	1,04
	Estofado/Seco de pollo	2	0,26
ENSALADAS CALIENTES	Choclos con queso/choclos cocinados	4	0,52
	Habas con queso y ají	1	0,13
ENSALADAS FRÍAS	Ensalada de frutas	1	0,13
TOTAL		770	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N° 1.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Gualaceo /Gualaceo Centro	243	31,56
	Avenida Jaime Roldós	67	8,70
	Las Nieves	41	5,32
	Vía a Gualaceo	13	1,69
	Sector Guayata	16	2,08
	Calle Gran Colombia	7	0,91
	Sector Bullcay	6	0,78
	Nallig	6	0,78
	Redondel Entrada Gualaceo	2	0,26
MERCADOS	Mercado 25 Junio / Mercado	188	24,42
RESTAURANTES	Cértag/Picantería Cértag	121	15,71
	Hostería San Juan	1	0,13
PANADERÍAS	Dulcería la delicia	32	4,16

	Panadería lolita	10	1,30
	Panadería Mama Clementina	9	1,17
	Panadería Vásquez	5	0,65
PERSONAS	Rosa Lituma	2	0,26
	N/C	1	0,13
TOTAL		770	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº1.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado 25 Junio/Mercado	136	17,66
Puesto Nº 14	1	0,13
Cértag/Fritadas/Picantería	126	16,36
Asadero Don Rubén	36	4,68
Rest. La Campiña	24	3,12
Hostería San Juan	18	2,34
Asadero Nallig	7	0,91
Rest. Don Clodo	6	0,78
Rest. El Cantor	2	0,26
Flora Gómez P. 1	54	7,01
Ana Marca	49	6,36
Patricia Jara	43	5,58
María Ulloa P. 26	40	5,19
Rosa Torres P. 4	34	4,42
Zoila Cevallos	22	2,86
Dolores Llivituma	16	2,08
Clementina Brito	15	1,95
Carmen Segovia	12	1,56
Carmen Vera	10	1,30
Laura Matute	10	1,30
Marina Vásquez	9	1,17
Rosario Matute	9	1,17
Laura Quezada	5	0,65
Blanca Uzhco	1	0,13
Eulalia Vera	1	0,13
Laura Ulloa	1	0,13
Leonor Ulloa	1	0,13
Rosa Lituma	1	0,13

Dulcería la delicia /la delicia	54	7,01
Panadería/Dulcería Vásquez	7	0,91
P. Mama Clementina	4	0,52
Panadería Lolita	2	0,26
Panadería Pan Rico	2	0,26
N/C	11	1,43
Orillas del Río Sta. Bárbara	1	0,13
TOTAL	770	100

Fuente: Investigación de campo Cantón
Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 1.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS CALIENTES	Morocho	Mercados/Sector	Mercado 25 Junio/ Gualaceo Centro	Flora Gómez/Mercado 25 Junio/Rosa Torres/María Ulloa.
	Agua de cedrón con panela	Sector	Guayata	Hostería San Juan
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	Gualaceo Centro/ Panaderías/ Mercados /Restaurantes	Av. Jaime Roldós/Dulcería La delicia/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio Pan. Mama Clementina/Pan. Vásquez/Pan. Lolita/Rosa Lituma	Clementina Brito/Dul. La delicia/Patricia Jara/Dulcería Vásquez/Rest. La Campiña/Rosario Matute/Mercado 25 Junio/Laura Matute/Cértag/Carmen Vera/Dolores Llivituma/Marina Vásquez/Rosa Lituma.
	Mapanagua	Sector/Restaurantes/ Panaderías	Gualaceo centro/Av. Jaime Roldós/Picantería Cértag/Panadería Vásquez/Rest. La Campiña.	Dul. La delicia/Clementina Brito/Marina Vásquez/Picantería Cértag/Ana Marca/Rest. La Campiña.
	Chicha	Sector	Gualaceo Centro	Patricia Jara
HORNEADOS	Hornado	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/ Mercado 25 Junio	Carmen Segovia/María Ulloa/Mercado 25 Junio
ENTREMESSES	Tortillas de maíz	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres/María Ulloa/Mercado 25 Junio/Eulalia Vera/Patricia Jara
	Tortillas de trigo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Calle Gran Colombia/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Mercado 25 Junio/Rosa Torres/Leonor Ulloa.

	Tamales	Sector/Mercados/ Restaurantes	Picantería Cértag/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Ana Marca/Mercado 25 Junio.
	Humitas	Sector/Mercados/ Restaurantes	Gualaceo Centro/Guayata/Picantería Cértag	Mercado 25 Junio/Host. San Juan Pamba/Rosa Torres/Ana Marca.
	Chaquis / Chiviles	Sector	Gualaceo Centro	Mercados 25 Junio
	Tortilla de choclo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Mercado 25 Junio/Leonor Ulloa/Rosa Torres
ASADOS	Cuy asado con papas	Sector/Restaurantes	Las Nieves/Bullcay/Gualaceo Centro/Nallig/Av. Jaime Roldós/Guayata/H. San Juan.	Rest. Don Clodo/Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Asdr. Don Rubén/H. San Juan/Rest. La Campaña.
	Carnes asadas	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Bullcay/Las Nieves/Picantería Cértag/Vía a Gualaceo.	Ana Marca/Asadero Nallig/Asadero Don Rubén/Picantería Cértag/Rest. Don Clodo.
	Cascaritas	Sector/Restaurantes	Vía a Gualaceo/Picantería Cértag/Gualaceo Centro.	Picantería Cértag/Ana Marca.
	Costillas asadas	Sector/Restaurantes/ Mercados	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Las Nieves	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Asadero Don Rubén/
	Pollos asados	Sector/Restaurantes	Gualaceo centro/Picantería Cértag	Ana Marca/Rest. La Campaña.
	Papas asadas	Sector	Bullcay	Asadero Don Clodo.
	Chancho barbosa	Mercados	mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
	FRITOS	Fritada/Con mote	Sector/Restaurantes	Picantería Cértag/Vía a Gualaceo/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro.
Papas Sucias		Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag/Vía a Gualaceo.	Picantería Cértag/Ana Marca/Mercado 25 Junio
Llapingachos/con hornado		Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag/Vía a Gualaceo.	Picantería Cértag/Ana Marca/Mercado 25 Junio

	Morcillas	Sector/Restaurante/ Mercados	Gualaceo Centro/Picantería Cértag/Vía a Gualaceo/Mercado 25 Junio.	Ana Marca/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag
	Maíz Tostado	Sector/Restaurante/ Mercados	Picantería Cértag/Gualaceo Centro	Picantería Cértag/Ana Marca.
	Papas con pepa	Sector /Restaurantes	Picantería Cértag/Gualaceo Centro	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio.
	Ají de pepa	Sector /Restaurantes	Picantería Cértag/Gualaceo Centro	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio.
	Mote sucio	Sector /Restaurantes	Gualaceo Centro/ Guayata	Hostería San Juan/Picantería Cértag
	Papas locas	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
POSTRES	Nogadas	Sector/Panaderías/ Mercados	Las Nieves/Mercado 25 Junio/Dul. La delicia/Calle Gran Colombia/Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro.	Zoila Cevallos/Dul. La delicia/Marina Vásquez/Clementina Brito/Patricia Jara.
	Quesadillas	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Dul. La delicia/Pan. Mama Clementina/Pan. Lolita/Pan. Vásquez.	Dolores Llivituma/Clementina Brito/Dul. La delicia/Patricia Jara/Rosario Matute/Marina Vásquez/Pan. Pan Rico/Pan. Mama Clementina.
	Bizcochuelos	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Dul. La delicia/Gualaceo Centro/Pan. Mama Clementina/Pan. Lolita.	Clementina Brito/Dolores Llivituma/Dul. La delicia/Pan. Pan Rico/Pan. Vásquez/Patricia Jara.
	Arepas de maíz	Sector	Gualaceo Centro/Las Nieves/Av. Jaime Roldós	Dul. La delicia/Patricia Jara/Clementina Brito.
	Pan de choclo	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/redondel entrada a Gualaceo/Av. Jaime Roldós/Pan. Mama Clementina.	Clementina Brito/Dolores Llivituma/Dul. La delicia/Pan. Mama Clementina.

	Pan mestizo	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Roscas Blancas	Sector	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro	Dul. La delicia
CALDOS	Sancocho	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Guayata/Vía a Gualaceo/Picantería Cértag.	Ana Marca/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag
	Caldo de gallina	Sector /Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Av. Jaime Roldós/Las Nieves/Picantería Cértag.	Asadero Nallig/Asadero Don Rubén/Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Laura Quezada/Rest. La Campiña/Host. San Juan.
	Caldo de cuy	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Papas con cuero	Sector/Restaurante/ Mercados	Gualaceo Centro/Nallig/Guayata	Asadero Nallig/Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Host. San Juan.
SOPAS	Sopa de quesillo	Sector/Mercados	Guayata/Mercado 25 Junio/Av. Jaime Roldós	Rest. La Campiña/Host. San Juan/Mercado 25 Junio.
	Sopa arroz de cebada	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/ Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Sopa de harina de arvejas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Sopa de habas	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
	Sopa de coles	Sector	Gualaceo centro	Mercado 25 Junio
	Sopa de arvejas	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
ESTOFADOS	Estofado/ Seco de gallina	Sector/Mercados/ Restaurantes	Las Nieves/Mercado 25 Junio/Av. Jaime Roldós/Picantería Cértag.	Asadero Don Rubén/Rest. La Campiña/Laura Quezada/Picantería Cértag.
	Estofado/Seco de pollo	Sector	Av. Jaime Roldós	Rest. La Campiña.
ENSALADAS CALIENTES	Choclos con queso/choclos cocinados	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Habas con queso y ají	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio

ENSALADAS FRÍAS	Ensalada de frutas	Panaderías	Dulcería La Delicia	Patricia Jara
--------------------	--------------------	------------	---------------------	---------------

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 2.1

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

a. Nombre del plato/bebidas/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	50	11,63
BEBIDAS FRÍAS	Chicha /chicha de jora	50	11,63
	Mapanagua	4	0,93
	Rosero	2	0,47
	Yaguana	1	0,23
	Chicha de avena	1	0,23
POSTRES	Dulce de poroto	48	11,16
	Buñuelos con miel/con dulce	20	4,65
	Dulce de higos	18	4,19
	Dulce de durazno	11	2,56
	Miel con quesillo/ con miel	5	1,16
	Dulce de leche	2	0,47
	Dulce de zambo	1	0,23
	Dulce de trigo	1	0,23
	Guaguas de pan	6	1,40
	Grageas de pan	5	1,16
	Bizcochuelos	1	0,23
SOPAS	Fanesca	40	9,30
	Sopa arroz de cebada	1	0,23
	Sopa /Caldo quesillo (chulco)	1	0,23
ASADOS	Cuy asado con papas	30	6,98
	Chancho a la barbosa	27	6,28
	Cascaritas	2	0,47
HORNEADOS	Pernil	1	0,23
	Lechón hornado	15	3,49
	Pavo/Pavo relleno	3	0,70
	Hornado /chancho hornado/Con mote	6	1,40
CALDOS	Caldo de gallina	12	2,79
	Mote casado	14	3,26
	Mote pata	9	2,09
	Caldo patas	5	1,16
	Sancocho	3	0,70
	Papas con cuero	1	0,23
	Caldo /Sopa de pollo	1	0,23
ENTREMESSES	Humitas	7	1,63
	Quimbolitos	4	0,93
	Tamales de chancho	3	0,70

	Tortilla maíz/tortilla	2	0,47
FRITOS	Morcillas	7	1,63
	Llapingachos/ con hornado	3	0,70
	Mote Sucio	1	0,23
	Oros en cuna	1	0,23
	Emborrajados	1	0,23
SALSAS	Ají de pepa	1	0,23
	Salsa de tomate árbol	1	0,23
ENSALADAS CALIENTES	Choclos cocinados	1	0,23
ESTOFADOS	Estofado/Secos de gallina	1	0,23
TOTAL		430	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 2.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Gualaceo /Gualaceo Centro	164	38,14
	Avenida Jaime Roldós	54	12,56
	Sector Bullcay	30	6,98
	Orilla del río Sta. Bárbara	19	4,42
	Sector Guayata	10	2,33
	Nallig	9	2,09
	Las Nieves	4	0,93
	Calle Gran Colombia	1	0,23
	San Juan Pamba	1	0,23
MERCADOS	Mercado 25 Junio/Mercado	50	11,63
N/C	N/C	36	8,37
PANADERÍAS	Dulcería la delicia	19	4,42
	Panadería Lolita/Dulcería Lolita	12	2,79
	Panadería Vásquez	5	1,16
	Panadería Mama Clementina	2	0,47
RESTAURANTES	Cértag/Picantería Cértag	8	1,86
	Restaurante La Campiña	1	0,23
	Hostería San Juan	1	0,23
CASA	Casa	3	0,70
PERSONAS	Vendedores Ambulantes	1	0,23
TOTAL		430	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº1.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Dulcería la delicia	60	13,95
P. Mama Clementina	7	1,63
Panadería Lolita	3	0,70
Panadería Vásquez/	1	0,23
Mercado 25 Junio/Mercado	53	12,33
Vendedores ambulantes	16	3,72
Todas las personas venden	1	0,23
Vendedores ocasionales	5	1,16
Exteriores del mercado	2	0,47
N/C	53	12,33
Patricia Jara	21	4,88
Dolores Llivituma	13	3,02
Miguel Vanegas	11	2,56
Clementina Brito	10	2,33
María Yunga P7	9	2,09
Luisa Quezada	2	0,47
Laura Quezada	4	0,93
Marina Vásquez	6	1,40
Zoila Cevallos	5	1,16
Carmen Segovia	4	0,93
Laura Matute	4	0,93
Rosario Matute	4	0,93
María Ulloa	3	0,70
Rosa Rodas	3	0,70
Rosa Torres	3	0,70
Carmen Vera	2	0,47
Edmundo Bizhco	2	0,47
Orozco Ayoví	2	0,47
Ana Marca	1	0,23
Blanca Yánez	1	0,23
Guillermo Pérez	1	0,23
Flora Gómez	1	0,23
María Matute	1	0,23
Rest. La Campiña	19	4,42
Hostería San Juan	15	3,49

Rest. Borincuba	13	3,02
Cértag/Piratería Cértag	10	2,33
Restaurante El Cantor	10	2,33
Asadero Don Rubén	8	1,86
Rest. Don Clodo	8	1,86
Asadero Nallig	7	1,63
Casa mamá	9	2,09
Casa abuela	9	2,09
Orillas del Santa Bárbara	8	1,86
TOTAL	430	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 2.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	Sector/Panaderías/ Mercados	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Dul. La delicia/Casa/Pan. Lolita/Mercado 25 Junio.	Dolores Llivituma/Dul. La delicia/Laura Matute/Mercado 25 Junio/Pan. Lolita/Pan. Vásquez/Patricia Jara/Rosa Rodas.
BEBIDAS FRÍAS	Chicha /chicha de jora	Sector/Panaderías/ Mercados	Gualaceo Centro/Orillas del Santa Bárbara/Mercado 25 Junio/Av. Jaime Roldós/Dul. La delicia/Pan. Lolita/Pan. Vásquez/Pan. Mama Clementina.	Afuera del mercado/Carmen Vera/Casa/Clementina Brito/Dolores Llivituma/María Yunga/Marina Vásquez/Mercado 25 Junio/Orillas del Santa Bárbara/Patricia Jara/Rosario Matute/Vendedores Ambulantes.
	Mapanagua	Sector	Gualaceo Centro	Marina Vásquez/Clementina Brito/Orillas del Santa Bárbara.
	Rosero	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio/Carmen Vera.
	Yaguana	Sector	Av. Jaime Roldós	Restaurante La Campiña
	Chicha de avena	Sector	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
POSTRES	Dulce de poroto	Sector/Panaderías/ Mercados Restaurantes	Av. Jaime Roldós/Calle Gran Colombia/Dul. La delicia/Pan. Lolita/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag/Pan. Vásquez.	Casa/Clementina Brito/Picantería Cértag/Dul. La delicia/Marina Vásquez/Mercado 25 Junio/Pan. Mama Clementina/Patricia Jara/Zoila Cevallos/Rest. La Campiña.
	Buñuelos con miel/con dulce	Mercados/Sector/ Panaderías	Mercado 25 Junio/Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Dul. La delicia/Panadería Lolita.	Blanca Yáñez/Dolores Llivituma/Dul. La delicia/Host. San Juan/Laura Matute/María

				Yunga/Patricia Jara/Rosario Matute
	Dulce de higos	Mercados/Sector/ Panaderías	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Dul. La delicia/Pan. Lolita/Pan. Vásquez.	Clementina Brito/Dul. La delicia/Marina Vásquez/Mercado 25 Junio/Patricia Jara/Rosario Matute.
	Dulce de durazno	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/Av. Jaime Rodos/Dul. La delicia.	Clementina Brito/Dul. La delicia/Pan. Mama clementina/Patricia Jara/Rest. La Campaña.
	Miel con quesillo/quesillo con miel	Sector	Guayata/Av. Jaime Roldós/Gualaceo centro	Host. San Juan/Dul. La delicia/Patricia Jara/Rest. La Campaña.
	Dulce de leche	Sector	Gualaceo Centro	Dolores Llivituma.
	Dulce de zambo	Sector	Av. Jaime Roldós	Panadería Mama Clementina
	Dulce de trigo	Sector	Av. Jaime Roldós	Panadería Mama Clementina
	Guaguas de pan	Sector	Gualaceo Centro/Av. Jaime Roldós/	Panadería Lolita/Dul. La delicia/Patricia Jara.
	Grageas de pan	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Dul. La delicia/Gualaceo Centro/Pan. Lolita.	Dolores Llivituma/Dul. La delicia/Patricia Jara/Panadería Lolita.
	Bizcochuelos	Sector	Gualaceo Centro	Zoila Cevallos
SOPAS	Fanesca	Sector/Mercados	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Central/Mercado 25 Junio	Casa/Edmundo Bizhco/Mercado 25 Junio/Orozco Ayoví/Rest. Borincuba/Rosa Rodas.
	Sopa arroz de cebada	Sector	Gualaceo centro	Restaurante La Campiña
	Sopa /Caldo quesillo (Sector	Guayata	Hostería San Juan

	chulco)			
ASADOS	Cuy asado con papas	Sector/Mercados	Las Nieves/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Rest. Don Rubén/Mercado 25 Junio/Laura Quezada/Rest. La Campiña.
	Chanco a la barbosa	Sector/Mercados	Bullcay/Las Nieves/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Nallig	Asdr. Nallig/Asdr. Don Rubén/Rest. El Cantor/Guillermo Pérez/María Ulloa/Rosa Torres/Miguel Vanegas/Rest. Don Clodo.
	Cascaritas	Sector	Bullcay	Rest. Don Clodo
HORNEADOS	Pernil	Mercados	Mercado 25 Junio	Carmen Segovia
	Lechón hornado	Sector/Mercados	Nallig/Bullcay/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Asdr. Nallig/Asdr. Don Rubén/Rest. El Cantor/Miguel Vanegas/Carmen Segovia/María Ulloa/Rest. Don Clodo
	Pavo/pavo relleno	Sector	Gualaceo Centro	Rest. Borincuba
	Hornado /chancho hornado	Mercados	Mercado 25 Junio	María Yunga/Carmen Segovia
CALDOS	Mote casado	Sector	Av. Jaime Roldós/Bullcay/Gualaceo Centro.	Casa/Mercado/Miguel Vanegas/Orillas del Santa Bárbara/Rest. Borincuba/Vendedores Ocasionales.
	Mote pata	Sector	Gualaceo Centro	Casa/Mercado/Rest. Borincuba/Orillas del Sta. Bárbara/Vendedores ambulantes.
	Caldo de gallina	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Guayata/Las Nieves/Mercado 25 Junio.	Asdr. Don Rubén/Mercado 25 Junio/Host. San Juan/María Matute/Picantería Cértag.

	Caldo patas	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro.	Luisa Quezada/Laura Quezada/Mercado 25 Junio.
	Sancocho	Sector	Gualaceo Centro	Orillas del Río Santa Bárbara/Ana Marca/Picantería Cértag.
	Papas con cuero	Sector	Gualaceo Centro	Restaurante La Campiña
	Caldo /Sopa de pollo	Sector	Gualaceo Centro	Laura Quezada/Luisa Quezada.
ENTREMESSES	Humitas	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
	Quimbolitos	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Tamales de chancho	Sector	Bullcay	Mercado 25 Junio
	Tortilla maíz//tortilla	Mercados	Mercado 25 Junio	Rosa Torres/Flora Gómez
FRITOS	Morcillas	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Llapingachos/ con hornado	Sector	Orillas del Río Santa Bárbara	Vendedores ocasionales
	Mote Sucio	Restaurantes	Hostería San Juan	Hostería San Juan
	Mote con hornado	Sector	Orillas del Río Santa Bárbara	Vendedores ocasionales
	Oros en cuna	N/C	N/C	N/C
	Emborrajados	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
ENSALADAS CALIENTES	Choclos cocinados	Sector	Gualaceo Centro	Picantería Cértag
SALSAS	Ají de pepa	Sector	Las Nieves	Asadero Don Rubén
	Salsa de tomate árbol	Mercados	Mercado 25 Junio	Carmen Segovia
ESTOFADOS	Estofado/Secos de gallina	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio

ENSALADAS FRÍAS	Ensalada de frutas	Panaderías	Dulcería La Delicia	Mercado 25 Junio
--------------------	--------------------	------------	---------------------	------------------

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N° 3.1

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

a. Nombre del plato/bebidas/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	108	15,38
	Mapanagua	14	1,99
	Jugo de coco	1	0,14
BEBIDAS CALIENTES	Morocho /Morocho con pan	45	6,41
	Agua de cedrón con panela	5	0,71
	Colada de avena	1	0,14
	Colada de zapallo	1	0,14
HORNEADOS	Hornado /Con llapingachos	80	11,40
ENTREMESSES	Tortilla maíz//tortilla	47	6,70
	Tortilla choclo	40	5,70
	Humitas	12	1,71
	Tortilla trigo	10	1,42
	Chaquis /Chiviles	1	0,14
	Tamales	1	0,14
	Chachis	1	0,14
FRITOS	Fritada/Fritada con llapingachos	42	5,98
	Papas sucias	16	2,28
	Llapingachos/Con hornado	8	1,14
	Mote pillo	6	0,85
	Maíz Tostado	3	0,43
	Mote sucio	3	0,43
	Morcillas	2	0,28
	Papas con pepa	1	0,14
	Salchipapas	1	0,14
SOPAS	Sopa arroz de cebada	34	4,84
	Sopa/caldo de quesillo	15	2,14
	Sopa /locro de porotos	5	0,71
	Sopa /locro de zambo	5	0,71
	Sopa /locro de habas	2	0,28
	Sopa de acelgas	2	0,28
	Sopa de lentejas	1	0,14
	Sopa de fideo	1	0,14
	Sopa de nabos	1	0,14
	Sopa/locro de papas	1	0,14
	ASADOS	Cuy asado/Con papas/Con arroz	22
Cascaritas		11	1,57

	Pollos asados	11	1,57
	Costillas asadas	8	1,14
	Carnes asadas	4	0,57
CALDOS	Sancocho	20	2,85
	Caldo de gallina	11	1,57
	Papas con cuero	10	1,42
	Caldo de patas	2	0,28
	Caldo de res	1	0,14
POSTRES	Nogadas	18	2,56
	Bizcochuelos	12	1,71
	Pan de choclo	12	1,71
	Quesadillas	6	0,85
	Roscas Blancas	2	0,28
	Arepas de maíz	1	0,14
	Miel con quesillo	1	0,14
ESTOFADOS	Seco de gallina criolla/estofado	14	1,99
	Seco de pollo/estofado	5	0,71
ARROCES	Arroz con lentejas	3	0,43
	Arroz con poroto	1	0,14
	Arroz con zanahoria	1	0,14
	Arroz con papas	1	0,14
	Arroz con arvejas	1	0,14
	Arroz con tallarín	1	0,14
ENSALADAS CALIENTES	Habas con quesillo/queso	2	0,28
	Choclos con quesillo	2	0,28
PAPAS	Papas con lechuga	2	0,28
VÍSCERAS	Guatita	1	0,14
TOTAL		702	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N° 3.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MERCADOS	Mercado 25 Junio/Mercado	254	36,18
SECTOR	Gualaceo /Gualaceo Centro	204	29,06
	Avenida Jaime Roldós	40	5,70
	Las Nieves	24	3,42
	Sector Guayata /Guayata	14	1,99

	Calle Gran Colombia	8	1,14
	Vía a Gualaceo	6	0,85
	Bullcay	4	0,57
	Nallig	4	0,57
	Entrada a Gualaceo	2	0,28
	Frente al Mercado	2	0,28
	Vía a San Juan	2	0,28
RESTAURANTES	Cértag/Picantería Cértag	81	11,54
	Asadero Nallig	3	0,43
	Restaurante La Campiña	2	0,28
	Hostería San Juan	2	0,28
	Todos restaurantes	1	0,14
PANADERÍAS	Dulcería la delicia	18	2,56
	Panadería Mama Clementina	11	1,57
	Panadería Lolita	3	0,43
	Panadería Vásquez	3	0,43
	Panadería Pan Rico	1	0,14
NSC	NSC	13	1,85
TOTAL		702	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N°3.3

a. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado 25 Junio/Mercado	142	20,23
Todos Venden	7	1,00
Exteriores del mercado	3	0,43
Sección comida	1	0,14
Puesto 6 del mercado	1	0,14
Donde venden hornado	1	0,14
Cértag/Fritadas/Picantería	90	12,82
Asadero Don Rubén	22	3,13
Rest. La Campiña/La campiña	19	2,71
H. San Juan/Hostería San Juan	16	2,28
Asadero Nallig	6	0,85
Rest. El Cantor	2	0,28
Rest. Don Clodo	2	0,28
Rest. Borincuba	1	0,14

Flora Gómez Puesto 1 Mercado	61	8,69
Rosa Torres/Puesto 4	43	6,13
María Ulloa P. 26	31	4,42
Ana Marca	24	3,42
Carmen Vera	24	3,42
Carmen Segovia/puesto 15	19	2,71
Clementina Brito	16	2,28
Patricia Jara	15	2,14
Laura Matute	10	1,42
Dolores Llivituma	10	1,42
Zoila Cevallos	10	1,42
Marina Vásquez	7	1,00
Laura Quezada	6	0,85
Laura Ulloa	6	0,85
Rosario Matute	6	0,85
Saldóm Pauta	3	0,43
Rosa Lituma	2	0,28
Miguel Vanegas	2	0,28
Laura Vera	1	0,14
Leonor Ulloa	1	0,14
Luisa Quezada	1	0,14
Nacho Webster	1	0,14
María Zhunio	1	0,14
Mariana Matute	1	0,14
Martha Vera	1	0,14
Esperanza Matute	1	0,14
Eulalia Lucero	1	0,14
Dulcería la delicia /la delicia	39	5,56
Panadería Mama Clementina	5	0,71
Panadería Lolita	1	0,14
Panadería Vásquez/	1	0,14
N/C	36	5,13
Casa	3	0,43
TOTAL	702	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N°

3.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	Sector/Restaurantes /Panaderías/ Mercados	Av. Jaime Roldós/Calle Gran Colombia/Pan. Lolita Pan. Pan Rico/Pan. Mama Clementina/Mercado 25 Junio/ Picantería Cértag/Dul. La delicia.	Ana Marca/Clementina Brito/Carmen Ver/Dolores Llivituma/Picantería Cértag/Marina Vásquez/María Zhunio/Laura matute/ Laura Vera/Rest. La Campiña/Rosa Torres/Rosa Lituma/Zoila Cevallos.
	Mapanagua	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/Pan. Vásquez/Av. Jaime Roldós/Mercado 25 Junio	Ana Marca/Marina Vásquez/Mercado 25 Junio/Pan. Vásquez/Picantería Cértag.
	Jugo de coco	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
BEBIDAS CALIENTES	Morocho /Morocho con pan	Sector/Mercados	Gualaceo Centro /Calle Gran Colombia/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres/Laura Ulloa/Mercado 25 Junio
	Agua de cedrón con panela	Sector	Guayata	Hostería San Juan
	Colada de avena	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Colada de zapallo	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
HORNEADOS	Hornado /Con llapingachos	Restaurantes/Mercados	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Carmen Segovia/Picantería Cértag/María Ulloa/Patricia Jara/Mercado 25 Junio
ENTREMESSES	Tortilla maíz//tortilla	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25	Ana Marca/Rosa Torres/Flora

			Junio/Calle Gran Colombia/Vía a Gualaceo.	Gómez/Esperanza Matute/Laura Ulloa/Leonor Ulloa/Mercado 25 Junio.
	Tortilla choclo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro /Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres/Mercado 25 Junio.
	Humitas	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Guayata/Mercado 25 Junio	Rosa Torres/Host. San Juan/Mercado 25 Junio/Rest. La Campiña
	Tortilla trigo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio/Rosa Torres/Laura Ulloa/Flora Gómez.
	Chaquis /Chiviles	N/C	N/C	N/C
	Tamales	N/C	N/C	N/C
	Chachis	Mercados	Mercado 25 Junio	Rosa Torres.
FRITOS	Fritada/Fritada con llapingachos	Sector/Restaurantes/ Mercados	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Picantería Cértag/Ana Marca
	Papas sucias	Sector/Mercados/ Restaurantes	Host. San Juan/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro/Vía a Gualaceo.	Ana Marca/Host. San Juan/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag.
	Llapingachos/Con hornado	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio/María Ulloa.
	Mote pillo	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Maíz Tostado	Restaurantes	Picantería Cértag	Ana Marca
	Mote sucio	Restaurantes	Picantería Cértag/Hostería San Juan	Picantería Cértag/Hostería San Juan
	Morcillas	Sector	Gualaceo Centro	Picantería Cértag/Mercado 25 Junio
	Papas con pepa	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Salchipapas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
SOPAS	Sopa arroz de cebada	Sector/Mercados/Restaurantes	Guayata/Mercado 25	Rest. La

			Junio/Av. Jaime Roldós/Rest. La Campiña.	Campiña/Mercado 25 Junio/Martha Vera.
	Sopa/caldo de quesillo	Sector/Restaurantes/Mercados	Guayata/Av. Jaime Roldós/Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro.	Host. San Juan/Rest. La Campiña/Mercado 25 Junio.
	Sopa /locro de porotos	Sector	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Rest. Borincuba/Mercado 25 Junio
	Sopa /locro de zambo	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
	Sopa /locro de habas	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
	Sopa de acelgas	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Sopa de lentejas	Sector	Gualaceo centro	Mercado 25 Junio
	Sopa de fideo	Mercados	Mercados 25 junio	Mercado 25 Junio
	Sopa de nabos	Mercados	Mercados 25 junio	Mercado 25 Junio
	Sopa/locro de papas	Mercados	Mercados 25 junio	Mercado 25 Junio
ASADOS	Cuy asado/Con papas/Con arroz	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Nallig/Las Nieves/Av. Jaime Roldós/	Asdr. Nallig/Asdr. Don Rubén/Mercado 25 Junio/Rest. La Campiña
	Cascaritas	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag/Vía a Gualaceo	Picantería Cértag/Ana Marca
	Pollos asados	Sector	Nallig/Las Nieves/Bullcay/Av. Jaime Roldós/	Miguel Vanegas/Asdr. Nallig/Rest. La Campiña/Rest. Don Clodo/Saldóm Pauta.
	Costillas asadas	Sector	Picantería Cértag/Gualaceo Centro	Picantería Cértag
	Carnes asadas	Sector	Las Nieves/Asadero Nallig	Asadero Don Rubén/Saldóm Pauta
CALDOS	Sancocho	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Rest. La Campiña/Picantería Cértag	Ana Marca/Picantería Cértag

	Caldo de gallina	Sector	Av. Jaime Roldós/Las Nieves	Rest. La Campiña/Asdr. Don Rubén/Mercado 25 Junio/Asdr. Nallig.
	Papas con cuero	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Laura Quezada/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag/
	Caldo de patas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Caldo de res	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
POSTRES	Nogadas	Sector/Mercados/Restaurantes	Gualaceo Centro/Dul. La delicia/Las Nieves/Pan. Mama Clementina	Clementina Brito/Dolores Llivituma/Nacho Webster/Dul. La delicia/Zoila Cevallos/Patricia Jara.
	Bizcochuelos	Sector/Panaderías	Panadería Mama Clementina/Dul. La delicia/Av. Jaime Roldós/	Clementina Brito/Dul. La delicia/Mariana Matute/Patricia Jara/Rosario Matute.
	Pan de choclo	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/Dul. La delicia	Mercado 25 Junio/Dolores Llivituma/Clementina Brito/Patricia Jara.
	Quesadillas	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Pan. Lolita/Pan. Mama Clementina	Dolores Llivituma/Clementina Brito/Patricia Jara
	Roscas Blancas	Panaderías	Dulcería La Delicia/Pan. Mama Clementina	Patricia Jara/Clementina Brito
	Arepas de maíz	Sector	Av. Jaime Roldós	Dulcería La Delicia
	Miel con quesillo	Sector	Av. Jaime Roldós	Dulcería La Delicia
	ESTOFADOS	Seco de gallina criolla/estofado	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Las Nieves
Seco de pollo/estofado		Sector	Bullcay/Guayata	Rest. Don Clodo/Asdr. Nallig/Host. San Juan.
ARROCES	Arroz con lentejas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio

	Arroz con poroto	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Arroz con zanahoria	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Arroz con papas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Arroz con arvejas	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Arroz con tallarín	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
ENSALADAS CALIENTES	Habas con quesillo/queso	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
	Choclos con quesillo	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
PAPAS	Papas con lechuga	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
VÍSCERAS	Guatita	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla N° 4.1

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

a. Nombre del plato/bebidas/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HORNEADOS	Hornado/Con llapingachos	91	
FRITOS	Fritada/Fritada con llapingachos	63	
	Llapingachos	12	
	Morcillas	4	
	Papas sucias	2	
	Maíz Tostado	1	
	Papas con pepa	1	
	Mote sucio	7	
	Mote pillo	4	
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	46	
	Mapanagua	17	
	Jugo de coco	2	
BEBIDAS CALIENTES	Morocho /Morocho con pan	34	7,05
ENTREMESSES	Tortilla choclo	28	
	Tortilla maíz/tortilla	27	
	Tortilla trigo	10	
ASADOS	Cuy asado /Con papas/Con arroz	21	
	Cascaritas	13	
	Pollos asados	10	
	Costillas asadas	7	
	Carnes asadas	3	
CALDOS	Sancocho	21	
	Papas con cuero	1	
	Caldo de gallina/C criolla	6	
POSTRES	Nogadas	14	
	Pan de choclo	8	
	Bizcochuelos	7	
	Quesadillas	7	
	Roscas Blancas	1	
	Buñuelos con miel	1	
ESTOFADOS	Seco /estofado gallina criolla	11	
	Seco /estofado de pollo	1	
ENSALADAS CALIENTES	Choclo con quesillo	1	0,21
TOTAL		482	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 4.2
b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MERCADOS	Mercado 25 Junio/Mercado	158	32,78
SECTOR	Gualaceo /Gualaceo Centro	141	29,25
	Avenida Jaime Roldós	21	4,36
	Las Nieves	16	3,32
	Nallig	7	1,45
	Bullcay	7	1,45
	Calle Gran Colombia	4	0,83
	Vía a Gualaceo	3	0,62
	Entrada a Gualaceo	3	0,62
RESTAURANTES	Cértag/Picantería Cértag	112	23,24
	Restaurante La Campiña	1	0,21
	Asadero Nallig	1	0,21
PANADERÍAS	Dulcería la delicia /La delicia	4	0,83
	Panadería/Dulcería Lolita	2	0,41
	Panadería Mama Clementina	1	0,21
	Panadería Vásquez	1	0,21
TOTAL		482	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº4.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cértag/Fritadas/Picantería	95	19,71
Asadero Don Rubén	14	2,90
Asadero Nallig	7	1,45
Rúst. La Campiña/La campiña	4	0,83
Rest. Don Clodo	4	0,83
Mercado 25 Junio/Mercado	73	15,15
Exteriores del mercado	2	0,41
Flora Gómez Puesto 1 Mercado	51	10,58
María Ulloa P. 26	39	8,09
Ana Marca	34	7,05

Rosa Torres/Puesto 4	23	4,77
Carmen Segovia P15	22	4,56
Marina Vásquez	9	1,87
Dolores Llivituma	7	1,45
Laura Matute	7	1,45
Clementina Brito	6	1,24
Luisa Quezada	6	1,24
Patricia Jara	6	1,24
Zoila Cevallos	6	1,24
Carmen Vera	6	1,24
Laura Quezada	3	0,62
Miguel Vanegas	3	0,62
Laura Ulloa	2	0,41
María Vera	2	0,41
Saldóm Pauta	2	0,41
Bertha Matute	1	0,21
María Yunga	1	0,21
Leonor Ulloa	1	0,21
Dulcería la delicia /la delicia	27	5,60
Panadería Mama Clementina	5	1,04
Panadería Lolita	5	1,04
Panadería/Dulcería Vásquez	3	0,62
Panadería Pan Rico	1	0,21
N/C	5	1,04
TOTAL	482	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.
Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 4.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
HORNEADOS	Hornado/Con llapingachos	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio/María Ulloa/Carmen Segovia/María Vera.
FRITOS	Fritada/Fritada con llapingachos	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Picantería Cértag	Picantería Cértag/Ana Marca
	Llapingachos	Restaurantes/Mercados	Mercado 25 Junio/Picantería Cértag	Carmen Segovia/María Ulloa/Picantería Cértag.
	Morcillas	Restaurantes/Mercados	Mercado 25 Junio/Picantería Cértag	Picantería Cértag/Mercado
	Papas sucias	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Maíz Tostado	Sector	Gualaceo Centro	Picantería Cértag
	Papas con pepa	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Mote sucio	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
Mote pillo	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag	
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	Sector/Mercados/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio/Dul. La delicia/Pan. Lolita	Carmen Vera/Clementina Brito/Dolores Llivituma/Patricia Jara/Rest. La Campiña.
	Mapanagua	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Picantería Cértag/Pan. Lolita/Gualaceo Centro/	Ana Marca/Marina Vásquez/Picantería Cértag
	Jugo de coco	Sector	Gualaceo Centro	Mercado 25 Junio
BEBIDAS CALIENTES	Morocho /Morocho con pan	Sector/Mercados	Calle Gran Colombia/Gualaceo	Flora Gómez/Rosa Torres/Laura Ulloa/Mercado 25

			centro/Mercado 25 Junio	Junio
ENTREMESSES	Tortilla choclo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres
	Tortilla maíz/tortilla	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres
	Tortilla trigo	Sector/Mercados	Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Rosa Torres/Laura Ulloa
ASADOS	Cuy asado /Con papas/Con arroz	Sector	Nallig/Las Nieves/Gualaceo Centro	Asdr. Nallig/Saldóm Pasta/Asdr. Don Rubén/
	Cascaritas	Restaurantes	Picantería Cértag	Ana Marca/Picantería Cértag
	Pollos asados	Sector	Bullcay/Nallig	Rest. Don Clodo/Asdr. Nallig/Miguel Vanegas
	Costillas asadas	Restaurantes	Picantería Cértag	Ana Marca/Picantería Cértag
	Carnes asadas	Sector	Las Nieves/Bullcay	Asdr. Don Rubén /Miguel Vanegas
CALDOS	Sancocho	Sector /Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag	Mercado 25 Junio/Picantería Cértag/Ana Marca
	Caldo de gallina/C criolla	Mercados	Mercado 25 Junio	Luisa Quezada
	Papas con cuero	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio
POSTRES	Nogadas	Sector	calle Gran Colombia/Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Las Nieves	Dul. La delicia/Carmen Vera/Clementina Brito/Carmen Vera/ Zoila Cevallos
	Pan de choclo	Sector	Gualaceo Centro/Entrada a Gualaceo	Pan. Lolita/Dolores Llivituma
	Bizcochuelos	Sector	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro	Dul. La delicia/Clementina Brito/Pan. Pan Rico/Pan. Mama Clementina.
	Quesadillas	Sector	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro	Pan. Mama Clementina/Dul. La delicia/Carmen Vera.
	Roscas Blancas	Sector	Av. Jaime Roldós	Dulcería La Delicia
	Buñuelos con miel	Sector	Av. Jaime Roldós	María Yunga

ESTOFADOS	Seco /estofado gallina criolla	Sector/Mercados	Las Nieves/Mercado 25 Junio	Asdr. Don Rubén/Luisa Quezada
	Seco /estofado de pollo	Sector	Bullcay	Rest. Don Clodo.
ENSALADAS CALIENTES	Choclo con quesillo	Mercados	Mercado 25 Junio	Mercado 25 Junio

Fuente: Investigación de campo Cantón

Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 5.1

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

a. Nombre del plato/bebidas/postre.

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	85	18,40
	Mapanagua	11	2,38
	Yaguana	2	0,43
BEBIDAS CALIENTES	Morocho/Con pan/Con bizcochuelo	31	6,71
HORNEADOS	Hornado/hornado con llapingachos	69	14,94
ENTREMESSES	Tortilla maíz/tortillas	68	14,72
	Tortilla choclo	19	4,11
	Humitas	3	0,65
	Tortilla trigo	10	2,16
POSTRES	Nogadas	31	6,71
	Bizcochuelos	8	1,73
	Quesadillas	7	1,52
	Pan de choclo	6	1,30
	Pan de trigo	1	0,22
	Dulce de poroto	1	0,22
FRITOS	Fritada/Con mote	25	5,41
	Llapingachos	6	1,30
	Papas sucias	2	0,43
	Morcillas	1	0,22
	Papas con pepa	1	0,22
	Mote pillo	3	0,65
	Mote sucio	3	0,65
ASADOS	Cuy asado /Con papas/Con arroz	18	3,90
	Cascaritas	8	1,73
	Pollos asados	5	1,08
	Costillas asadas	3	0,65
	Carne asada	3	0,65
	Chancho barbosa	2	0,43
CALDOS	Sancocho	15	3,25
	Caldo de gallina criolla	8	1,73
	Papas con cuero	2	0,43
ESTOFADOS	Seco/Estofado de gallina	4	0,87
	Seco/Estofado de pollo	1	0,22
TOTAL		462	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 5.2

b. Donde recomienda consumirlos

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SECTOR	Gualaceo /Gualaceo Centro	167	36,15
	Avenida Jaime Roldós	30	6,49
	Las Nieves	13	2,81
	Bullcay	7	1,52
	Calle Gran Colombia	5	1,08
	Sector Guayata	4	0,87
	Vía a Gualaceo	4	0,87
	Entrada a Gualaceo	3	0,65
	Nallig	2	0,43
MERCADOS	Mercado 25 Junio/Mercado	142	30,74
RESTAURANTES	Cértag/Picantería Cértag	48	10,39
	Hostería San Juan	2	0,43
	Rest. El Cantor	1	0,22
	Rest. La Campiña	1	0,22
PANADERÍAS	Dulcería la delicia /La delicia	24	5,19
	Panadería Mama Clementina	4	0,87
	Panadería Lolita	3	0,65
	Panadería Vásquez	1	0,22
	Panadería Rico Pan	1	0,22
TOTAL		462	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº5.3

c. Quién los prepara mejor

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado 25 Junio/Mercado	81	17,53
Todas Señoras	1	0,22
Puesto 24	1	0,22
Cértag/Fritadas/Picantería	62	13,42
Asadero Don Rubén	12	2,60
Hostería San Juan	7	1,52
Rest. La Campiña	7	1,52

Rest. Don Clodo	4	0,87
Asadero Nallig	2	0,43
Rest. El Cantor	1	0,22
Flora Gómez Puesto 1 Mercado	50	10,82
María Ulloa Puesto 26	36	7,79
Patricia Jara	29	6,28
Rosa Torres Puesto 4	24	5,19
Zoila Cevallos	16	3,46
Laura Matute	13	2,81
Clementina Brito	11	2,38
Ana Marca	10	2,16
Carmen Segovia P15	8	1,73
Dolores Llivituma	7	1,52
Luisa Quezada	5	1,08
Carmen Vera	4	0,87
Miguel Vanegas	3	0,65
Rosario Matute	3	0,65
Laura Quezada	2	0,43
Laura Ulloa	2	0,43
Marina Vásquez	2	0,43
Guillermo Pérez	1	0,22
Laura Vera	1	0,22
Eulalia Lucero	1	0,22
Dulcería la delicia /la delicia	38	8,23
Panadería Lolita	5	1,08
Panadería Mama Clementina	5	1,08
Panadería/Dulcería Vásquez	4	0,87
Panadería Pan Rico	1	0,22
N/C	3	0,65
TOTAL	462	100

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.

Tabla Nº 5.4

Cruce de variables

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
BEBIDAS FRÍAS	Rosero	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Dul. La delicia/Pan. Lolita/Pan. Mama Clementina	Clementina Brito/Carmen Vera/Laura Matute/Patricia Jara/Dul. La delicia/Picantería Cértag/Rosario Matute.
	Mapanagua	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/Panadería Cértag	Pan. Vásquez/Dul. La delicia/Patricia Jara.
	Yaguana	Sector	Av. Jaime Roldós	Restaurante La Campiña
BEBIDAS CALIENTES	Morocho/Con pan/Con bizcochuelo	Sector/Panaderías/Mercados	Calle Gran Colombia/Dul. La delicia/Gualaceo Centro/Mercado 25 Junio	Flora Gómez/Patricia Jara/Rosa Torres/Mercado 25 Junio.
HORNEADOS	Hornado/hornado con llapingachos	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Carmen Segovia/Mercado 25 Junio/María Ulloa
ENTREMESSES	Tortilla maíz/tortillas	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Rosa Torres/Flora Gómez/Eulalia Lucero
	Tortilla choclo	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Rosa Torres/Flora Gómez/Eulalia Lucero
	Humitas	Sector/Mercados	Guayata/Hostería San Juan	Hostería San Juan
	Tortilla trigo	Sector/Mercados	Mercado 25 Junio/Gualaceo Centro	Rosa Torres/Flora Gómez/Eulalia Lucero
POSTRES	Nogadas	Sector	Gualaceo Centro/Calle Gran Colombia/Av. Jaime Roldós/Las Nieves	Clementina Brito/Zoila Cevallos/Patricia Jara/Dul. La delicia.

	Bizcochuelos	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Pan. Mama Clementina/Gualaceo Centro/Dul. La delicia.	Rosario Matute/Clementina Brito/Patricia Jara/Dul. La delicia/Picantería Cértag.
	Quesadillas	Sector/Panaderías	Av. Jaime Roldós/Gualaceo Centro/Dul. La delicia	Clementina Brito/Patricia Jara/Picantería Cértag.
	Pan de choclo	Sector/Panaderías	Gualaceo Centro/Pan. Lolita/Pan. Pan Rico	Dulcería La Delicia/Dolores Llivituma
	Pan de trigo	Mercados	Mercado 25 Junio	Marina Vásquez
	Dulce de poroto	Mercados	Mercado 25 Junio	María Ulloa
FRITOS	Fritada/Con mote	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag	Ana Marca/Picantería Cértag/Mercado 25 Junio
	Llapingachos	Sector/Restaurantes	Gualaceo Centro/Picantería Cértag	Ana Marca/Picantería Cértag/Mercado 25 Junio
	Papas sucias	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Morcillas	Sector	Nallig	Asadero Nallig
	Papas con pepa	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Mote pillo	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Mote sucio	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
ASADOS	Cuy asado /Con papas/Con arroz	Sector	Bullcay/Gualaceo Centro	Rest. Don Clodo/Mercado 25 Junio
	Cascaritas	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Pollos asados	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Costillas asadas	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Carne asada	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Chancho barbosa	Sector	Bullcay/Gualaceo Centro	Rest. Don Clodo/Miguel

				Vanegas
CALDOS	Sancocho	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
	Caldo de gallina criolla	Sector/Mercados	Las Nieves/Mercado 25 Junio	Asdr. Don Rubén/Luisa Quezada.
	Papas con cuero	Restaurantes	Picantería Cértag	Picantería Cértag
ESTOFADOS	Seco/Estofado de gallina	Sector	Las Nieves	Asdr. Don Rubén
	Seco/Estofado de pollo	Sector	Las Nieves	Asdr. Don Rubén

Fuente: Investigación de campo Cantón Gualaceo.

Autora: Lourdes Crespo Sarmiento.