



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA  
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO DEL  
ECUADOR  
CANTON SIGSIG**

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TITULO DE  
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

AUTOR:

PABLO CESAR ESPINOZA CAMPOVERDE

DIRECTORA:

ING. LUZ CLARA GONZAGA VALLEJO

CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA

2011

## **CERTIFICACIÓN**

Que el presente trabajo de investigación realizado por Pablo César Espinoza Campoverde, sobre el tema “PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR” ha sido elaborado bajo mi dirección, el mismo que después de haberlo desarrollado prolijamente, cumple con todos los requisitos de fondo y forma exigidos por la Universidad Técnica Particular de Loja, por lo que autorizo su presentación.

---

Ing. Luz Clara Gonzaga Vallejo

**DIRECTORA DE TESIS**

## **AUTORÍA**

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

Sr. Pablo César Espinoza Campoverde

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar esta Tesis a mis padres y mis hermanas que siempre me apoyaron a lo largo de mi vida estudiantil; a mi hija, mi más grande tesoro; pero especialmente a mi esposa porque desde un inicio me dio ánimos para retomar mis estudios y estar siempre alentándome.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar quiero agradecer a Dios, por brindarme esta oportunidad de progresar y mejorar en mi vida y sobretodo porque siempre guía mi camino.

Agradezco también a las autoridades, profesores y personal docente de la Universidad Técnica Particular de Loja, por abrirme las puertas y darme una nueva oportunidad para cumplir mi sueño de tener un título profesional.

A mi Directora de Tesis, por darme su apoyo durante la realización de este proyecto, por sus consejos y sus palabras de aliento.

A mis padres, que por varios años de sacrificio buscaron siempre el bienestar de mí y de mis hermanas, también a ellas les agradezco por confiar en mí y ayudarme a ser un buen hermano mayor.

A mi esposa y mi hija, quienes siempre estuvieron a mi lado durante estos años de estudio sacrificando momentos familiares, fue gracias a su apoyo que pude terminar mi carrera.

Por último quiero agradecer a todas las personas que no he podido nombrar, pero que de una u otra manera confiaron en mí y me supieron alentar.

¡ A todos... Gracias por creer en mí !

## **CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS**

Yo Pablo César Espinoza Campoverde, declaro se el autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Pablo César Espinoza Campoverde

**AUTOR**

## INDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I: SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN.	
1.1 Situación geográfica.....	1
1.2 Aspectos demográficos.....	2
1.2.1 Indicadores de salud.....	3
1.2.2 Indicadores educacionales.....	5
1.2.3 Migración interna y externa.....	7
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	8
1.3 Análisis de la vivienda.....	9
1.4 Situación política y administrativa.....	11
1.5 Sector productivo primario.....	
1.5.1 Agricultura.....	11
1.5.2 Ganadería.....	12
1.5.3 Producción y rendimiento.....	13
1.5.4 Asistencia Técnica.....	14
1.5.5 Comercialización y consumo.....	15
1.5.6 Crédito.....	15
1.6 Sector productivo secundario.....	
1.6.1 Industria.....	16
1.6.2 Artesanía.....	19
1.6.3 Crédito.....	20
1.7 Sector productivo técnico.....	
1.7.1 Comercio.....	21
1.7.2 Turismo.....	21
1.7.3 Transporte.....	23
CAPÍTULO II: GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN	
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	24
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	24
2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón.....	25
2.4 Gastronomía actual del cantón.....	26
CAPÍTULO III: DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	
3.1 Comidas que son propias del sector.....	27

3.2 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.....	29
3.3 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia.....	30
3.4 Comidas que son las demandadas por los visitantes en este sector.....	32
3.5 Comidas típicas/ tradicionales/ancestrales que existían hace años y en que ha cambiado su preparación.....	33
3.6 Comidas que se preparaba hace años y que ya no se elaboran actualmente	38
3.7 Comidas nuevas que se preparan en el cantón.....	43
3.8 Ingredientes básicos del sector que más se emplean en la elaboración de comidas.....	47
<b>CAPÍTULO IV: INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN SÍGSIG</b>	
4.1 Fichas gastronómicas.....	55
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas.....	57
<b>CAPÍTULO V: PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON SÍGSIG</b>	
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	60
5.2 Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	62
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>63</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>65</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>66</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>VIII</b>
<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>IX</b>
<b>OBJETIVOS.....</b>	<b>X</b>



## RESUMEN

El cantón Sígsig pertenece a la provincia del Azuay y se ubica al sureste de la ciudad de Cuenca. Se encuentra rodeado de hermosos paisajes y sus habitantes son amables y serviciales. Es conocido por los mundialmente famosos sombreros de paja toquilla y sus hermosas guitarras, pudiéndose encontrar también diferentes artesanías. La mayoría de su población vive en las zonas rurales en donde los índices de desarrollo en salud y educación son bajos.

El sector productivo se basa principalmente en actividades agropecuarias, como la cosecha de frutas como la manzana y de granos, como el maíz. También se crían animales, como ganado vacuno y porcino y pequeños animales como el cuy y la gallina. Otra actividad que destaca es la minería tanto artesanal como a gran escala, trayendo consigo impactos ambientales y sociales.

La gastronomía del cantón Sígsig es muy similar a la mayoría de cantones del Azuay, y luego de realizar varias encuestas a los habitantes del cantón, sobresalen platos como el cuy con papas, el caldo de gallina runa, el hornado, el mote pillo, mote sucio, mote casado, tortillas de maíz y que son preferidos por los visitantes que llegan a la región. Entre los ingredientes que se utilizan para su elaboración, muchos son originarios de la zona, pero sobresale el Maíz, que se lo utiliza desde la época preincaica y que perdura hasta la fecha y que sirve como acompañamiento para muchas comidas. Es importante recalcar que la mayoría de la población adulta de Sígsig conoce y sabe preparar estos deliciosos platos.

Las fechas propicias para degustar esta exquisita gastronomía son en las diferentes fiestas que se celebran en el cantón y a las cuales acuden turistas nacionales y extranjeros; aunque se los puede conseguir también en días ordinarios.

Se requiere del apoyo de instituciones no estatales y de la sociedad en general para que la gastronomía sigseña sobresalga y sea un atractivo para los visitantes.

## INTRODUCCION

Este proyecto de investigación permite conocer, a más de las características generales del Cantón Sigsig, la gastronomía que se prepara en el cantón.

Ecuador cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos, teniendo como principales factores atrayentes los sitios naturales, las playas, los lugares de diversión, elementos culturales y religiosos. La gastronomía local también forma parte de estos elementos, pero su grado de aceptación o disfrute, es menor a las anteriores. Una correcta difusión y promoción, haría de la gastronomía un gran atractivo para los visitantes, fortaleciendo en gran medida el atractivo turístico que tiene la región.

Este proyecto consta 5 capítulos, el primero presenta las características generales del cantón: los índices sociales, habitacionales, de salud y de pobreza. También muestra las diferentes actividades a las que se dedica la población.

El segundo capítulo permite conocer la historia de la gastronomía en la localidad desde la era preincaica hasta la actualidad, pudiéndose determinar la importancia del maíz en la región.

El tercer capítulo es el resultado de una investigación de campo, a través de la aplicación de encuestas para determinar los platos tradicionales de la región, cuales se han dejado de preparar, los ingredientes más utilizados, los cambios en su preparación y que platos nuevos han ingresado a la región.

En el cuarto capítulo se establece algunos platos tradicionales, los cuales mediante la aplicación de entrevistas, se determina su la sensibilidad al cambio. También se presenta la gastronomía en las diferentes festividades del cantón.

En el quinto capítulo, se plantea alternativas para la difusión de la gastronomía y que Instituciones u organizaciones privadas pudieran promocionar y comercializar los diferentes platos tradicionales.

Finalmente se incluyen observaciones y conclusiones generales, la bibliografía utilizada y como anexos se adjunta los diferentes manuales e instructivos, así como los formatos de encuestas y entrevistas.

Por medio de esta investigación se pretende recuperar y mejorar el turismo gastronómico de la región y del país, presentando a los visitantes una gran diversidad de platos típicos, tradicionales o ancestrales.

## **OBJETIVOS**

### **- OBJETIVO GENERAL**

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

### **- OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
3. Identificar a partir de productos base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparadas.
4. Identificar formas de preparación y acompañamientos de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las Instituciones u Organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.

## CAPITULO I

### SITUACION ECONOMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON

#### 1.1 Situación geográfica

San Sebastián de Sígsig, uno de los 15 cantones de la provincia del Azuay, se encuentra situado al sureste de la ciudad de Cuenca, a 60 km. por la vía Sígsig-Gualaceo-Cuenca y a 48 km. por la vía Sígsig-El Valle-Cuenca. Está ubicado en un valle que se abra hacia la cordillera, por lo que es considerada puerta natural de acceso al Oriente <sup>[1]</sup>.

Figura 1: Cantón Sígsig



**FUENTE Y ELABORACIÓN:** Club Llactazhngu, 2007. Video "Principio de un Pueblo". Productora audiovisual La Resistencia

Tiene una superficie de 642.80 km<sup>2</sup> que corresponde al 8,2% del territorio de la provincia del Azuay; una altitud promedio de 2.500 msnm, y una temperatura de 15° C a 20°C en zonas bajas y 6°C en los páramos <sup>[2]</sup>.

Limita al norte, con los cantones Gualaceo y Chordeleg; al sur y al este, con la provincia de Morona Santiago; y, al oeste, con los cantones Girón y Cuenca <sup>[3]</sup>.

El 19 de agosto de 2002, fue declarada Patrimonio Cultural del Ecuador <sup>[4]</sup>.

[1] *Sígsig*. (s.f.). Recuperado el 15 de septiembre de 2010, de <http://yebool.com.ec/ecuador/regiones/sierra/provincia-de-azuay/cantones-azuay/sigsig>

[2] *Situación*. (s.f.). Recuperado el 20 de septiembre de 2010, de <http://www.sigsig.gob.ec/?mod=texto&tip=1>

[3] *División Política*. (s.f.). Recuperado el 20 de septiembre de 2010, de <http://www.sigsig.gob.ec/?mod=texto&tip=3>

[4] *Sígsig Patrimonio Cultural de la Nación*. (s.f.). Recuperado el 20 de septiembre de 2010, de <http://www.revistacuenca.com/articulo.aspx?nedi=30>

## 1.2 Aspectos demográficos

La población de Sígsig es de 24.635 habitantes, distribuida de la siguiente manera:

**Cuadro 1:** Distribución de la población del Cantón Sígsig

Parroquia	Habitantes	Porcentaje	Hombres	Mujeres
Parroquia Sígsig (urbano)	3.327	13,51%	1.480	1.847
Parroquia Sígsig (rural)	6.728	27,31%	2.963	3.765
Parroquia Cutchil	1.592	6,46%	692	900
Parroquia Gima	3.226	13,10%	1.465	1.761
Parroquia Güel	1.267	5,14%	524	743
Parroquia Ludo	3.064	12,44%	1.368	1.696
Parroquia San Bartolomé	3.381	13,72%	1.545	1.836
Parroquia San José de Raranga	2.050	8,32%	877	1.173
<b>Total Cantón</b>	<b>24.635</b>	<b>100%</b>	<b>10.914</b>	<b>13.721</b>

Distribución por áreas		
área urbana	3.327	13,51%
área rural	21.308	86,49%
<b>Total Cantón</b>	<b>24.635</b>	<b>100%</b>

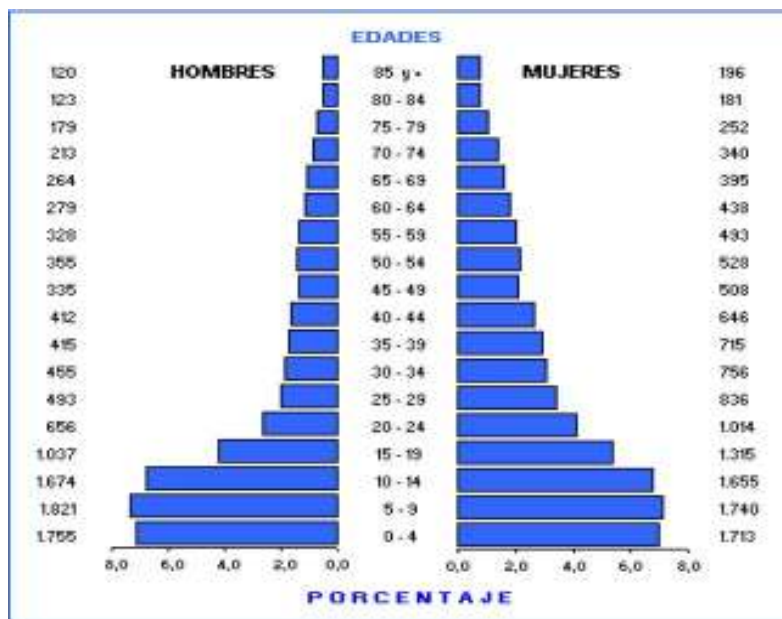
**FUENTE Y ELABORACIÓN:** INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

De acuerdo al VI Censo de Población y Vivienda realizado por el INEC en el año 2001, más del 86% de la población vive en el área rural, pero la tendencia en los últimos años es salir del campo y trasladarse paulatinamente a la zona urbana, según se refleja en los últimos censos, donde la tasa de crecimiento urbano es de 1,6% en el período 1990–2001, mientras que existe un decrecimiento rural de -1,8% en el mismo período.

El crecimiento demográfico del cantón, se refleja un valor negativo de -1,89%, debido a la migración de los pobladores hacia las grandes ciudades del país o al extranjero. Sígsig se caracteriza por tener una población joven, el 51,6 % son menores de 20 años, lo que implica que se dispondrá de mano de obra a mediano plazo, lo que influirá positivamente a la proyección de crecimiento económico del sector<sup>[5]</sup>.

[5] *Fascículos Cantonales*. (s.f.). Recuperado el 12 de julio de 2010, de [http://www.inec.gob.ec/web/guest/publicaciones/anuarios/cen\\_nac/fas\\_can](http://www.inec.gob.ec/web/guest/publicaciones/anuarios/cen_nac/fas_can)

Figura 2: Pirámide Poblacional del cantón Sígsig



FUENTE Y ELABORACIÓN: INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

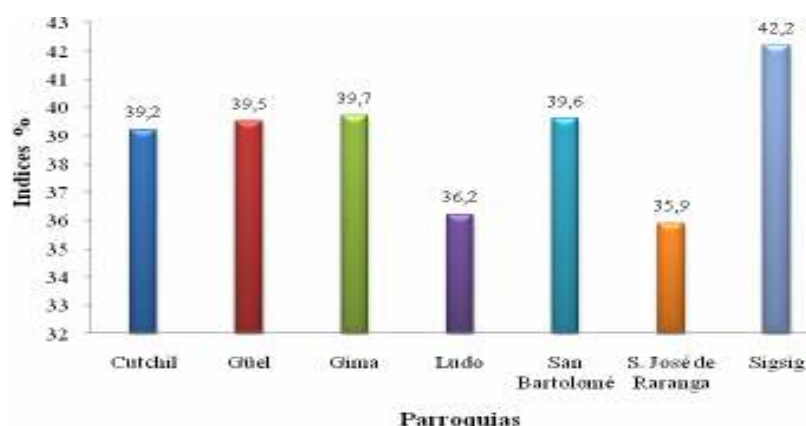
El índice de masculinidad es de 80 hombres por cada 100 mujeres, y depende del fenómeno migratorio, y afecta las tasas de natalidad y de crecimiento de la población.

### 1.2.1 Indicadores de salud

El índice de desarrollo de salud (se considera mortalidad infantil, desnutrición, saneamiento básico, dotación de agua y personal de salud) a nivel cantonal es de 37,84%, uno de los más bajos de la región [6].

De las 7 parroquias que tiene el cantón, la parroquia urbana Sígsig, es la que tiene un mayor índice de desarrollo en salud, ya que ahí se concentran la mayoría de servicios básicos y de salud, mientras que las parroquias de Ludo y San José de Raranga tiene los índices más bajos debido principalmente a su ubicación geográfica.

[6] Municipio de Sígsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sígsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

**Figura 3:** Índices de desarrollo en salud por parroquias

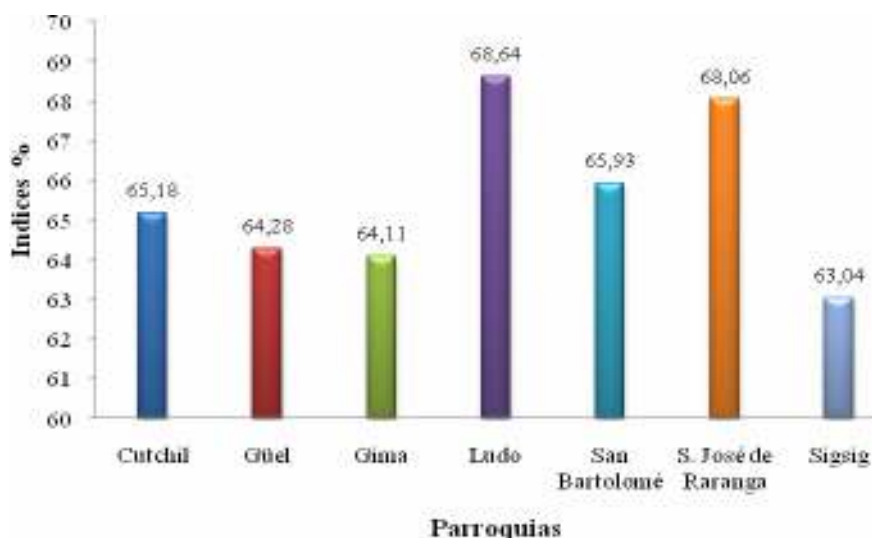
FUENTE Y ELABORACIÓN: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, (2010)

Las principales causas que afectan el índice de desarrollo en salud son las siguientes:

- Viviendas con poca dotación de servicios básicos de saneamiento.
- Escasa educación de la población en el ámbito de la salud, que se percibe por la desvalorización de los alimentos naturales, consumo de alcohol, entre otros.
- Difícil acceso de la población, especialmente rural, a los centros de salud.
- Poca dotación de insumos y equipos médicos en las diferentes áreas médicas.
- Oferta incipiente de servicios de salud preventiva

Las principales causas para consulta médica son: parasitismo, enfermedades respiratorias agudas y crónicas, diarreas agudas y pediculosis; mientras que las causas para hospitalización son: bronconeumonía, diarrea acompañada de deshidratación grave; accidentes, y enfermedades crónicas como asma y diabetes.

La desnutrición crónica en el cantón, afecta al 65% de niños menores de 5 años, y se produce por enfermedades parasitarias e infecciosas, que son consecuencia de las malas condiciones higiénicas en los hogares y del medio ambiente en general.

**Figura 4:** Índices de desnutrición por parroquias

FUENTE Y ELABORACIÓN: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, (2010)

Los programas preventivos establecidos no han tenido la acogida esperada, así tenemos:

- Control prenatal: solo lo han realizado el 33,70% de mujeres embarazadas
- Atención hospitalaria del parto: el 22,00%
- Planificación familiar: el 0,79% de mujeres en edad fértil
- Detección oportuna de cáncer uterino: el 10,00% de la población en riesgo

Únicamente el 35% de los hogares del cantón acceden en forma directa al servicio de agua entubada, cifra muy por debajo de la media nacional y del Azuay como provincia, mientras que la red de alcantarillado no sobrepasa del 20% de cobertura por hogar. Con respecto al servicio de recolección de basura, éste no sobrepasa del 10% de cobertura.

### 1.2.2 Indicadores educacionales

El índice de desarrollo educativo del cantón es de 41,82%, cifra inferior en comparación a otros cantones de la región. Del total de la población mayor de 5 años, menos del 8% ha cursado estudios secundarios y que el 78% se enmarca dentro del nivel primario. El nivel de analfabetismo esta cerca del 10%, uno de los más altos de la provincia.



**Cuadro 2:** Niveles de educación de la población

<b>CANTÓN SIGSIG: POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, POR ÁREAS Y SEXO, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN. Censo 2001</b>									
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
<b>TOTAL</b>	<b>21.167</b>	<b>2.958</b>	<b>18.209</b>	<b>9.159</b>	<b>1.287</b>	<b>7.872</b>	<b>12.008</b>	<b>1.671</b>	<b>10.337</b>
NINGUNO	2.161	93	2.068	635	28	607	1.526	65	1.461
CENTRO ALFAB.	146	20	126	56	6	50	90	14	76
PRIMARIO	15.672	1.755	13.917	6.985	761	6.224	8.687	994	7.693
SECUNDARIO	1.862	791	1.071	860	364	496	1.002	427	575
POST BACHILLERATO	41	23	18	10	3	7	31	20	11
SUPERIOR	240	127	113	124	61	63	116	66	50
POSTGRADO	4	3	1	2	2	0	2	1	1
NO DECLARADO	1.041	146	895	487	62	425	554	84	470

El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el Cantón Sigsig es de 4,2 años, para la población del área urbana es de 6,5 años y para el área rural 3,9 años. Para hombres 4,6 y para mujeres 4,0 años

**FUENTE Y ELABORACIÓN:** INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

El cantón cuenta con 61 centros educativos, 13 ubicados en la parte urbana y 48 en la parte rural, correspondiendo el 76,30% a establecimientos primarios y 10% a centros de nivel medio. El promedio de estudiantes por cada centro educativo es de 110 alumnos.

Varios aspectos influyen en el bajo índice educacional del cantón <sup>[7]</sup>:

- Pésimas condiciones en las que se enseña a los estudiantes, especialmente en el área rural, hay una falta de docentes para cubrir las necesidades de educación.
- La distribución geográfica de los centros educativos, los mismos que se encuentran cerca de la cabecera cantonal, pero no se ha considerado que la gran parte de la población y de las comunidades rurales están dispersas por todo el cantón, lo que afecta tanto física como económicamente a la población.
- Un sistema de educación fuera de contexto, carestía de material didáctico y la falta de vocación de los profesores (sin la capacitación pedagógica adecuada).
- Poco interés por la educación, tanto de padres como alumnos; los jóvenes no sienten motivación para estudiar el colegio, porque piensan que es una pérdida de tiempo, ya que les detiene en su anhelo de emigrar al exterior.
- Existe una relación inversamente proporcional entre la pobreza y la educación, a mayor pobreza, menor desarrollo educativo.

[7] Municipio de Sigsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

En las zonas urbana y rural, la tasa de analfabetismo en las mujeres es mayor que en los hombres. En 2008, se declaró a Sigsig: “territorio libre de analfabetismo”; al iniciar la campaña de alfabetización, el índice de analfabetos era del 8,89%, equivalente a 634 personas y actualmente se logró disminuir al 3,60%. De las 634 personas alfabetizadas, 555 son mujeres y 79 son hombres, pertenecientes a 49 comunidades.

La eliminación del analfabetismo se enmarca dentro de los “Objetivos de Desarrollo del Milenio”, en las que se pretende hasta el 2015 eliminar las desigualdades entre géneros, siendo la primera inequidad, el nivel de educación.

Es importante recalcar que la UNESCO declara “territorio libre de analfabetismo” cuando el promedio de personas analfabetas está por debajo del 4% [8].

### **1.2.3 Migración interna y externa**

Es conocido que la región austral del Ecuador, vive a diario el fenómeno migratorio de sus pobladores, quienes en busca de una mejor calidad de vida, salen de sus tierras a las grandes ciudades como Quito, Guayaquil o Cuenca, o a otros países. Se detalla a continuación los principales flujos migratorios [9]:

- Primer movimiento migratorio en el siglo XIX, varias familias se movilizaron al oriente ecuatoriano, impulsados por las políticas estatales de aquel tiempo.
- En la década de 1930 a 1940, se registraron movimientos migratorios hacia las minas del Oriente y de Portovelo.
- Durante 1940 y 1950, debido a la depresión de los mercados internacionales, la producción de sombreros de paja toquilla fue afectada, y muchos pobladores se vieron obligados a trasladarse a Cuenca y Quito en busca de fuentes de trabajo. También el campo minero sufrió los impactos de esta depresión y la mayoría de mineros emigraron. Existe una migración de los jefes de familia hacia las plantaciones bananeras de la costa.
- En los años 1950-1960, se produce una nueva migración a la costa, esta vez a los ingenios azucareros, concretamente para la cosecha de la zafra.

---

[8] Prefectura del Azuay. (2008). *Al día*. Edición No. 16, Año 2. Pág. 1. Descargado el 25 de agosto de 2010, de [www.azuay.gov.ec/imgconsola/periodico/Aldiajunio.pdf](http://www.azuay.gov.ec/imgconsola/periodico/Aldiajunio.pdf)

[9] Municipio de Sigsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

- En los años 1.960-1970, se origina la primera migración al exterior, sobre todo, a los EE. UU; los que deciden viajar, son los jefes de familia. Esta migración da origen a una nueva clase adinerada en el cantón, y a la implementación de otras costumbres.
- Durante las décadas 1970-1990, ante el auge de la fiebre del oro, se produce una migración hacia las minas de Nambija y Ponce Enríquez.
- Desde 1990 hasta la actualidad, la migración al exterior se ha mantenido, siendo las personas jóvenes y las mujeres en menor cantidad, quienes ahora deciden salir al exterior en busca de mejores oportunidades.
- Las principales causas que han originado la migración de campesinos, obreros, trabajadores, jóvenes y mujeres, son: el descenso de la producción agrícola, el aumento del minifundio y el acelerado proceso de erosión del suelo.
- Según datos del último censo de población, entre 1.996 y 2.001, salieron del cantón y aún no retornan 1.502 personas: 1.219 hombres y 283 mujeres; los principales países de destino son Estados Unidos con el 87%, España el 10%; y, el 3 % restante, migraron a otros países.

La migración a otros países, genera varios impactos en la sociedad, el núcleo familiar en la mayoría de los casos se desquebraja, y los hijos de los migrantes, al no tener la figura paterna o materna a su lado, se refugian en el alcoholismo y la drogadicción.

#### **1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza**

Una persona o un hogar vive en condiciones de pobreza, cuando persiste una carencia en la satisfacción de sus necesidades básicas, lo que incluye vivienda, salud, educación y empleo.

Las necesidades básicas insatisfechas, definen a un hogar como pobre, si se encuentra una de las siguientes condiciones, o de extrema pobreza, si hay 2 o más <sup>[10]</sup>:

- Vivienda con características físicas inadecuadas (inapropiadas para alojamiento).
- Vivienda con servicios inadecuados (sin conexión a tuberías, sin sanitario conectado al alcantarillado o pozo séptico).
- Hogar con alta dependencia económica (hogares con más de 3 miembros por persona ocupada y que haya aprobado 2 años de educación primaria).

---

[10] *Hogares pobres y pobres extremos por Necesidades Básicas Insatisfechas*. (s.f.). Recuperado el 26 de enero de 2011, de [http://www.comunidadandina.org/agenda\\_social/cuadro\\_11.htm](http://www.comunidadandina.org/agenda_social/cuadro_11.htm)

- Hogares con niños que no asisten a la escuela (niños entre 6 a 12 años de edad)
- Hogar en estado de hacinamiento crítico (más de 3 personas por cuarto para dormir)

La población del cantón Sígsig, tiene un índice de pobreza por necesidades básicas insatisfechas de 84,3%, y de extrema pobreza, un 33.6% <sup>[11]</sup>.

### 1.3 Análisis de la vivienda

Existe una variedad de construcciones destinadas para vivienda, desde chozas, hasta hermosas villas; muchas han sido edificadas por personas que residen fuera del país.

El promedio de habitantes por vivienda es de 4 personas:

**Cuadro 3:** Densidad poblacional

CANTÓN SIGSIG							
TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL Censo 2001							
ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN Km <sup>2</sup>	DENSIDAD Hab / Km <sup>2</sup>
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	13.363	6.093	24.612	4,0	24.635	657,2	37,5
ÁREA URBANA	1.220	831	3.311	4,0	3.327		
ÁREA RURAL	12.143	5.262	21.301	4,0	21.308		

FUENTE Y ELABORACIÓN: INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

Cerca del 90% de las viviendas, la constituyen casas o villas, según el cuadro adjunto:

[11] Contreras Díaz Jackeline, (2010). *Mujeres, activos y el ciclo de vida: apuntes sobre la Provincia del Azuay*. Pág. 6. Descargado el 26 de enero de 2011, de [http://www.flacsoandes.org/web/imagesFTP/14121.Ciclo\\_vida\\_Clase\\_media\\_Contreras.pdf](http://www.flacsoandes.org/web/imagesFTP/14121.Ciclo_vida_Clase_media_Contreras.pdf)

Cuadro 4: Tipos de vivienda

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
PARROQUIAS	TOTAL VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTOS EN INQUIL.	MEDIA-GUÍA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL CANTÓN	6.093	5.445	14	85	330	88	55	74	2
SIGSIG (URBANO)	831	753	9	46	21	2	-	-	-
PERIFERIA	1.640	1.513	1	19	83	8	6	10	-
CUCHIL (CUTCHIL)	431	385	-	1	23	14	1	6	1
GIMA	780	740	2	4	21	8	2	3	-
GUEL	366	348	-	-	7	10	-	1	-
LUDO	738	678	-	1	16	15	3	25	-
SAN BARTOLOMÉ	823	769	1	12	16	7	5	13	-
SAN JOSÉ DE RARANGA	484	259	1	2	143	24	38	16	1

FUENTE Y ELABORACIÓN: INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

Cuadro 5: Distribución de servicios básicos

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, SEGÚN SERVICIOS QUE DISPONEN Y TIPO DE TENENCIA DE LA VIVIENDA			
<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
RED PÚBLICA	2.872	47,1	
POZO	570	9,4	
RÍO O VERTIENTE	2.396	39,3	
CARRO REPARTIDOR	41	0,7	
OTRO	214	3,5	
<b>PRINCIPAL COMBUSTIBLE PARA COCINAR</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
GAS	3.637	59,7	
ELECTRICIDAD	10	0,2	
GASOLINA	0	0,0	
KÉREX O DIESEL	19	0,3	
LEÑA O CARBÓN	2.410	39,6	
OTRO	3	0,0	
NO COCINA	14	0,2	
<b>ELIMINACIÓN DE AGUAS SERVIDAS</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
RED PÚBL. DE ALCANTARILLADO	1.249	20,5	
POZO CIEGO	1.282	21,0	
POZO SÉPTICO	1.443	23,7	
OTRA FORMA	2.119	34,8	
<b>TENENCIA DE LA VIVIENDA</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
PROPIA	5.246	86,1	
ARRENDADA	364	6,0	
EN ANTICRESIS	35	0,6	
GRATUITA	352	5,8	
POR SERVICIOS	52	0,9	
OTRO	44	0,7	
<b>SERVICIO ELÉCTRICO</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
SI DISPONE	5.404	88,7	
NO DISPONE	689	11,3	
<b>SERVICIO TELEFÓNICO</b>			
TOTAL	6.093	100,0	
SI DISPONE	1.031	16,9	
NO DISPONE	5.062	83,1	

FUENTE Y ELABORACIÓN: INEC. VI censo de Población y V de Vivienda, 2001.

El 35% de los hogares acceden al servicio de agua entubada, el servicio de recolección de basura cubre el 10%; la red de alcantarillado tiene una cobertura menor al 20% <sup>[12]</sup>.

[12] Gobierno Provincial del Azuay. (2006), *Objetivos de Desarrollo del Milenio*. Pág. 221,223. Descargado el 27 de enero de 2011, de <http://www.flacso.org.ec/docs/ODM06-102.pdf>

## 1.4 Situación política y administrativa

El cantón Sígsig está conformado por 7 parroquias: Sígsig, San Bartolomé, Gima, Güel, Ludo, Cutchil, San José de Raranga; siendo Gima la más extensa, con el 29,2%, y la más pequeña Güel, con el 2,2% del territorio cantonal <sup>[13]</sup>.

**Figura 5:** Mapa político del cantón Sígsig



FUENTE Y ELABORACIÓN: [www.sigsig.gob.ec](http://www.sigsig.gob.ec)

## 1.5 Sector productivo primario

### 1.5.1 Agricultura

Desde la era pre incásica, el cantón Sígsig fue un importante centro de desarrollo agrícola y de comercio de la cultura cañarí. Actualmente, la agricultura es considerada una de las actividades económicas más importantes del cantón, aquí predominan los cultivos de maíz, fréjol, habas, arveja, hortalizas y frutas, especialmente la manzana.

Los principales problemas que atraviesa el cantón con respecto a la agricultura son: el alto deterioro del suelo en varias comunidades rurales, falta de sistemas de riego, el abandono de las tierras por parte de sus propietarios, muchos de los cuales han emigrado a otras ciudades o países.

[13] INEC. (2006). *Azuay por Dentro*. Pág. 251. Descargado el 25 de agosto de 2010, de: [www.inec.gob.ec/c/document\\_library/get\\_file?folderId=45235&name=DLFE-5133.pdf](http://www.inec.gob.ec/c/document_library/get_file?folderId=45235&name=DLFE-5133.pdf)

El hombre es el responsable del cuidado y manejo del suelo, pero debido a la falta de conocimientos, se han destruido importantes zonas de cultivo, convirtiéndolos en terrenos improductivos <sup>[14]</sup>.

Hay instituciones no gubernamentales que junto con la alcaldía de Sígsg, trabajan en la capacitación sobre el manejo de frutales a través de la agroecología.

Los principales beneficiarios son las comunidades rurales en donde existen grandes espacios naturales que pueden aprovecharse sin generar impactos negativos. Van tomando fuerza los huertos hortofrutícolas y los invernaderos instalados para la siembra de hortalizas.

### **1.5.2 Ganadería**

La ganadería es considerada también una actividad económica importante para el cantón. El 35% de la población se dedica tanto a la agricultura como a la ganadería.

El 37% del territorio cantonal es destinado para la ganadería; el cantón dispone de una buena producción de pastizales para la cría del ganado.

La producción de ganado se destina a la industria de leche, quesos, mantequilla y a la venta para cría y carne <sup>[15]</sup>.

La crianza de Alpacas surgió de un proyecto para un mejor manejo de los páramos en las zonas altas de Sígsg. Esta iniciativa fue impulsada por el Consejo de Gestión de Aguas de la Cuenca del Paute (CG-Paute) y el Municipio del cantón <sup>[16]</sup>.

---

[14] [15] Municipio de Sígsg. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sígsg, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

[16] Moreira Gabriel. (2009). *Al río Paute se lo cuida en el campo*. Diario El telégrafo en internet. Recuperado el 10 de noviembre de 2010 de [http://www.telegrafo.com.ec/economiasolidaria/noticia/archive/economiasolidaria/2009/02/08/-Al-r\\_ED00\\_o-Paute-se-lo-cuida-en-el-campo.aspx](http://www.telegrafo.com.ec/economiasolidaria/noticia/archive/economiasolidaria/2009/02/08/-Al-r_ED00_o-Paute-se-lo-cuida-en-el-campo.aspx).

Se puede encontrar diferentes tipos de ganado:

**Cuadro 6:** Ganado mayor

Ganado mayor	No. Cabezas	Porcentaje
Vacuno	35.968	88,61%
Mular	119	0,29%
Asnal	20	0,05%
Caballar	4.434	10,92%
Alpacas	18	0,04%
Llamas	32	0,08%
<b>TOTAL</b>	<b>40.591</b>	<b>100%</b>

**Cuadro 7:** Ganado menor

Ganado menor	No. Cabezas	Porcentaje
Porcino	13.875	7,65%
Ovino	27.754	15,30%
Caprino	2.742	1,51%
Conejos	607	0,33%
Cuyes	136.468	75,21%
<b>TOTAL</b>	<b>181.446</b>	<b>100%</b>

**FUENTE Y ELABORACIÓN:** Atlas de la Provincia del Azuay (2007)

**Cuadro 8:** Avicultura

Avicultura	No. Cabezas	Porcentaje
Gallos - pollos	75.341	99,52%
Patos	272	0,36%
Pavos	89	0,12%
<b>TOTAL</b>	<b>75.702</b>	<b>100%</b>

**FUENTE Y ELABORACIÓN:** Atlas de la Provincia del Azuay (2007)

De igual manera hay proyectos para la cría de cuyes y que significan una importante fuente de alimentos para la localidad y una buena opción para generar ingresos.

### 1.5.3 Producción y rendimiento

Sígsig es considerado un gran productor de manzanas de muy buena calidad. Existen alrededor de 50 variedades y se producen anualmente unas 70 toneladas de esta deliciosa fruta. También se puede encontrar el tomate de árbol y otros frutos <sup>[17]</sup>.

Para aprovechar al máximo la gran cantidad de frutas que se obtienen de estas tierras, el cantón de Sígsig cuenta con una planta procesadora de alimentos, cuya capacidad de producción real es de 5 toneladas a la semana y que opera desde diciembre de 2009.

[17] *Viene nuestro donoso a Sígsig*. (2010). Diario el Mercurio en internet. Recuperado el 10 de noviembre de 2010, de <http://www.elmercurio.com.ec/239415-%E2%80%9Cviene-nuestro-donos-a-sigsig%E2%80%9D.html>



Este proyecto contó con el apoyo del Ministerio de Industrias y la Universidad del Pacífico y beneficia a pequeños productores de la zona a más de generar empleo <sup>[18]</sup>.

Se busca aumentar la producción ganadera, a través de la cría de diferentes animales, y de esta forma obtener fibra o lana para elaborar textiles, así como pie de cría, carne para comercializar, pieles y abono.

#### **1.5.4 Asistencia Técnica**

La asistencia técnica a los pequeños productores agropecuarios está a cargo de varias instituciones, especialmente privadas, quienes contemplan en sus planes, la capacitación y asesoramiento en la producción y comercialización de sus productos. Así podemos nombrar a SENDAS (Servicios para un desarrollo alternativo del Sur) que es una Organización no gubernamental ecuatoriana de desarrollo, que a través de sus proyectos ejecutados en zonas frutícolas, huertos y crianza de cuyes, busca dar un rol más importante a la mujer sigseña <sup>[19]</sup>.

Otra institución que ha colaborado con la población rural Sígsig es la Fundación RIKCHARINA. Esta institución ha brindado ayuda en la producción y comercialización de productos agroecológicos; y junto con la Organización INTERMÓN OXFAM han facilitado la construcción de 8.000 m. lineales de terrazas, construcción de canales de riego y creación de huertos familiares.

Brinda apoyo en la constitución de Asociaciones de productores Agroecológicos, implementación de espacios de comercialización, entre otras actividades <sup>[20]</sup>.

De igual manera, organismos públicos, como el Gobierno Provincial del Azuay, ha comprometido su apoyo en capacitar y brindar asistencia técnica a productores de lácteos de las organizaciones en las diferentes comunidades y parroquias con el objetivo de obtener un producto de excelente calidad.

---

[18] *Planta para alimentos en Sígsig operará desde diciembre.* (2009). Diario el Tiempo en internet. Recuperado el 11 de noviembre de 2010 de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/19457>.

[19] *Sendas. Nuestro Accionar.* (s.f.). Recuperado el 18 de enero de 2011, de <http://www.sendas.org.ec/home.php>

[20] *Área de Desarrollo Sígsig.* (s.f.). Recuperado el 18 de enero de 2011, de <http://www.rikcharina.org/index3.htm>

### **1.5.5 Comercialización y consumo**

Los productos que se obtienen de la agricultura y la ganadería son destinados en su mayoría para el consumo local; muchos de estos productos son utilizados para preparar deliciosos platos tradicionales y también para ser comercializados en el centro urbano del cantón.

Para comercializar sus productos, varios pobladores se han organizado en Asociaciones, tal es el caso de la Asociación de productores de cuy “San Pedro”, en la parroquia Cutchil, o los productores de queso de Gima, que salen a vender sus productos en los mercados el Arenal y Miraflores de la ciudad de Cuenca <sup>[21]</sup>.

Otros mercados donde los productos llegan se encuentran en las ciudades de Cuenca, Guayaquil, Machala; y también en cantones aledaños como Gualaceo, Paute y Chordeleg.

La cooperación viene dada también por fundaciones o asociaciones como la Fundación RIKCHARINA que colabora con la comercialización de los productos de campo en la feria agrícola del CREA que se realiza los sábados en la capital Azuaya. Así mismo se puede mencionar a la Fundación SENDAS y su proyecto para la creación de microempresas que puedan transformar y comercializar las frutas y hortalizas, como es el caso de Asociación de Fruticultores 16 de Abril que crearon la microempresa Cantarina por medio de la cual, dan valor agregado a la producción agro ecológica de frutas, elaborando mermeladas y salsas que se expenden en el mercado local y nacional.

### **1.5.6 Crédito**

La puesta en marcha de estos proyectos requiere de inversión o financiamiento. Con la apertura de varias cooperativas de ahorro y crédito, los habitantes de Sígsig pueden acceder a préstamos e invertirlos en el sector agrícola y ganadero y mejorar su fuente de trabajo del cual dependen muchas familias. El objetivo de estas Cooperativas al abrir agencias en el cantón Sígsig, es la de fomentar la producción e incentivar la economía. Así tenemos: Cooperativa de Ahorro y Crédito Jardín Azuayo; Juventud Ecuatoriana y Progresista; Cooperativa de Ahorro y Crédito Huinara y Cooperativa Güel ubicada en la parroquia del mismo nombre.

---

[21] *Trabajo Comunitario en Jima*. (2004). Diario el Mercurio en Internet. Recuperado el 20 de enero de 2011 de <http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=26950>

La Agencia del Banco del Fomento en Gualaceo, a 20 minutos de Sigsig, ofrece créditos y ayuda con un subsidio a los insumos agrícolas y pecuarios, permitiendo a los pobladores de los 2 cantones y de Chordeleg fomentar el desarrollo agropecuario de la región.

Aporte importante brindan las ONG's, que dentro de sus proyectos de desarrollo del cantón, a más de brindar asesoría técnica, les permiten acceder a un sistema de ahorro y crédito, siendo las mujeres las más beneficiadas, debido al alto índice de migración masculina.

## **1.6 Sector productivo secundario**

### **1.6.1 Industria**

Predomina la industria del sombrero de paja toquilla y la minera, por la explotación del oro en los lavaderos de sus ríos, y de las minas de plata en San Bartolomé.

#### Minera

La minería ha causado un sin número de problemas en el cantón y en la región, más del 80% del territorio estaba concesionado a grandes empresas extranjeras, un total de 699 concesiones mineras, generando varios impactos negativos ambientales y de salud <sup>[22]</sup>.

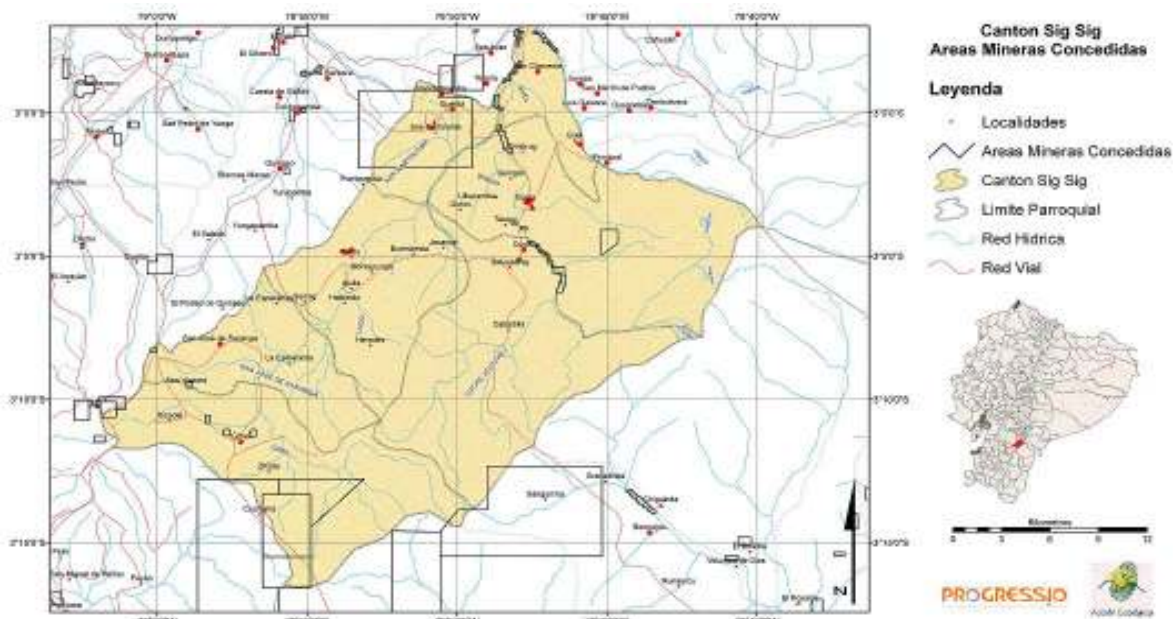
Cabe mencionar que solo el 2% de la PEA (población económica activa) cantonal, trabaja en estas explotaciones. La actividad minera ha generado el desplazamiento de ciudadanos de otras ciudades y países inclusive, como Colombia y Perú, lo que genera conflictos sociales con la comunidad local. Por lo que los reclamos de los pobladores han sido permanentes con el fin de que se eliminen o reduzcan ostensiblemente las explotaciones mineras. Las diferentes gestiones de las autoridades locales y nacionales han permitido que en la actualidad, existan 27 concesiones mineras en el cantón Sigsig: 7 para material metálico, 4 para no-metálicos, 7 para materiales de construcción, 6 de libre aprovechamiento y solo 3 para explotación. A pesar del conflicto por la minería, hay que reconocer que dicha actividad ha aportado al desarrollo de la región <sup>[23]</sup>.

---

[22] *Acciones para controlar la minería*. (2010). Recuperado el 20 de agosto de 2010, de [http://www.mrnrr.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=903%3Aacciones-para-controlar-la-mineria&catid=131%3Aentrevistas&Itemid=100&lang=es](http://www.mrnrr.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=903%3Aacciones-para-controlar-la-mineria&catid=131%3Aentrevistas&Itemid=100&lang=es)

[23] *Funcionarios de Gobierno analizaron varios temas de importancia para Sigsig*. (2010) Recuperado el 22 de agosto de 2010 de [http://www.elciudadano.gov.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12854:funcionarios-de-gobierno-analizaron-varios-temas-con-periodistas-de-sig-sig&catid=1:actualidad&Itemid=42](http://www.elciudadano.gov.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=12854:funcionarios-de-gobierno-analizaron-varios-temas-con-periodistas-de-sig-sig&catid=1:actualidad&Itemid=42)

**Figura 6:** Áreas Mineras Concedidas



**FUENTE Y ELABORACIÓN:** <http://mapas.accionecologica.org/Sig-Sig/areas-mineras-concedidas.html>

### Láctea

En Gima, gracias a las llanuras que favorecen la agro ganadería, la población se dedica a la industria láctea con la elaboración de quesos de buen sabor y de gran calidad, creando asociaciones que les permita vender sus productos en regiones aledañas.

### Manufacturación de sombreros de paja toquilla

**Figura 7:** Sombrero de hombre



**FUENTE:** *Asociación de toquilleras María Auxiliadora.* (s.f.). Recuperado el 10 de septiembre de 2010, de <http://www.panamahatecuador.com/index.php?cod=3>

Una de las actividades más destacadas y reconocidas a nivel nacional e internacional, es el tejido de sombreros, los mundialmente conocidos “PANAMA HATS” y otros objetos

decorativos a base de paja toquilla. Este *ARTE* de tejer lo desarrollan las talentosas manos de los pobladores de Sigsig y otras comunidades rurales de la zona. La materia prima para la elaboración de los sombreros es la paja toquilla, que es originaria del continente americano, concretamente de la América tropical <sup>[24]</sup>.

Existe la Asociación de Tejedoras "María Auxiliadora", que reúne a 420 mujeres artesanas y que comercializan sus productos a todo el mundo. Como prueba de su gran habilidad, en el 2009, se confeccionó el sombrero de paja toquilla más grande del mundo, en el cual participaron 140 toquilleras de la asociación, se utilizaron 10 millones de hebras de paja y cerca de 4 meses en elaborarlo. El municipio realiza gestiones para que sea incluido en el libro de records Guinness <sup>[25]</sup>.

**Figura 8:** Proceso de elaboración



**FUENTE:** *Asociación de toquilleras María Auxiliadora*. (s.f.). Recuperado el 10 de septiembre de 2010, de <http://www.panamahatecuador.com/index.php?cod=5>

**Figura 9:** Sombrero más grande del mundo



**FUENTE:** *En Sigsig se tejió el sombrero más grande*. *María Auxiliadora*. (2009.). Recuperado el 10 de septiembre de 2010, de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/25431-en-sa-gsig-se-tejia-el-sombrero-ma-s-grande/>

[24] *Materia prima*. (s.f.). Recuperado el 10 de septiembre de 2010, de <http://www.panamahatecuador.com/index.php?cod=5>

[25] Gobierno Municipal de Sigsig. (2010). *Sigsig: Patrimonio Cultural del Ecuador*. Edit. Foto Gráfica, Cuenca

Instituciones del Estado trabajan junto con la asociación en un proyecto que permita importar sus productos directamente al extranjero, sin recurrir a terceras personas.

### 1.6.2 Artesanía

La manufactura y la artesanía, son actividades económicas a las que se dedica el 33% de la población económicamente activa del cantón, esta práctica en gran parte de la población rural es complementaria a las labores agropecuarias y constituye otra fuente de ingreso siendo practicada aproximadamente en un 87% por las mujeres en todo el cantón.

La producción artesanal en calidad y cantidad no es la deseada, debido a diversos factores como el hecho de no contar con mercados para la comercialización de los productos, la carencia de capital de trabajo para el aprovisionamiento de materia prima e insumos y el poco apoyo que reciben por parte de las instituciones <sup>[26]</sup>.

A pesar de esto, se puede encontrar artesanías en madera, como bellas imágenes religiosas y hermosas guitarras elaboradas por los habitantes de la parroquia San Bartolomé, muy solicitadas por artistas nacionales e internacionales. Alrededor de 30 familias se dedican a confeccionar estos instrumentos, siendo la más conocida, la familia de Homero Uyaguari. Se puede encontrar también violines y charangos. La comercialización se la hace directamente en las pequeñas fábricas instaladas en sus rústicas viviendas y en ocasiones, son las esposas de los artesanos, quienes salen a la ciudad de Cuenca para venderlas. Su precio varía dependiendo de la madera utilizada y el acabado. Las maderas más utilizadas son: palo de rosa, capulí, nogal y pino <sup>[27]</sup>.

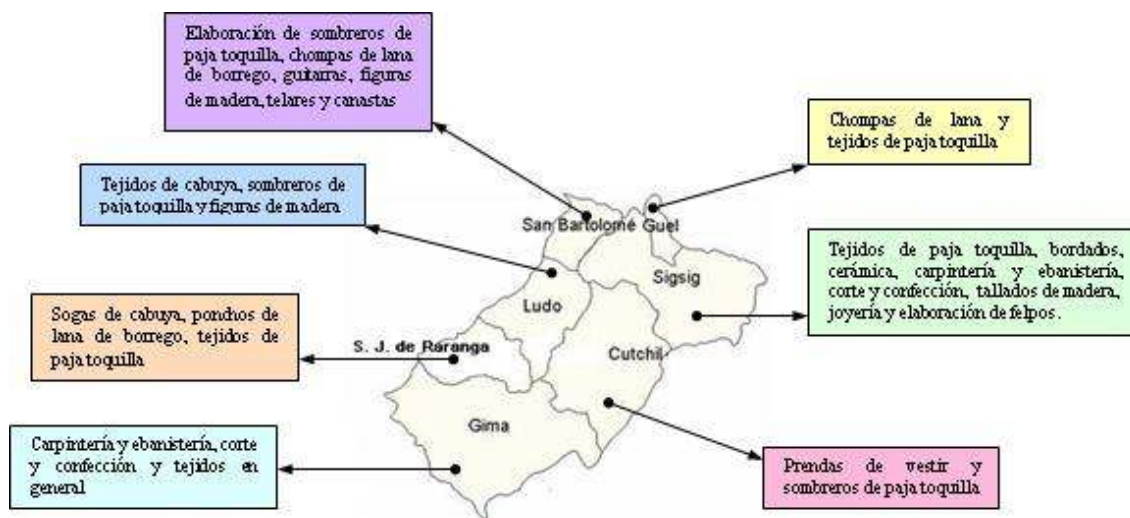
Son varias las artesanías que se puede encontrar en todas las parroquias del cantón, según se puede apreciar en la siguiente figura:

---

[26] Municipio de Sigsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

[27] Gobierno Municipal de Sigsig. (2010). *Sigsig: Patrimonio Cultural del Ecuador*. Edit. Foto Gráfica, Cuenca

Figura 10: Sector artesanal



FUENTE Y ELABORACIÓN: [www.sigsig.gob.ec](http://www.sigsig.gob.ec)

En la actualidad se puede encontrar varias organizaciones legalmente constituidas [28]:

- Asociación de Ceramistas “Cacique Duma”, fabrican vasijas, piezas de vajilla, maceteros, etc., y que son comercializados en el mercado local.
- Asociación “Flor de Mayo”, en Cutchil, confeccionan prendas de vestir.
- Asociación de talladores “San Luis” dedicados a elaborar imágenes religiosas en madera y que son vendidas en el mercado local y nacional.

### 1.6.3 Crédito

En la minería a gran escala, son las propias empresas transnacionales las que invierten su capital y recursos propios.

En cambio los pequeños artesanos que elaboran figuras de madera, guitarras, prendas de vestir, objetos de paja toquilla y los mineros artesanales, requieren de financiamiento o inversión para realizar sus trabajos, ya sea con la adquisición de la materia prima, o la implementación de talleres y adquisición de herramientas.

Actualmente existen algunas Cooperativas de Ahorro y Crédito con oficinas dentro y fuera del

[28] Municipio de Sigsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

Cantón, que ofrecen créditos a los pequeños empresarios, no solo del sector agropecuario, sino también del sector artesanal, y que a través de planes de financiamiento permiten a estas personas trabajar y fortalecer sus micros y medianas empresas.

Hay instituciones públicas que colaboran con el sector artesanal, no con créditos sino con apoyo logístico, así tenemos el caso la Asociación de Toquilleras 24 María Auxiliadora que recibe la colaboración del Ministerio de Relaciones Exteriores para que el sombrero de paja toquilla pueda ser importado sin necesidad de terceras personas.

Así mismo, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural junto con los municipios de Cuenca y Sígsig está impulsando la candidatura del arte de “Tejidos de sombreros de paja toquilla” para que sea incluido por la UNESCO en el listado de *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. De lograr este objetivo, se beneficiaría notablemente a este sector artesanal, no solo de Sígsig, sino de los diferentes cantones del Ecuador que elaboran este reconocido y apreciado producto <sup>[29]</sup>.

## **1.7 Sector productivo técnico**

### **1.7.1 Comercio**

El 6 por ciento de la población económicamente activa se dedican al comercio y dentro de esta actividad, el comercio al por menor es el más importante. Son varios los negocios que ofertan diferentes productos, desde abacerías, ferreterías, restaurantes, telefonía móvil, etc., algunos de los cuales son instalados con el dinero que envían las personas que viven fuera del país. El comercio no representa una actividad sustentable dentro de la economía del cantón.

### **1.7.2 Turismo**

A pesar de que el cantón tiene maravillosos paisajes y áreas naturales, sitios arqueológicos, una hermosa arquitectura colonial y una cultura rica en tradiciones, la actividad turística como fuente generadora de recursos económicos es incipiente.

---

[29] *Impulsan declaratoria de patrimonio al sombrero de paja toquilla*. (2011). Diario el Mercurio en internet. Recuperado el 15 de marzo de 2011, de <http://www.elmercurio.com.ec/268729-impulsan-declaratoria-de-patrimonio-al-sombrero-de-paja-toquilla.html>



De todos modos, se considera como una alternativa de desarrollo económico, ligada a otras actividades productivas y al cuidado del medio ambiente <sup>[30]</sup>.

Solo el 2,6% de la población económicamente activa (PEA) se dedica a esta actividad, teniendo que enfrentar varios inconvenientes:

- Bajo nivel de conocimiento del potencial turístico de la zona
- Poca difusión y promoción de los recursos naturales y turísticos
- Falta de capacitación
- Desvalorización de las tradiciones culturales
- La infraestructura de servicios es inadecuada para el visitante y el turista
- No hay la interrelación necesaria con los promotores turísticos

Entre los diferentes atractivos turísticos que presenta el cantón, se puede citar <sup>[31]</sup>:

- **Arqueológicos**

Complejo Arqueológico Chobshi

Cueva negra de Chobshi

Adoratorio de Shabalula

- **Naturales**

Playas de Zhingate, Bosque de Tambillo

Cerros: Fasayñan, Allcuquiro, Matanga, Chirir, Huallil, Curín, Sondeleg.

Ríos: Santa Bárbara, Bolo, Palmar, Alcacay, Shío.

Lagunas de: Ayllón, Chobshi, Cebadilla, Encantada, Sta. Bárbara, Sto. Domingo, Narig.

Cueva de los Mashos y el Cañón de Balín

- **Culturales y religiosos**

Centro histórico

Iglesia Matriz

Museos: Arqueológico Municipal, de Chobshi, de Artesanías

Casa de la Asociación de Toquilleras “María Auxiliadora”

Festividades religiosas y folclóricas en las diferentes parroquias

---

[30] [31] Municipio de Sigsig. (2002). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sigsig, 2010*. Primera Edición. Edit. UDA. Cuenca

- **Turismo de Aventura**

Deportes extremos como: puenting, kayak, parapente, rapel, senderismo <sup>[32]</sup>

**1.7.3 Transporte**

El cantón cuenta con una Terminal Terrestre, donde se controla y administra el transporte parroquial, cantonal e interprovincial.

En vehículo particular, el tiempo desde Cuenca es de 60 minutos y existen dos opciones: la Vía Cuenca – Gualaceo – Chordeleg - Sígsig y la vía Cuenca - El Valle - Santa Ana - San Bartolomé - Sígsig. Las 2 están en buen estado.

Dentro del transporte Interprovincial tenemos la Cooperativa “Flota Cenepa”, que sale desde Cuenca y llega a Sígsig en 1 hora con 30 minutos, el valor del pasaje es \$1,25. Existen turnos cada veinte minutos. El destino final es Gualaquiza <sup>[33]</sup>.

Existen varias empresas de transporte intercantonal: Express Sígsig, Empresa de Transporte Terrestre 16 de Agosto y Compañía de Transporte Austro Rutas que conectan los diferentes cantones de Azuay y el costo varía dependiendo los destinos.

Para la movilización dentro del cantón Sígsig y sus parroquias, existen varias empresas de taxis y camionetas: Cooperativa de Taxis Fasayñan, Cooperativa de Taxis Ayllón, Cooperativa de Transporte Liviano San Sebastián, Cooperativa de Transporte Liviano TransgüelSig, Cooperativa de Transporte Liviano 9 de Julio, Cooperativa de Transporte Liviano TransCutchil S.A. Varias de estas cooperativas son utilizadas para trasladarse a los diferentes atractivos turísticos del cantón y hacia las parroquias rurales <sup>[34]</sup>.

---

[32] Asociación de Municipalidades del Azuay, 2009-2010. *El Azuay es tuyo Camínalo*. Edición 2. Edit. Gráficas Hernández. Cuenca

[33] *Sígsig*. (s.f.). Recuperado el 20 de enero de 2011, de <http://yebool.com.ec/ecuador/regiones/sierra/provincia-de-azuay/cantones-azuay/sigsig>

[34] Miller Patricio. (2010). *Sígsig, Turismo & Cultura*. Recuperado el 20 de enero de 2011, de [http://empresas-negocios-y-comercios-de-cuenca-ecuador.nireblog.com/pag\\_3/](http://empresas-negocios-y-comercios-de-cuenca-ecuador.nireblog.com/pag_3/)

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN

#### 2. Historia de la gastronomía del cantón

##### 2.1. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

En la época preincaica, la zona de lo que hoy es Sígsig, estuvo poblada por la cultura Cañari que se extendía en las provincias de Azuay y Cañar. Según algunos historiadores, fundamentándose en restos arqueológicos encontrados, especialmente en la Cueva negra de Chobshi, se puede deducir que la alimentación en dicha época, se basaba principalmente en el maíz, al parecer de la variedad *zhima* (blanco duro); en la papa, yuca, mellocos y habas; frutas como capulí, durazno y manzana; y carne de animales como el venado de cola blanca, el ciervo enano, el conejo, el tapir, la perdiz, la llama y el cuy o rata de campo <sup>[35]</sup>.

El cuy y la chicha de jora eran los alimentos para las ocasiones especiales, ya que eran productos autóctonos, mientras que la comida habitual consistía en el mote o el maíz tostado vuelto a hervir, denominado “*tashno*”; el melloco; la oca; papas en todas sus variedades y que eran utilizadas cada una para un plato distinto <sup>[36]</sup>.

##### 2.2. Gastronomía de la colonia asociada al cantón

La llegada de los españoles trajo consigo la introducción de especies de plantas y animales del viejo continente como: cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar <sup>[37]</sup>.

---

[35] Segarra Iñiguez Guillermo. (2003). *Monografía del Cantón Sígsig*. Segunda Edición. Edit. Editorial Cuenca. Cuenca.

[36] Flores Edison. (2010). *Las riquezas de la Cultura Cañari*. Diario la Portada en Internet. Recuperado el 05 de marzo de 2011, de [http://www.diarioportada.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2088:las-riquezas-de-la-cultura-canari&catid=40:reportajes&Itemid=65](http://www.diarioportada.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2088:las-riquezas-de-la-cultura-canari&catid=40:reportajes&Itemid=65)

[37] *Gastronomía*. (s.f.). Recuperado el 21 de marzo de 2011 de <http://www.slideshare.net/FIECS2009/gastronomia-1392023>

Fue notoria en esa época la presencia de frutas en las mesas que se alternaban con la comida de sal, lo que permite comprender una tradición culinaria basada en la diversidad de los productos regionales <sup>[38]</sup>.

Parte de la alimentación la conformaban los animales que cazaban los pobladores: venados, las aves silvestres y los conejos, lo que permite apreciar la existencia de una tradición de preparación de carnes que con el pasar de los años se ha vuelto más limitada con la excepción del cerdo y del cuy.

Los productos derivados del cerdo dan origen a platos como el “mote sucio”, los mestizos, la harina de alverja con costilla, el locro de papas con cuero y el chancho hornado <sup>[39]</sup>.

### **2.3. Gastronomía de la república asociada al cantón**

La tendencia de la gastronomía en este período sigue siendo sencilla. A inicios del siglo XX, eran muy comunes las mingas y los pases del niño, actividades en las que se departía con los vecinos y amigos. Al final de las mismas era costumbre brindar a los concurrentes diversos platos de comida como muestra de agradecimiento; entre los que se puede citar: el caldo de gallina runa, sopa de fréjol, arroz con cuy o carne de res, mote pelado con carne de chancho, chicha de jora, “mishqui” o jugo del penco.

Otros platos que degustaban los lugareños eran los preparados a base de maíz, como el mote casado (que es una sopa que lleva mote y fréjol), el mote sucio (se preparaba con la manteca de chancho), el mote pelado que se lo comía prácticamente todos los días, los chumales elaborados en tiempo de cosecha, el tamal de maíz seco con carne de chancho o pollo y pepa de zambo, el mote pata <sup>[40]</sup>.

Una costumbre que se mantiene hasta ahora, es brindar a las mujeres que han dado a luz, un rico caldo de gallina runa, pues se dice que ayuda a recobrar las fuerzas.

Lo importante en la preparación de estos platos, fue la utilización de la cocina de leña y la olla de barro, siendo este último utensilio, el que le da un sabor único y delicioso a las comidas.

---

[38] [39] Martínez Borrero Juan. (s.f.). *El papel de la Gastronomía en el Desarrollo del Turismo*. Recuperado el 21 de marzo de 2011 de <http://es.scribd.com/doc/20975614/El-papel-de-la-gastronomia-en-el-turismo>

[40] Ministerio de Cultura del Ecuador. (2010). *La voz de Chobshi*. Edit. Imprenta Monsalve Moreno. Cuenca

#### **2.4. Gastronomía actual del cantón**

Varios son los platos tradicionales que se mantienen y se elaboran en la actualidad: el cuy con papas, hornado, llapingachos, tortillas de maíz, caldo de gallina runa, y se los puede conseguir sin dificultad en los restaurantes y en el mercado central. Es común observar los días domingo, los puestos de venta de comida en el interior del mercado, llenos de comensales que disfrutaban estas y otras delicias más.

Otros platos también considerados tradicionales, como el mote pata, mote pillo, mote sucio, mote casado, chicha, se los consigue generalmente en las diferentes fiestas que se celebran en el cantón. A criterio de varias personas consultadas, estos platos de a poco van perdiendo su importancia dentro de la gastronomía del sector, y se debe a la aparición de platos provenientes de otras regiones como el seco de pollo; arroz con menestra y carne asada; encebollados, pescado frito y mariscos; pizza y tallarines con carne o pollo; pollo asado, comida rápida como papas fritas, sánduches, etc., lo que permite a los lugareños tener varias alternativas en cuanto a la alimentación. Son los turistas nacionales y extranjeros que visitan Sígsig, quienes buscan degustar los platos tradicionales, manteniendo viva esta costumbre gastronómica.

La introducción de nuevas comidas es evidente en la parroquia Sígsig, concretamente en la zona urbana, mientras que en las parroquias rurales y otras comunidades, aun se conserva la tradición de preparar platos utilizando los ingredientes típicos de la zona, como el maíz, la gallina criolla, el chancho.

## CAPITULO III

## DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR

## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

## 3.1 PREGUNTA 1

## Comidas que son propias de este sector.

Cuadro 9: Comidas propias del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	164	29,60%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	68	12,27%
	LOCROS	Mote casado	49	8,84%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	40	7,22%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	34	6,14%
	CALDOS	Caldo de gallina	32	5,78%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	26	4,69%
		Chicha de jora	18	3,25%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	16	2,89%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	12	2,17%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	11	1,99%
		Mote sucio	11	1,99%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz	10	1,81%
		Tortillas de maíz con miel	5	0,90%
	ENVUELTAS	Humitas	5	0,90%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	5	0,90%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	0,72%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	0,72%
		Papas con cuero	4	0,72%
ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas	3	0,54%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	3	0,54%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Champús	3	0,54%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	3	0,54%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado	2	0,36%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	2	0,36%
ENTRADAS	FRÍAS	Ensalada de lechuga y cebollas	1	0,18%
	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,18%

<b>ENTREMESES</b>	PICADAS	Mote pelado con chanco	1	0,18%
		Mote pelado con fréjol	1	0,18%
		Papas con culantro	1	0,18%
		Huevos criollos cocinados	1	0,18%
	EMPANADAS	Empanadas de harina de maíz	1	0,18%
		Quimbolitos	1	0,18%
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	CALDOS	Caldo de pata	1	0,18%
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADAS	Colada de misqui	1	0,18%
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	FRITURAS	Chuleta	1	0,18%
	COCIDOS	Sancocho	1	0,18%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,18%
	ESTOFADOS	Estofado de gallina runa	1	0,18%
<b>POSTRES</b>	DULCES	Dulce de zapallo	1	0,18%
		Mermelada de sambo	1	0,18%
<b>BEBIDAS</b>	DULCES	Ponche de leche	1	0,18%
	FERMENTADAS	Chicha de chonta	1	0,18%
	AGUAS FRESCAS	Agua de sangoracha	1	0,18%
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	COCTELES	Canelazo	1	0,18%
<b>TOTAL</b>			<b>554</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

La mayoría de personas adultas saben cuáles son los platos tradicionales de la región y como se los prepara. Entre las comidas que tienen mayor difusión están el cuy con papas, el caldo de gallina runa, el hornado, las tortillas de maíz, el mote casado, el mote pata, el mote pillo.

La predilección por estos platos se debe a:

- Su sabor, pues la mayoría son preparados utilizando utensilios de barro o cocinados en leña o carbón
- La facilidad de conseguir los ingredientes ya que muchos se siembran en sus tierras o en el caso de animales, estos son criados por los habitantes del cantón
- Por su tradición, ya que es algo que ha pasado de generación en generación

Estos platos se los puede conseguir sin problemas en el mercado central, en donde existen varios comedores cuyos propietarios ofrecen diferentes menús a sus comensales, que incluyen

a más de la comida tradicional, platos como el seco de pollo, arroz con carne frita, sopa de fideos, etc.

### 3.2 PREGUNTA 2

#### Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.

**Cuadro 10:** Comidas que se preparan en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	164	34,17%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	53	11,04%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote casado	42	8,75%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	39	8,13%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	30	6,25%
	LOCROS	Mote pata	29	6,04%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	25	5,21%
		Chicha de jora	17	3,54%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	13	2,71%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	12	2,50%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	5	1,04%
		Mote sucio	4	0,83%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz	4	0,83%
		Tortillas de maíz con miel	4	0,83%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	0,83%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	0,83%
ENTREMESES	ENVUELTAS	Humitas	3	0,63%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Champús	3	0,63%
ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas	2	0,42%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	2	0,42%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	2	0,42%
	ASADOS	Carne asada	2	0,42%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,42%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,42%
ENTRADAS	FRÍAS	Ensalada de lechuga y cebollas	1	0,21%
	CALIENTES	Chocolo cocido	1	0,21%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado	1	0,21%
		Mote pelado con chanco	1	0,21%
		Mote pelado con fréjol	1	0,21%
		Papas con culantro	1	0,21%



<b>CALDOS Y SOPAS</b>	CALDOS	Caldo de pata	1	0,21%
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	FRITURAS	Chuleta	1	0,21%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,21%
<b>POSTRES</b>	DULCES	Dulce de zapallo	1	0,21%
<b>BEBIDAS</b>	DULCES	Ponche de leche	1	0,21%
	FERMENTADAS	Chicha de chonta	1	0,21%
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	COCTELES	Canelazo	1	0,21%
<b>TOTAL</b>			<b>480</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

En época de fiestas, los platos preferidos por sigseños y turistas son: el delicioso cuy asado, el caldo de gallina criolla o runa, el sabroso hornado acompañado de unos llapingachos. A pesar de que la preparación del cuy o el hornado es más costosa, no representa un problema ya que al momento de su comercialización, se puede recuperar lo invertido. El gusto por estos platos se debe a su delicioso sabor y a la manera de prepararlos.

A diferencia de los platos citados en el párrafo anterior, existen platos que se los preparan generalmente solo en fiestas ya sean cantonales, parroquiales o culturales, como sucede con el mote pata, la chicha de jora.

También se puede encontrar en los días festivos, carpas instaladas donde ofrecen una distinta variedad de comida: seco de pollo, pollo broster, carne asada y menestra, papas fritas, comida costeña, etc.

### 3.3 PREGUNTA 3

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

**Cuadro 11:** Comidas que se preparan con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ASADOS	Cuy con papas	163	41,16%
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	CALDOS	Caldo de gallina runa	60	15,15%
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	HORNEADOS	Hornado	37	9,34%
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	LOCROS	Mote casado	31	7,83%
	CALDOS	Caldo de gallina	31	7,83%

ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	14	3,54%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	11	2,78%
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz	5	1,26%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	4	1,01%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	1,01%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	1,01%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	4	1,01%
		Chicha de jora	4	1,01%
ENTREMESES	PICADAS	Mote sucio	3	0,76%
	ENVUELTAS	Humitas	3	0,76%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	2	0,51%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,51%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,51%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	1	0,25%
ENTRADAS	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,25%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado con fréjol	1	0,25%
		Papas con culantro	1	0,25%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz con miel	1	0,25%
	EMPANADAS	Empanadas	1	0,25%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de pata	1	0,25%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	1	0,25%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,25%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,25%
BEBIDAS	DULCES	Ponche de leche	1	0,25%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COCTELES	Canelazo	1	0,25%
<b>TOTAL</b>			<b>396</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Los platos que se preparan con mayor frecuencia son el cuy, el hornado, el caldo de gallina, las tortillas de maíz, los llapingachos; y esto se debe a que son los más solicitados por los comensales y por lo tanto se los puede encontrar en el mercado central y en los diferentes asaderos o restaurantes. Platos como el mote casado, el caldo de borrego, las humitas se los pueden adquirir una vez por semana en el interior del mercado. De igual manera existen platos como el mismo caldo de gallina runa que forman parte de la alimentación familiar y se elabora con mayor frecuencia en los hogares.

### 3.4 PREGUNTA 4

#### Comidas que son las demandadas por los visitantes en este sector.

**Cuadro 12:** Comidas más solicitada por visitantes

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	163	42,89%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	59	15,53%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	37	9,74%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	30	7,89%
	LOCROS	Mote casado	27	7,11%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	15	3,95%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	8	2,11%
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz	2	0,53%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	4	1,05%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	1,05%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	1,05%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	3	0,79%
		Chicha de jora	3	0,79%
ENTREMESES	PICADAS	Mote sucio	2	0,53%
	ENVUELTAS	Humitas	3	0,79%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	2	0,53%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,53%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,53%
ENTRADAS	CALIENTES	Chocolo cocido	1	0,26%
ENTREMESES	PICADAS	Papas con culantro	1	0,26%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz con miel	1	0,26%
	EMPANADAS	Empanadas	1	0,26%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	1	0,26%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	1	0,26%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,26%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,26%
BEBIDAS	DULCES	Ponche de leche	1	0,26%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COCTELES	Canelazo	1	0,26%
<b>TOTAL</b>			<b>380</b>	<b>100%</b>

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Tanto el cuy asado, el hornado y el caldo de gallina runa, son los más demandados por los visitantes, debido a su preparación, a su sabor y al hecho de que son platos tradicionales de la región; otros cantones del Azuay los preparan y también son muy solicitados por los turistas.

Se puede apreciar en los asaderos a familias enteras disfrutando del cuy asado y el caldo de gallina runa; igual situación se da en los puestos de venta del hornado. Tanto el cuy como el hornado, debido a su costo, no son platos que se lo puede degustar todos los días.

### 3.5 PREGUNTA 5

**Comidas típicas/ tradicionales/ancestrales que existían hace años y en que ha cambiado su preparación.**

**Cuadro 13:** Platos que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	36	Ahora agregan azúcar en lugar de la panela	24
				Se endulza con azúcar en lugar de atado de caña	7
				Se añade nata	3
				Se endulza con panela en lugar de atado de caña	1
				Ahora agregan panela molida	1
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de sambo	20	Se lo preparaba con leche, ahora solo con papas	8
				Se agrega papas en lugar de habas	6
				La pepa se dejaba secar un día, ahora se cocina enseguida	2
				Ahora se añade papas y leche	2
				Ahora se agrega fréjol y papas	1
				Antes se utilizaba machica	1
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	20	Se endulzaba con atado, ahora se puede utilizar azúcar y panela	9
				Ahora se endulza con azúcar en lugar de panela	5
				Se endulza con panela en lugar de atado de caña	3
				Antes se dejaba fermentar la chicha por varios días, ahora ya no	2
				Antes se añadía miel, ahora se endulza con panela	1
NSC	NSC	NSC	18	NSC	18
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de arroz de cebada	12	Antes se preparaba con tocino de chanco, ahora se añade papas o leche.	5
				Ahora se aliña con más condimentos	2
				Se añadía carne de chanco, ahora se agrega papas y pollo	2
				Se cocinaba en olla de barro, ahora utilizan olla de aluminio	2
				Ahora dejan muy poco tiempo en remojo la cebada, antes dejaban un día	1
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de machica	11	Ahora se agrega leche	4
				Ahora se endulza con azúcar en lugar de panela	3
				Ahora se pone leche y si desea canela	3

				Antes la machica primero se tostaba en el sartén antes de cocinar	1
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de zapallo	10	Ahora se añade papas en lugar de habas	7
				Se preparaba con tocino de choncho ahora se hace con papas	2
				Se usa olla de aluminio en lugar de olla de barro y se pone papas en vez de habas	1
		Sopa de quinua	8	Se dejaba en remojo la quinua desde la noche anterior, ahora ya no	5
				Ahora agregan fideo	1
				Ahora agregan nata de leche	1
				Ahora se agrega leche y papas	1
POSTRES	DULCES	Dulce de sambo	8	Se endulza con azúcar en lugar de panela	4
				Se endulza con azúcar o panela en lugar de atado de caña	2
				Ya no se añade naranjilla	1
				Antes se preparaba en olla de barro, ahora se lo hace en olla de aluminio.	1
ENTREMESES	PICADAS	Habas fritas	7	Se las freía con cáscara, ahora se pela y se las divide.	5
				Antes no se pelaban y se freían sin refrito	2
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de res	6	Se agrega papas o yuca en lugar de las habas	2
				Se aliñaba solo con ajo, ahora usan más ingredientes.	2
				Antes hacían con coles o también con un poco de habas y en olla de barro, ahora hacen con yuca y en olla de aluminio	1
				Antes hacían en una olla de barro ahora en una olla de aluminio.	1
	LOCROS	Mote Casado	3	Antes se preparaba con trocitos de choncho, ahora solo mote y fréjol	3
	SOPAS	Sopa de lenteja	3	Ahora se agrega nata y leche	1
				Antes se agregaba un poco de ají	1
Antes se agregaban col, ahora leche				1	
Sopa de pata de res	3	Antes se cocinaba en olla de barro, ahora en olla de presión	3		
BEBIDAS	COMPUESTA	Champús	3	Se endulza con azúcar o panela en lugar de atado de caña	2
				Se preparaba con mote con cáscara, ahora se pela	1
	DULCES	Misqui	3	Ahora se agrega harina de maíz	2
				Se endulzaba con panela, ahora usan azúcar.	1
ENTREMESES	PICADAS	Cueritos con papas	2	Ahora se agrega salsa de maní	2
		Mote pelado	2	Antes se hacía con mote y fréjol, ahora se añade carne de choncho	2
	TORTILLAS	Tortillas de queso	2	Ahora se agrega margarina	1
				Antes hacían en el tiesto ahora en el sartén	1
CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de choclo	2	Antes se hacía con choclo tierno, ahora se usa mote duro	1
				El choclo se lo molía antes de agregar a la sopa, ahora solo se desgrana y se cocina	1
		Sopa de fréjol	2	Ahora se agrega una taza de leche	1
				Ahora agregan nata de leche	1

	LOCROS	Locro de habas	2	Ahora se licua las habas	2
		Mellocos casados	2	Ahora se agrega culantro	2
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	2	Antes se cocinaba la manzana entera, ahora se licua	1
				Se endulza con azúcar el lugar de panela	1
POSTRES	DULCES	Dulce de arroz	2	Ahora se licua el arroz	1
				Ahora se agrega anís pequeño	1
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de cebolla y tomate	1	Ahora e lava la cebolla con vinagre	1
ENTREMESES	PICADAS	Arveja con tocino	1	Antes se utilizaba olla de barro, ahora se utiliza olla de aluminio	1
		Oreja de chanco	1	Ahora se agregan más especias	1
		Choclo mote	1	Antes se preparaba con choclos tiernos y se cocinaba en leña.	1
		Choclo revuelto	1	Ahora se agrega azúcar y queso antes solo era con aceite y un poco de sal con quesillo desmenuzado.	1
		Mote pillo	1	Ahora agregan leche	1
	TORTILLAS	Llapingachos	1	Ahora se agrega mantequilla	1
		Tortilla de maíz	1	Ya no se añade cebolla blanca	1
	ENVUELTAS	Queso de hoja	1	Antes se colocaba quesillo en hoja de achira	1
		Quimbolitos	1	Ahora se agregan pasas	1
		humitas	1	Ahora agregan cebolla y vino	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Cachicaldo	1	Antes se cocinaba en olla de barro	1
		Caldo de bola	1	Se aliñaba solo con ajo, ahora se usan más aliños	1
		Caldo de gallina runa	1	Se utiliza más especias	1
		Caldo de patas	1	Ahora ya no se agrega mote en el caldo de patas	1
	LOCROS	Locro de choclo con zanahorias	1	Antes se utilizaba leche, ahora solo agua	1
		Locro de cuero reventado	1	Ya no se agrega leche	1
		Locro de nabos	1	Antes agregaban leche ahora se agrega quesillo	1
		Locro de papas	1	Ahora agregan mantequilla	1
		Mote pata	1	Antes se hacía en olla de barro ahora se hace en olla aluminio y se añade cebolla picada	1
	SOPAS	Sopa de achogchas	1	Antes se utilizaba fideos, ahora se añade achogchas	1
		Sopa de brócoli	1	Ahora se licua el brócoli	1
		Sopa de coles	1	Antes hacían con habas y tocino de chanco, ahora hacen con papas o fréjol tierno.	1
		Sopa de fideo con papas	1	Ahora ya no tostan el fideo	1
		Sopa de habas	1	Ahora agregan nata de leche	1
		Sopa de harina de alverja	1	Se cocinaba en olla de barro, ahora es de aluminio	1
		Sopa de mellocos	1	Se cocinaba con leche	1

<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ASADOS	Cuy con papas	1	Antes se dejaba un día entero el cuy aliñado, ahora se pela y se aliña enseguida	1
	COCIDOS	Lengua de res	1	Ahora agregan pimienta picada	1
		Menestra de habitas tiernas	1	Se agregaba nata de leche, ahora ya no	1
		Morochillo de maíz	1	Ahora agregan el pollo ya no carne de choncho	1
		Seco de chivo	1	Ahora agregan jugo de naranja	1
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADAS	Colada de avena	1	Ahora agregan azúcar en lugar de panela	1
<b>POSTRES</b>	DULCES	Dulce de arroz de cebada	1	Se endulza con azúcar en lugar de panela	1
		Dulce de higos	1	Antes se dejaba un día en remojo el higo.	1
<b>BEBIDAS</b>	FERMENTADAS	Chicha de jora	1	Antes agregaban panela	1
<b>TOTAL</b>			<b>225</b>		<b>225</b>

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Los principales cambios que se han dado en la preparación de los platos tradicionales, a criterio de los encuestados, tienen que ver en su gran mayoría con los utensilios utilizados, así tenemos que antes se cocinaba en ollas de barro y en cocina de leña, pero debido al avance que se ha dado en varios aspectos de la sociedad, el cantón se ha visto afectado por el mismo, con la aparición de ollas de presión, de aluminio, cucharas metálicas, así como cocinas a gas o industriales que son utilizadas en los restaurantes. Es claro que las comidas al prepararse con estos utensilios pueden cambiar su aroma y sabor.

Otro cambio considerable es el reemplazo de cierto ingrediente por otro, como utilizar azúcar en lugar de panela, la papa en vez de granos; también hay casos en los que se elimina o agrega algunos como la nata de leche, todo esto con el propósito de darle un sabor diferente o simplemente porque algunos ingredientes son más fáciles de conseguir que otros.

Se debe mencionar que los ingredientes procesados y listos para usarse, como los aliños en funda, también son utilizados en la preparación de las comidas.

**Cuadro 14:** Clasificación de comidas en típicas y tradicionales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICAS	Misqui
	Habas fritas
	Colada de manzana
	Oreja de choncho
	Cachichaldo

TRADICIONALES	Dulce de zapallo
	Sopa de sambo
	Chicha
	Sopa de arroz de cebada
	Colada de machica
	Sopa de zapallo
	Sopa de quinua
	Dulce de sambo
	Caldo de res
	Mote casado
	Sopa de lenteja
	Sopa de pata de res
	Champús
	Cueritos con papas
	Mote pelado
	Tortillas de queso
	Sopa de choclo
	Sopa de fréjol
	Locro de habas
	Mellocos casados
	Dulce de arroz
	Ensalada de cebolla y tomate
	Arveja con tocino
	Choclo mote
	Choclo revuelto
	Mote pillo
	Llapingachos
	Tortilla de maíz
	Queso de hoja
	Quimbolitos
	Humitas
	Caldo de bola
	Caldo de gallina runa
	Caldo de patas
	Locro de choclo con zanahorias
	Locro de cuero reventado
	Locro de nabos
	Locro de papas
	Mote pata
	Sopa de achogchas
Sopa de brócoli	
Sopa de coles	
Sopa de fideo con papas	



Sopa de habas
Sopa de harina de alverja
Sopa de mellocos
Cuy con papas
Lengua de res
Menestra de habitas tiernas
Morochillo de maíz
Seco de chivo
Colada de avena
Dulce de arroz de cebada
Dulce de higos
Chicha de jora

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

### 3.6 PREGUNTA 6

#### Comidas que se preparaba hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Cuadro 15: Comidas que ya no se preparan

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARABA	FRECUENCIA
ENTRADAS	FRIAS	Ensalada de sambo	1	Gloria Calle	1
ENTREMESES	PICADAS	Habas fritas	11	Nancy Nugra	2
				Cecilia Álvarez	1
				Cecilia Fajardo	1
				Ernestina Pesantez	1
				Marcela Loja	1
				María Jiménez	1
				Mercedes Llanos	1
				NSC	1
				Tatiana Moscoso	1
				Vilma Plasencia	1
		Mote pelado	2	Margarita Nugra	1
				María Placencia	1
		Mote sucio	2	Susana Astudillo	1
				Susana Sánchez	1
Chulpi	1	Piedad Román	1		
Fréjol con guineo	1	Delia Lituma	1		
Habas tostadas con café	1	NSC	1		
Mote con fréjol	1	Gladys Samaniego	1		
Rabo del chancho	1	Mariana Cárdenas	1		

		Shungo de cuy	1	Carmen Sánchez	1
		Tripa mishqui	1	Verónica Llanos	1
		Tripas de cuy fritas	1	Marcelo López	1
	ENVUELTAS	Hayacas (tamal)	1	Martha Delgado	1
		Tamal asado	1	Nelly Delgado	1
		Tamales de cerdo	1	Alexandra Salinas	1
		Tamales de coliflor	1	Beatriz Pulla	1
TORTILLAS	Tortillas de plátano	1	Luis Tusa	1	
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	Sopa de sambo	16	Carmen Nugra	3
				Cruz Montesdeoca	2
				Carmen Llanos	1
				Blanca Marín	1
				Liliana Ortega	1
				Lupe Sarmiento	1
				Marcia Sagbay	1
				María Marca	1
				Martha Samaniego	1
				Mercedes Chiriboga	1
				Sergio Llanos	1
				Tania Chiriboga	1
				Verónica Moscoso	1
		Sopa de arroz de cebada	8	Blanca Sánchez	2
				Blanca Nugra	1
				Cruz Montesdeoca	1
				Lourdes Castro	1
				Mariana Cárdenas	1
				Rosa Loja	1
		Sopa de quinua	4	Rosa Nugra	1
				Carmela Castro	1
				Jessica Jiménez	1
				Rosa Sánchez	1
		Sopa de achogchas	3	Sergio Llanos	1
				Cecilia Fajardo	1
				Martha Samaniego	1
		Sopa de habas	3	Rosa Morocho	1
Alicia Sánchez	3				
Sopa de zapallo	3	Cecilia Fajardo	1		
		Lupe Samaniego	1		
		Mariana Cárdenas	1		
Sopa de avena tostada	2	Amanda Coronel	1		
		María Delgado	1		

		Sopa negra	2	Estefanía Pacheco	1	
				María Salinas	1	
		Shimillo de maíz	2	Nancy Sánchez	1	
				Zoila Marco	1	
		Pata de guagra	1	Zoila Zhiminascola	1	
		Sopa de ajo	1	Cruz Montesdeoca	1	
		Sopa de col	1	María Salinas	1	
		Sopa de harina de alverja	1	Mercy Jiménez	1	
		Sopa de harina de cebada	1	Carmen Sánchez	1	
		Sopa de leche con maíz tostado	1	Martha Sánchez	1	
	Sopa de maíz molido	1	Martha Samaniego	1		
	CALDOS	Caldo de cuy		10	Luis Tusa	3
					Dora Loja	2
					Ana Sánchez	1
					Martha Samaniego	1
					Mercedes Llanos	1
					Patricia Bueno	1
					Verónica Díaz	1
		Caldo de borrego		9	Rodrigo Bueno	2
					Guadalupe Salinas	1
				Laura Correa	1	
				Marisol Toral	1	
				Miriam Vásquez	1	
				Delia Samaniego	1	
				Rosa Faustina	1	
Caldo de hueso blanco			3	Piedad Salazar	2	
				Luzmila Zhiminaicela	1	
		Caldo de habas con tocino	1	Elena Pacheco	1	
		Caldo de oreja de chancho	1	Cecilia Fajardo	1	
		Caldo de pata de borrego	1	Margarita Bueno	1	
Caldo de patas de res	1	Carmen Calle	1			
LOCROS	Ají de queso	1	Margarita Salinas	1		
	Locro de berro	1	Blanca Salinas	1		
	Locro de habas	1	Soledad Ortega	1		
	Locro de papas con col	1	Cruz Motesdeoca	1		
	Locro de sambo	1	Laura Nugra	1		
	Yaguarlocro	1	Leticia Sánchez	1		

<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ESTOFADOS	Estofado de patas	2	Lucia Andrade	2	
		Estofado de cuy	1	Restaurante El Sigseño	1	
		Estofado de lengua de res	1	María Cárdenas	1	
		Estofado de orejas de cerdo	1	Cecilia Fajardo	1	
	SECOS	Seco de borrego		2	Leonor Ortega	1
					Miriam Zhiminay	1
		Seco de chivo	1	Cecilia Fajardo	1	
	COCIDOS	Achogchas rellenas	1	María Marca	1	
		Ají de gallina	1	Moisés Salazar	1	
		Cauca de choclo tierno	1	Elvira Barzallo	1	
		Chanfaina con papas	1	Mariana Cárdenas	1	
		Tallarines de choclo	1	Marlene León	1	
		Timbushca	1	María Saetama	1	
<b>POSTRES</b>	DULCES	Dulce de zapallo	11	Rosa Bueno	3	
				Carmen Ortega	1	
				Elvira Caivinagua	1	
				Esther Illescas	1	
				Gladis Salinas	1	
				Inés Salinas	1	
				María Delgado	1	
				Mónica Ramos	1	
				Nancy Nugra	1	
		Dulce de sambo	4	María Samaniego	2	
				Hortensia Torres	1	
				Rosa Angelita Nugra	1	
		Manzanas asadas	4	Laura Morocho	1	
Lorena Marca	1					
Luis Sánchez	1					
Maura Granda	1					
Arroz con leche	1	Esther Illescas	1			
Dulce de grosellas	1	Piedad Román	1			
Dulce de zanahoria	1	Rosa Loja	1			
<b>BEBIDAS</b>	DULCES	Misqui	28	Blanca Morales	4	
				Beatriz Torres	3	
				Jessica Jiménez	2	
				Martha Samaniego	2	
				Cruz Montesdeoca	1	
				Diana Astudillo	1	
				Diana Jiménez	1	
				Emperatriz Samaniego	1	

				Estela Loja	1
				Gregoria Samaniego	1
				Julia Pacheco	1
				Luisa Fárez	1
				Luisa Samaniego	1
				Maite Astudillo	1
				María Marca	1
				Mariana Cárdenas	1
				Piedad Pauta	1
				Rosa Chiriboga	1
				Rosa Morocho	1
				Sergio Llanos	1
				Zoila Castro	1
	COMPUESTAS	Champús	9	Sergio Llanos	2
				Beatriz Domínguez	1
				Beatriz Torres	1
				Rodrigo Bueno	1
				Rosa Fárez	1
				Rosario Nugra	1
				Teresa Fajardo	1
				Teresa Loja	1
	FERMENTADAS	Chicha	1	Cecilia Sánchez	1
		Chicha de jora	1	Rosa Plasencia	1
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADAS	Colada de machica	24	Beatriz Torres	4
				NSC	2
				Angelita Bueno	1
				Auxiliadora Ortega	1
				Belén Astudillo	1
				Cecilia Fajardo	1
				Elena Loja	1
				Jenny Sigüenza	1
				Juana Sánchez	1
				María Cuzco	1
				Martha Cochancela	1
				Martha Samaniego	1
				Maura Granda	1
				Mercedes Nugra	1
				Nataly Sánchez	1
				Paola Orellana	1
				Piedad Pauta	1
				Rosa Chiriboga	1
				Rosa León	1
				Rosa Zamora	1

		Colada de leche con canela	2	Laura Salinas	2
		Colada de maíz	2	Carmen Ortega	1
				Martha Sarmiento	1
		Colada de harina de plátano	1	Valeria Román	1
		Colada de pulcre	1	Martha Samaniego	1
		Colada de verde	1	Mariana Cárdenas	1
		NSC	9	NSC	9
<b>TOTAL</b>			<b>226</b>		<b>226</b>

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Muchos de los ingredientes base que se utilizaban en la elaboración de estos platos, se los conseguía y se los puede conseguir en la región, tales como vegetales, frutas, tubérculos y legumbres, lo que ha permitido que exista una variedad de comidas. A pesar de los cambios alimenticios de la población, muchos de estos ingredientes seguirán utilizándose, ya sea por su sabor o porque son alimentos sanos y saludables.

Entre los motivos por los cuales se ha dejado de preparar estas comidas se puede citar:

- Cambio en el gusto alimenticio de los habitantes del cantón, debido principalmente al surgimiento de nuevas comidas que llaman la atención de los comensales.
- Influye también el precio de los ingredientes, por ejemplo el caldo de cuy, a más de que a muchas personas no les gusta, también es costoso, ya que un cuy vivo esta por los 7 a 8 dólares y la preparación del caldo para unas 4 personas cuesta alrededor de 15 dólares, lo que se pudo comprobar durante la elaboración de este proyecto.
- Otra razón se debe que a la gente ya no le llama la atención prepararlos y optan por degustar los platos tradicionales que se mantienen hasta la fecha, o también prefieren preparar platos más conocidos como loco de papas y sopa de fideos.

### 3.7 PREGUNTA 7

#### Comidas nuevas que se preparan en el cantón

**Cuadro 16:** Gastronomía nueva en el cantón

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS	FRIAS	Ceviche	4	pescado y camarón	Restaurante el Manabita

		Ensalada de vegetales	2	vegetales	Mercado Central
		Ensalada de alverjas	1	arvejas	
		Ensalada de col morada con mayonesa	1	col	
		Ensalada de lechuga con tomate y limón	1	lechuga y limón	
		Ensalada de papas picadas con mayonesa	1	papas - mayonesa	
		Ensalada de remolacha	1	remolacha	
	CALIENTES	Choclo frito	1	choclo	
		Porotos con col y habas	1	fréjol y habas	
ENTREMESES	FRITURAS	Maduro frito	3	plátano	Mercado Central
		Mortadela con plátano	1	mortadela	
	PICADAS	Plátano con queso	1	plátano	Restaurante el Manabita
		Cuerito con mote	1	carne de chanco	Mercado Central
		Cuerito con papas	1	cuero de chanco	Restaurante El Sigseño
	TORTILLAS	Tortilla de camarón	1	camarón	Casa
			1		Mercado Central
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de res	2	carne de res	Restaurantes
	SOPAS	Sopa de lenteja	1	lentejas	
		Sopa de fideos	1	fideos y papas	Mercado Central
	LOCROS	Locro de papas	4	papas	Casa
		Locro de arvejas	1	arvejas	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo asado	14	pollo	Pollerías
			3		Mercado Central
		Carne asada	9	carne de res	Restaurante el Manabita
			3		Mercado Central
			1		Restaurantes
			2		Restaurante el Manabita
		Chuleta asada	1	carne de cerdo	Restaurantes
			1		Cecilia Fajardo
			1		
		FRITURAS	Carne apanada	3	carne de res
	2			Restaurante Fasayñan	
	2			Mercado Central	
	Bistec de carne		1	Restaurante El Sigseño	
			1		
	Pollo apanado		2	pollo	
	Pollo frito	1		Pollerías	
	HORNEADOS	Pernil	1	carne de chanco	Tiendas
	SECOS	Seco de pollo	42	pollo	Mercado Central
			8		Restaurante El Sigseño

			7		Restaurantes		
			4		Restaurante el Manabita		
			2		Casa		
		Seco de carne			11	carne de res	Mercado Central
					5		Restaurante el Manabita
					3		Restaurante El Sigseño
					2		Restaurantes
		ESTOFADOS	Estofado de carne		3		Mercado Central
					1		Restaurante El Sigseño
			Estofado de carne y verduras			2	carne de res y verduras
	1					Restaurante el Manabita	
	Estofado de chancho				1	carne de chancho	Casa
					1		
	Estofado de pollo			1		Mercado Central	
	ARROCES	Arroz con pollo		10	pollo		
				1			
				1			Comunidad
		Arroz amarillo			4	arroz y mostaza	Mercado Central
					1		Restaurante el Manabita
		Arroz verde			4	espinaca	Mercado Central
		Arroz dorado			2	achiote	
	Arroz con salsa china			1	arroz		
	PESCADOS	Pescado frito		5	pescado	Mercado Central	
5				Restaurante el Manabita			
Pescado ahumado				1		Mercado Central	
Trucha frita				1			
Croquetas de pescado				1		Restaurante comida costeña	
MARISCOS	Camarones apanados		1	camarones	Mercado Central		
			1		Restaurante el Manabita		
	Arroz con camarones				3		
POSTRES	DULCES	Ensalada de frutas	3	frutas	Mercado Central		
	HELADERÍA	Helado de leche	1	leche			
BEBIDAS	DULCES	Jugo de frutas	9	frutas	Mercado Central		
		Batido de frutas	3				
			2			Restaurante el Manabita	
			2			Restaurantes	
	Limonada			1	limón	Mercado Central	



<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	COMIDA CRIOLLA	Guatita	5	guata	Restaurantes
			1		
		Churrasco	1	carne y huevos	Mercado Central
			1		Restaurante el Manabita
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO</b>		Menestra de lentejas	4	lentejas	Mercado central
		Menestra de arvejas	1	arvejas	Restaurante el Manabita
		Menestra de fréjol	1	fréjol	Cecilia Fajardo
		Chaulafán	2	camarón y pollo	Mercado central
			2		Restaurante el Manabita
			1		Restaurantes
		Pizza	2	tomate y queso	Pizzería
			1		Café Bahareque
		Arroz con chorizo frito	1	chorizo	Mercado central
		Papas con atún	1	papas y atún	
		Tallarín con carne	1	tallarín	
		Tallarín con pollo	1		
		Sánduche de pollo	1	pollo	

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Varios son los factores que han influenciado en la aparición de nuevas comidas:

- El costo que demanda su elaboración es menor que los platos tradicionales como el cuy.
- La llegada de personas de otras regiones o ciudades, quienes traen sus costumbres y sus conocimientos incluidos los gastronómicos, como por ejemplo la comida costeña. Se han instalado algunos restaurantes donde ofertan esta variedad en comidas
- El tiempo de cocción de algunos platos es menor; podemos comparar el tiempo que demanda preparar un seco de pollo que es menos de una hora, con el tiempo que toma elaborar el chanco hornado o la chicha que son varias horas.
- La introducción de nuevos ingredientes traídos de otras regiones, permiten tener más alternativas en cuanto a la preparación de platos, por ejemplo pescados y mariscos.
- Cambio en los gustos alimenticios de las personas, hace que éstas busquen nuevas opciones para su alimentación diaria.
- Según mi criterio, el factor que más influye en la aparición de nuevas comidas es el desinterés por mantener viva esta tradición gastronómica, algo que se puede notar en algunos puestos de comida del mercado o restaurantes, que son atendidos por sigseños,

pero donde expenden comida copiada de otros lugares; cuando deberían ser ellos los que promocionen la comida tradicional del cantón.

### 3.8 PREGUNTA 8

#### Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

Cuadro 17: Ingredientes más utilizados

NOMBRE DE INGREDIENTE BASICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PAPAS	ENTRADAS	FRIAS	Ensaladas	3	0,37%
	ENTREMESES	PICADAS	Papas con atún	2	0,25%
			Cuerito con papas	1	0,12%
			Papas con culantro	1	0,12%
			Papas con fideo	1	0,12%
		TORTILLAS	Llapingachos	31	3,85%
			Tortillas	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	9	1,12%
			Caldo de gallina	8	0,99%
			Caldo de res	3	0,37%
			Caldo de hueso blanco	1	0,12%
			Caldo de oreja de chancho	1	0,12%
			Caldo de pata de borrego	1	0,12%
		SOPAS	Sopa de sambo	20	2,48%
			Sopas	14	1,74%
			Sopa de arroz de cebada	9	1,12%
			Sopa de zapallo	8	0,99%
			Sopa de quinua	4	0,50%
			Sopa de avena	2	0,25%
			Sopa de coles	2	0,25%
Sopa de lenteja			2	0,25%	
Sopa de achogchas	1	0,12%			
Sopa de fréjol	1	0,12%			
Sopa de habas	1	0,12%			

		LOCROS	Sopa de maíz tostado	1	0,12%
			Sopa de pata de res	1	0,12%
			Locro de papas	14	1,74%
			Mote pata	2	0,25%
			Locro de arvejas	1	0,12%
			Locro de cuero	1	0,12%
			Locro de habas tiernas	1	0,12%
			Locro de mellocos	1	0,12%
			Locro de sambo	1	0,12%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	85	10,55%
		SECOS	Seco de pollo	2	0,25%
			Seco de borrego	1	0,12%
		ESTOFADOS	Estofado de carne	2	0,25%
		COCIDOS	Guata	5	0,62%
			Papas con cuero	4	0,50%
Puré	4		0,50%		
OTROS DE INGRESO MODERNO		Papas fritas	2	0,25%	
		Chanfaina con papas	1	0,12%	
MOTE	ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	53	6,58%
			Mote sucio	18	2,23%
			Mote pelado	11	1,36%
			Cuerito con mote	1	0,12%
			Mote con fréjol	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de patas	1	0,12%
		SOPAS	Sopas	1	0,12%
		LOCROS	Mota casado	37	4,59%
			Mote pata	23	2,85%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	2	0,25%
		HORNEADOS	Hornado	1	0,12%
	BEBIDAS	COMPUESTAS	Champús	11	1,36%
GALLINA	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	21	2,61%
			Caldo de gallina	16	1,99%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo asado	13	1,61%
		SECOS	Seco de pollo	38	4,71%

		ARROCES	Arroz con pollo	1	0,12%
		FRITURAS	Pollo apanado	1	0,12%
			Pollo frito	1	0,12%
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Chaulafán	2	0,25%
			Pollo cubano	1	0,12%
TOMATE	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada	3	0,37%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	2	0,25%
			Caldo de gallina runa	2	0,25%
			Caldo de cuy con huevo	1	0,12%
			Caldo de res	1	0,12%
			Caldo de borrego	1	0,12%
		SOPAS	Sopa de arroz de cebada	3	0,37%
			Sopa de achogchas	1	0,12%
	LOCROS	Mote pata	6	0,74%	
		Mote casado	1	0,12%	
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	12	1,49%
		SECOS	Seco de pollo	10	1,24%
			Seco de carne	2	0,25%
		ESTOFADOS	Estofado de carne con verduras	1	0,12%
			Estofado de pollo	1	0,12%
		ARROCES	Arroz con pollo	3	0,37%
			Arroz dorado	1	0,12%
FRITURAS		Carne apanada	1	0,12%	
COCIDOS		Rabo de chancho	1	0,12%	
HORNEADOS	Hornado	2	0,25%		
MARISCOS	Ceviches	1	0,12%		
CARNE DE CHANCHO	ENTREMESES	PICADAS	Cueritos con mote	1	0,12%
			Cueritos con papa	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de patas	1	0,12%
		LOCROS	Mote casado	5	0,62%
			Mote pata	3	0,37%
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de chancho	1	0,12%
		COCIDOS	Fritada	4	0,50%
Papas con cuero			1	0,12%	

			Sancocho	1	0,12%
		HORNEADOS	Hornado	5	0,62%
			Pernil	1	0,12%
	OTROS TÍPICOS	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,25%
QUESILLO	ENTREMESES	PICADAS	Plátano con queso	1	0,12%
		EMPANADAS	Empanadas	4	0,50%
		TORTILLAS	Tortillas de maíz	4	0,50%
			Tortillas	1	0,12%
			Tortillas de plátano	1	0,12%
		ENVUELTOS	Humitas	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de habas	3	0,37%
			Sopa de achogchas	2	0,25%
			Sopa de quinua	2	0,25%
			Sopa de lenteja	1	0,12%
			Sopa de zambo	1	0,12%
		LOCROS	Locro de habas	2	0,25%
			Locro de berro	1	0,12%
			Locro de papas	1	0,12%
QUESO	ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas de queso	1	0,12%
		TORTILLAS	Tortillas de maíz	4	0,50%
		ENVUELTOS	Humitas	1	0,12%
			Tamal	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de sambo	3	0,37%
			Sopa de arroz de cebada	1	0,12%
			Sopa de avena	1	0,12%
			Sopa de lenteja	1	0,12%
			Sopa de maíz molido	1	0,12%
			Sopa de quinua	1	0,12%
			Sopa de zapallo	1	0,12%
	LOCROS	Locro de cuero reventado	1	0,12%	
	BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	1	0,12%
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	1	0,12%	
SAMBO	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de sambo	7	0,87%
		CALDOS	Caldo de borrego	1	0,12%
	POSTRES	DULCES	Dulce de sambo	5	0,62%

ZANAHORIA	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada	6	0,74%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	3	0,37%
			Caldo de gallina runa	1	0,12%
		SOPAS	Sopa	1	0,12%
	PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado de carne con verduras	1	0,12%
OTROS TÍPICOS	CHARCUTERIA	Morcilla	1	0,12%	
CARNE DE RES	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de sambo	1	0,12%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	3	0,37%
		SECOS	Seco de carne	4	0,50%
		ESTOFADOS	Estofado de carne	2	0,25%
			Estofado de lengua	1	0,12%
	FRITURAS	Carne apanada	1	0,12%	
OTROS DE INGRESO MODERNO		Tallarín con carne	1	0,12%	
CANELA	POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	2	0,25%
			Arroz con leche	1	0,12%
			Dulce de arroz	1	0,12%
	COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de leche	1	0,12%
			Colada de manzana	1	0,12%
			Colada de machica	1	0,12%
	BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,25%
		FERMENTADAS	Chicha	1	0,12%
OTROS TÍPICOS	BEBIDAS	Canelazo	1	0,12%	
CUY	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de cuy	3	0,37%
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	7	0,87%
		ESTOFADOS	Estofado de cuy	1	0,12%
HABAS	ENTREMESES	PICADAS	Habas fritas	3	0,37%
			Habas con queso	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de habas con tocino	1	0,12%
		SOPAS	Sopa de habas	2	0,25%
			Sopa de res	1	0,12%
			Sopa de zapallo	1	0,12%
		LOCROS	Locro de habas	1	0,12%
OTROS DE INGRESO MODERNO		Menestra de habas	1	0,12%	
JORA	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	11	1,36%

MAIZ	ENTREMESES	PICADAS	Chulpi	1	0,12%
		TORTILLAS	Tortilla de maíz	6	0,74%
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de leche con maíz	1	0,12%
	COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de pulcre	1	0,12%
	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	1	0,12%
		COMPUESTAS	Champús	1	0,12%
ZAPALLO	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de zapallo	4	0,50%
	POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	6	0,74%
HUEVOS	ENTREMESES	PICADAS	Huevos cocinados	1	0,12%
			Mote pillo	1	0,12%
		ENVUELTOS	Quimbolitos	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	2	0,25%
			Caldo de gallina	1	0,12%
		SOPAS	Sopa negra	2	0,25%
ATADO DE CAÑA	COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada	1	0,12%
	POSTRES	DULCES	Dulce de higos	1	0,12%
	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	3	0,37%
			Chicha de manzana	1	0,12%
FRUTAS	POSTRES	DULCES	Ensalada de frutas	3	0,37%
	BEBIDAS	DULCES	Batido de frutas	1	0,12%
			Jugo de frutas	1	0,12%
MADURATIVO	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	2	0,25%
			Chicha de jora	2	0,25%
			Chicha	1	0,12%
PEPA DE SAMBO	ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de sambo	4	0,50%
HARINA	ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas	3	0,37%
		ENVUELTOS	Quimbolitos	1	0,12%
MANTECA DE CHANCHO	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopas	1	0,12%
	ENTREMESES	PICADAS	Mote sucio	1	0,12%
		TORTILLAS	Llapingachos	1	0,12%
	OTROS DE INGRESO MODERNO		Menestra	1	0,12%
CEBADA	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de arroz de cebada	3	0,37%
COL		CALDOS	Caldo de res	1	0,12%
		OTROS TÍPICOS	CHARCUTERIA	Morcillas	2

FREJOL	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de fréjol	1	0,12%
		LOCROS	Mote casado	1	0,12%
			Mote pata	1	0,12%
HARINA DE MAIZ	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de maíz	2	0,25%
	BEBIDAS	DULCES	Misqui	1	0,12%
MACHICA	COLADAS YPOTAJES	COLADAS	Colada de machica	3	0,37%
MANZANA	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	2	0,25%
	COLADAS YPOTAJES	COLADAS	Colada de manzana	1	0,12%
ARVEJAS	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada	1	0,12%
	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de alverjas	1	0,12%
ESPINACAS	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Arroz verde	2	0,25%
ACEITE	OTROS DE INGRESO MODERNO		Ají chancado	1	0,12%
MELLOCOS	ENTREMESES	PICADAS	Mellocos casados	1	0,12%
MIEL	BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	1	0,12%
MORA		DULCES	Batido	1	0,12%
NATA	POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	1	0,12%
MENUDO DE RES	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Guatita	1	0,12%
PESCADO		MARISCOS	Encebollado	1	0,12%
<b>TOTAL</b>				<b>806</b>	<b>100%</b>

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

Entre los ingredientes más utilizados tenemos:

Papa 31,76%

Mote 21,21% (en este total se incluye el maíz como tal y el mote, que no es más que el maíz cocinado)

Gallina 11,66%

Tomate 6,95%

La predilección por estos ingredientes se debe al sabor y al buen acompañamiento que le dan a las comidas, como es el caso del tomate.

Las papas son un complemento ideal para algunos platos, como el cuy, las diferentes sopas o locros, o el caldo de gallina runa; ensaladas o como tortillas para acompañar al hornado y las carnes asadas.



En el caso del maíz, este ha sido el grano que ha formado parte de la alimentación de los habitantes no solo de Síg sig, sino de la región durante cientos de años. Es utilizado para la elaboración de diferentes platos tradicionales como el mote casado, el mote pata, el mote pillo y el mote sucio; incluso en su presentación más simple como es el mote pelado, sirve para acompañar diferentes platos principales y sopas e incluso se lo puede comer solo. Por algo existe el dicho que dice que cuando una persona está débil, es porque no ha comido mote.

El aspecto positivo de estos ingredientes, es que se los puede conseguir dentro del cantón, pues son cultivados y cosechados en los campos y zonas rurales de Síg sig, por lo que en varias ocasiones es compartido con los vecinos, o se los puede conseguir fácilmente en los puestos del mercado.

Otros ingredientes importantes en la elaboración de los platos son los derivados de animales de granja, como las carnes de chanco, cuy y res; leche y queso. Estos animales también se crían en la región y permite que su obtención sea menos costosa.

## CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA TIPICA Y TRADICIONAL DEL CANTON  
SÍGSIG

## 4.1. Fichas gastronómicas

Cuadro 18: Gastronomía típica y tradicional

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA /POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Cuy con papas	N.A.	Baja	Mercado central - carpas instaladas por las fiestas / Asaderos de cuy	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig / Cutchil	Corral y Dávila / Km. 3 vía Cutchil	Varias comunidades
Mote pillo	N.A.	Baja	Mercado central	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Mote sucio	N.A.	Baja	Mercado central	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Mote pata	N.A.	Baja	Mercado central	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Mote casado	N.A.	Media	Mercado central	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Caldo de gallina runa	Caldo de gallina criolla	Baja	Mercado central y restaurantes	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Caldo de cuy	N.A.	Alta	Asadero Taita Cuy	Azuay	Sígsig	Sígsig	Cutchil	Km. 3 vía Cutchil	Loma de Cutchil
Caldo de borrego	Caldo de mocho	Media	Mercado central	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Hornado	N.A.	Baja	Mercado central / carpas instaladas por las fiestas	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Locro de sambo	N.A.	Media	En los hogares	Azuay	Sígsig	Sígsig	Diferentes parroquias	Diferentes parroquias	Diferentes comunidades
Locro de zapallo	N.A.	Media	En los hogares	Azuay	Sígsig	Sígsig	Diferentes parroquias	Diferentes parroquias	Diferentes comunidades
Tortillas de maíz	N.A.	Baja	Mercado central / San Bartolomé	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Corral y Dávila	Centro del cantón
Chicha	N.A.	Baja	En las carpas instaladas por las fiestas	Azuay	Sígsig	Sígsig	Sígsig	Centro	Centro del cantón

FUENTE: Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

De acuerdo a las encuestas, se puede decir que hay platos que con el pasar del tiempo, no han perdido su importancia y valor dentro de la gastronomía sigseña, como el cuy con papas, el hornado y las tortillas de maíz; platos que a decir de los habitantes del lugar, son los más solicitados, ya sea por su sabor como es el caso del cuy y el hornado, o porque son complemento ideal para la alimentación diaria, como lo son las tortillas de maíz, que muchas veces son consumidas en la mañana o en la tarde acompañadas de un buen morocho o un café caliente. La sensibilidad al cambio de estos platos es baja.

Esta sensibilidad al cambio se puede clasificar en 3 grupos:

- **Alta:** Cuando al plato ya no se lo preparan por diversas razones, o a su vez la preparación es casi nula.
- **Media:** Cuando no hay un interés por parte de la comunidad en mantener su preparación y consumo.
- **Baja:** Cuando la comunidad mantiene su preparación y consumo, pero con alguna variación en la preparación y consumo.

Existen otros platos cuya sensibilidad al cambio es baja, pero no son de consumo diario:

- El mote pillo es de fácil preparación y muchas veces forma parte de la comida habitual de las familias. Un lugar donde se lo puede adquirir es en los locales donde preparan carne asada por ser un buen complemento.
- El mote sucio, aunque es un plato que no se lo prepara tan a menudo, considero que no ha perdido su tradición. Se lo puede adquirir en aquellos lugares donde preparan y venden la deliciosa fritada y también se puede disfrutar de este plato en reuniones familiares donde el plato principal es el chancho.
- Un plato que se sirve y se disfruta en las fiestas de carnaval es el mote pata. La mayoría de los hogares lo preparan en estas fechas para compartir con sus allegados. También se lo puede conseguir en el mercado central.
- El mote casado se está convirtiendo en un plato para consumo familiar antes que para la venta. El lugar donde se puede comer este plato es el mercado central los días martes, en

las fiestas de cantonización y en carnaval, especialmente en el desfile del domingo de carnaval.

- El caldo de gallina runa preparado con la gallina de campo, se sirve con mayor frecuencia en las comunidades, y es más deliciosa cuando se la cocina en una olla de barro. También se la puede degustar en algunos salones, aunque no todos los días.
- Una bebida antigua y deliciosa es la chicha preparada con la jora y que se sirve en las festividades del cantón y en las fiestas religiosas. La chicha antes era una bebida consumida en cualquier contexto comunitario, sin embargo ahora se ha reducido su consumo a las festividades debido a que las personas prefieren tomar otras bebidas.

Existen también platos cuya sensibilidad al cambio se la puede considerar media:

- El caldo de cuy, según relatos de los moradores del cantón, ya no se lo prepara o es casi nula su elaboración, debido a varios factores: es más costosa que otros platos; las nuevas generaciones ya no gustan de este plato típico y prefieren comida actual como seco de pollo, pollo asado, mariscos, etc. Si desea probar este plato se debe pedir que lo preparen con anticipación.
- Historia similar acontece con el caldo de borrego, muy pocas son las personas que lo preparan y lo comercializan, concretamente se puede degustar este caldo en el mercado central los días lunes en el puesto del señor Sergio Llanos. Se ha dejado de preparar debido a la introducción de otras sopas y caldos.
- Respecto al locro de zambo y el locro de zapallo, su sensibilidad al cambio es media, ya que más que un plato tradicional, es parte de la alimentación diaria y solo se prepara en los hogares. Estos platos los consume en la región y su preparación es similar.

#### **4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas**

Varias son las fiestas que se celebran cada año en el cantón Sígsig, se tiene fiestas cívicas como el aniversario de cantonización; fiestas religiosas en honor a San Sebastián y María Auxiliadora; fiestas culturales del carnaval y las Jornadas Deportivas Vacacionales.

**Cuadro 19:** Fiestas del cantón

<b>FECHAS CIVICAS, CULTURALES, DEPORTIVAS Y RELIGIOSAS DEL CANTON SÍGSIG</b>	
20 de enero	Fiesta religiosa en honor al patrono San Sebastián
febrero o marzo	Carnaval Cultural
16 de abril	Fiesta cívica por el aniversario de cantonización
24 de mayo	fiesta religiosa en honor a María Auxiliadora
Agosto	Jornadas deportivas vacacionales

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos del Municipio de Sigsig

Sígsig tiene una gastronomía variada, siendo la comida tradicional la que llama la atención en las fiestas; entre sus principales platos tenemos:

**Cuadro 20:** Gastronomía relacionada con las fiestas

<b>GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de las fiestas</b>	<b>Nombre del Plato / Bebida / Postre relacionado a la fiesta</b>	<b>Simbolismo del plato</b>	<b>Ritual del plato</b>
- Fiesta en honor a San Sebastián - Carnaval cultural - Fiesta de cantonización - Fiesta en honor a María Auxiliadora	Cuy con papas	<i>Jakata huatay hallita mikyna yquipac</i> . Frase que en quechua significa: "Cría el cuy para que alimentos bien". El cuy simboliza salud, pues se usa en procesos curativos como la bronquitis y para mujeres embarazadas. Tiene un significado social, se lo come únicamente en ocasiones especiales, en fiestas religiosas, culturales y eventos sociales.	El cuy se lo deja aliñado desde la noche anterior para que pueda absorber bien el aroma de los aliños
- Fiesta en honor a San Sebastián - Carnaval cultural - Fiesta de cantonización - Fiesta en honor a María Auxiliadora	Hornado	El chanco representa un elemento simbólico de socialización pública. El brindar chanco hornado representa la generosidad y potencialidades de quien prepara y brinda el plato.	En las fiestas, se lo sirve a los asistentes junto con un vaso de chicha como agradecimiento.
Carnaval	Mote pata	Debemos referirnos al ingrediente principal: el mote. Se dice que el mote produce fortaleza física; inclusive se decía que la fecundidad de la mujer se atribuía al mote.	Se sirve como plato principal en las fiestas. El primer día se realiza un desfile cultural por el centro cantonal en el cual también se exponen diversos platos; luego la gente va a jugar en el río, junto a las playas de Zhingate

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiesta en honor a San Sebastián</li> <li>- Carnaval cultural</li> <li>- Fiesta de cantonización</li> <li>- Fiesta en honor a María Auxiliadora</li> </ul>	Chicha	Era utilizada en las fiestas tradicionales como es el INTI-RAIMI o fiesta del sol, en el cuál se agradece al Dios Sol por haber obtenido excelentes cosechas de maíz durante el año, se lo celebra en los meses de Julio y Agosto. Ahora se lo sirve en las fiestas como bebida de bienvenida.	Es común luego de servirse el hornado hacer un brindis con la chicha
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiesta en honor a San Sebastián</li> <li>- Carnaval cultural</li> <li>- Fiesta de cantonización</li> <li>- Fiesta en honor a María Auxiliadora</li> </ul>	Caldo de gallina runa	Simboliza salud ya que se dice que es bueno para los huesos. Además se recomienda dar a las mujeres que han dado a luz.	Es importante que la gallina sea bien alimentada con maíz y trigo. Se sirve antes del arroz.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- En las diferentes fiestas, pero se debe pedir que se lo prepare</li> </ul>	Mote pillo y mote sucio	Se dice que el mote produce fortaleza física; inclusive se decía que la fecundidad de la mujer se atribuía al mote	El mote sucio o mote pillo son complementos ideales luego de degustar carnes asadas o el hornado.

**FUENTE:** Elaboración propia a partir de datos de entrevistas aplicadas

## CAPITULO V

### PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONOMICO TIPICO Y TRADICIONAL DEL CANTON

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

Poner en marcha una estrategia no solo requiere de una buena idea, sino también del apoyo y el compromiso de la sociedad y de instituciones que se involucren de verdad en sacar adelante un proyecto.

En el caso del cantón Sígsig, la comida tradicional es deliciosa, pero no es el único lugar que las prepara, cantones como Gualaceo, Chordeleg, Cuenca, Azogues, preparan la mayoría de platos tradicionales que existen en Sígsig. Se debe considerar que los turistas que llegan al Azuay, lo hacen primero a la ciudad de Cuenca, y obviamente en esta ciudad ya pueden disfrutar de platos como el cuy, el chanco en sus variadas formas de preparar, el mote pillo, etc.; luego parten a los diferentes cantones, atraídos por las artesanías y lugares turísticos, antes que por la comida. Además hay cantones más cercanos a Cuenca donde también ofertan estas delicias gastronómicas, permitiendo a la gente tener otras alternativas en cuanto a lugares para comer se refiere, lo que disminuye las probabilidades de que los turistas lleguen a saborear la comida sigseña.

La promoción de la gastronomía de Sígsig debe ir acompañada de una promoción turística cultural que sea difundida por los medios de comunicación escrita que circulan por la región. El 16 de abril se celebra las fiestas de la manzana y se promociona el evento por una emisora radial, sin profundizar en el contenido de esta festividad. Es evidente que falta más material para difundir y sobretodo falta el compromiso de alguna institución a nivel provincial que asuma el reto. Aquí puede estar la primera opción para promocionar la gastronomía de Sígsig, que sean las diferentes asociaciones existentes, como Rikcharina, Alianza de Vida o las conformadas en las diferentes parroquias rurales, que ayudados por voluntarios del mismo cantón, recaben toda la información histórica y relevante sobre la comida tradicional, considerando que varias de estas organizaciones pertenecen a las diferentes parroquias rurales, para lo cual deberán contar con el asesoramiento adecuado, mismo que podría venir

de alguna Universidad. Luego del levantamiento de información y utilizando los medios respectivos, deben solicitar a una institución u organismo regional, el apoyo para la difusión de las diferentes festividades y variedad gastronómica de Sígsig a través de los medios de comunicación, incluso pudiera llegar hasta los medios de televisión. Actualmente hay programas televisivos que hablan de las bellezas naturales de varias regiones del país, entre las cuales se ha mencionado a Sígsig, pero se tratan más temas turísticos y culturales, por lo que es una buena alternativa presentar a los diferentes medios de comunicación, todo el material posible relacionado con la historia de la comida tradicional y se motive a que se realicen otros programas sobre el tema. Esto es algo que beneficiaría también a otros cantones. Disfrutar de la comida tradicional de la región ayudará a los visitantes a conocer algunos aspectos de la historia gastronómica, no solo de Sígsig sino también de la provincia, lo que permitirá con el tiempo ir conociendo más.

Otra forma de promocionar la diversidad en platos tradicionales, es a través de la participación en las ferias gastronómicas que se realizan en los diferentes cantones del Azuay por motivo de sus festividades, siendo la Cámara de Turismo del Azuay, quien se encargaría de contactarse con algunos representantes del cantón para invitarlos a que expongan sus productos, pero no solo presentando platos de comida, sino relacionarlos con nombres y algunos aspectos de los lugares turísticos. Por ejemplo habrá personas que les gustaría aprender sobre la historia de la Cueva de Chobshi, lugar que sería el hogar de la primera civilización que habitó Ecuador y conocer lo que comían en esa época. Como se puede observar, no está por demás juntar rasgos turísticos, gastronómicos y culturales con el fin de promocionar su comida. Para lograrlo, que mejor que acudir a las comunidades y contactar a las personas mayores, que son fuente de sabiduría ancestral. O se puede también realizar una especie de feria gastronómica itinerante entre los cantones Gualaceo, Chordeleg y Sígsig, que forman parte del Corredor Turístico Santa Bárbara y Cuenca; evento que se lo haría en las fiestas de cantonización de cada lugar, convirtiéndose en buen espacio para promocionar comida tradicional de cada cantón participante.



## **5.2. Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales**

Dentro de las instituciones que podrían promocionar la comida tradicional de Sígsig está la Fundación Rikcharina, organización sin fines de lucro y con sede en la ciudad de Cuenca y que colabora con varias parroquias de diferentes cantones del Azuay.

Esta organización tiene entre sus objetivos los siguientes:

- Fortalecer las capacidades de los talentos humanos locales para que sean gestores de su propio bienestar.
- Recuperar los saberes locales para incorporarlos a procesos de desarrollo comunitario.
- Participar en la definición y ejecución de propuestas sustentables que consideren equilibradamente aspectos económicos, ecológicos, sociales y culturales.

Si bien el apoyo es en la ejecución de planes de desarrollo social y agropecuario y comunitario, creo que también podrían implementar un proyecto de promoción gastronómica, mediante el cual ayudarían con la producción y comercialización de los platos tradicionales. El financiamiento estaría a cargo de alguna ONG'S, tal como lo han hecho con sus diversos proyectos.

Otra institución que pudiera participar en la promoción y/o comercialización de la comida tradicional de Sígsig es la Fundación SENDAS, organización privada con finalidad social que promueve programas de desarrollo alternativo en el sur del Ecuador y tiene su sede en la ciudad de Cuenca. Esta fundación al igual que la anterior, buscan el desarrollo sustentable de la región. Su Misión es la de generar procesos de autonomía, fortalecer a los diferentes actores sociales y propiciar programas de desarrollo local.

Un factor importante y que ha ayudado a varios sectores como el agropecuario y artesanal, es la creación de Asociaciones mediante los cuales han promocionado sus productos. Sería beneficioso que dueños de salones, restaurantes y puesto de comida formen una Asociación, misma que mediante el aporte de sus socios, vaya de a poco ingresando en el mercado regional con la promoción de sus platos tradicionales. El financiamiento saldría de sus bolsillos, pero también pudieran recurrir a créditos de algunas cooperativas de ahorro y crédito.

No hay que olvidar también a la Cámara de Turismo de Cuenca, que a través de sus publicaciones, pudieran dedicar un espacio más amplio a la difusión de la historia y variedad gastronómica del cantón o cantones del Azuay.

Pueden ser varias las instituciones que ayuden con la promoción y comercialización, pero el factor más importante es la voluntad y decisión por salir adelante, que puede mostrar el hombre y la mujer de Síg sig y del apoyo incondicional y desinteresado que puedan ofrecer instituciones públicas y privadas.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

Como se pudo apreciar, la comida tradicional se mantiene con el pasar de los años, pero lamentablemente somos nosotros los que no conservamos esta costumbre gastronómica, al permitir que cambien algunos aspectos de su preparación o simplemente dejando que de a poco vayan desapareciendo, muchas veces influenciados por costumbres de otras regiones del país o del extranjero, cuando son nuestros migrantes que al retornar al país, traen consigo otro estilo de vida.

Platos como el hornado, el cuy, el mote pillo, llapingachos, caldo de gallina criolla, podrán mantenerse por mucho tiempo como platos tradicionales siempre y cuando nosotros podamos conservar su preparación y sobretodo que inculquemos en nuestras familias el amor y respeto por nuestras costumbres tanto culturales como gastronómicas.

La gastronomía de Síg sig y de la región, es tradicional, deliciosa y saludable, pues es elaborada con ingredientes originarios de la zona, tanto vegetales como animales, mismos que se han cultivado y criado de manera natural. Se debe conservar estos procesos de cultivo y crianza de forma tal que los ingredientes y productos que se obtengan, sean apreciados y solicitados en toda la región. Son las instituciones financieras las que a través de créditos accesibles podrán colaborar con los comuneros para aprovechar sus tierras y ganados con el propósito de obtener productos de muy buena calidad, mejorando así su gastronomía

Es importante que las instituciones del Estado junto con organizaciones o asociaciones del cantón Síg sig, unan esfuerzos por sacar adelante al cantón, no solo el aspecto turístico y cultural, sino también gastronómico, consientes de que será una tarea ardua, sobretodo porque la comida tradicional de Síg sig, es tradicional también en la provincia.

Se debe motivar a los pobladores de Sígsig para que retomen las costumbres y que luchen por sacar adelante al cantón y muestren al Ecuador entero su deliciosa gastronomía. Pero a más de motivación hay que brindarles apoyo, no solo técnico sino también económico con el fin de que puedan mostrar fuera del cantón todas sus costumbres, su belleza colonial y sus delicias culinarias. A Sígsig se lo relaciona con los sombreros y las empresas mineras, pero es mucho más que eso, Sígsig es historia, cultura y tradiciones.

De igual manera hay que inculcar en los más pequeños el amor por sus raíces, su herencia y su tierra, enseñándoles desde la escuela a valorar y respetar las costumbres del cantón.

Finalmente debo decir que está en nosotros el querer redescubrir nuestras tradiciones y que mejor manera de hacerlo que saliendo a conocer aquellos pueblos y cantones alejados pero hermosos, conocer a su gente, escuchar sus historias que son interesantes y degustar de su comida.

Si vienen al Azuay, visiten Sígsig, tal como dice su slogan, es un “Encanto que te espera”.

## **BIBLIOGRAFIA**


- Segarra Guillermo, (2003). **Monografía del Cantón Sígsig**
- Prefectura del Azuay, (2007). **Atlas de la Provincia del Azuay**
- Municipio de Sígsig. **Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Sígsig 2010.**
- Gobierno Municipal de Sígsig, (2010). **Sígsig “Patrimonio Cultural del Ecuador”.**
- Asociación de Municipalidades del Azuay, (2009). **El Azuay es tuyo, camínalo.**
- Club Llactazhngu. **Sígsig “Principio de un pueblo”** (video)
- Martínez Borrero Juan. **El papel de la Gastronomía en el Desarrollo del Turismo**
- Ministerio de Cultura del Ecuador, (2010). **La voz de Chobshi.**
- Ortega Guillermo, (2002). **Sígsig de la Historia a la Esperanza**

## **ENLACES ELECTRONICOS**

- [www.sigsig.gob.ec](http://www.sigsig.gob.ec)
- <http://yebool.com.ec>
- [www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec)
- [www.turismoaustro.gov.ec](http://www.turismoaustro.gov.ec)
- [www.azuay.gov.ec](http://www.azuay.gov.ec)
- [www.revistacuenca.com](http://www.revistacuenca.com)
- [www.comunidadandina.org](http://www.comunidadandina.org)
- [www.elciudadano.gov.ec](http://www.elciudadano.gov.ec)
- [www.panamahatecuador.com](http://www.panamahatecuador.com)
- [www.eltiempo.com.ec](http://www.eltiempo.com.ec)
- [www.telegrafo.com.ec](http://www.telegrafo.com.ec)
- [www.sendas.org.ec](http://www.sendas.org.ec)
- [www.elmercurio.com.ec](http://www.elmercurio.com.ec)
- [www.diarioportada.com](http://www.diarioportada.com)
- [www.rikcharina.org](http://www.rikcharina.org)
- [www.mrnrr.gob.ec](http://www.mrnrr.gob.ec)

**ANEXOS**

**ANEXO 1. FORMATO DE ENCUESTA**

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>					
					
				Encuesta No. _____	
<p>Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del país.</p>					
<b>I. ASPECTOS GENERALES</b>	<b>Nombre de la Parroquia:</b>				
	<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	<b>2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>					

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>II. COMIDAS TRADICIONALES</b>	<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
<b>6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA	
1				

	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	<b>III. COMIDAS ACTUALES</b>	<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>		
<b>N°</b>		<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
<b>IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR</b>	<b>8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas</b>			
		<b>a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1</b>	<b>b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2</b>	<b>c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3</b>
				<b>d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4</b>
		<b>a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>	<b>c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
				<b>d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE</b>
		1	1	1
		2	2	2
		3	3	3
		4	4	4
	5	5	5	
	6	6	6	
	7	7	7	

## ANEXO 2. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS

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



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

#### 1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

#### 2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

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

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

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

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.



- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
  - Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
  - Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
  - Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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 país.

Formato de la encuesta:

**Nombre de la parroquia:** En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre de la parroquia en donde aplique la encuesta.

## I. ASPECTOS GENERALES

### 1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el **nombre** de la empresa **y/o** persona en donde se preparan mejor estos platos.

- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

<b>1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.</b>				
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

2. **Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se elaboran en épocas de fiestas en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan en épocas de fiesta.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas, especialmente en épocas de fiesta.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el **nombre** de la empresa **y/o** persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

<b>2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.</b>				
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

8				
9				
10				

**3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia.
- 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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el **nombre** de la empresa **y/o** persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.</b>				
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS</b>	<b>c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

**4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.
- e. **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 o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- b. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el **nombre** de la empresa **y/o** persona en donde se preparan estos platos.

- f. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existía hace años y que han cambiado su preparación.
- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas de este sector, más típicos/tradicionales/ancestrales que existía hace años y que han cambiado su preparación.
  - Cambios en la preparación:** debe preguntar al encuestado cuáles son los **cambios** que se han realizado en la **preparación** de las diferentes comidas (si algún plato/bebida ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos de preparación).
  - Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

9			
10			

**6. Qué comidas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.**

- a. **Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- b. **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

**7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:**

- a. **Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- b. **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el *nombre específico* del ingrediente básico de las comidas. Puede existir la posibilidad de que el nombre del ingrediente básico difiera de acuerdo al sector, y se lo conozca con varios nombres, por lo tanto debe anotar todos los nombres que indique el encuestado.
- c. **Lugar a adquirir:** preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de las comidas.

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de las comidas (especificar el nombre/s que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre de la comida que se preparan con este ingrediente (a, b, c, d):** preguntar al encuestado el nombre de la comida que se preparan con los ingredientes básicos.

8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas				
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1		1	1	1
2		2	2	2
3		3	3	3
4		1	1	1
5		2	2	2
6		3	3	3
7		4	4	4

**ANEXO 3. PARRILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN**

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DE LA PARROQUIA	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

3. Cuáles son las comida de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.				4. Cuáles son las comida de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector.			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA



5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación			6. Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACION	c. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA



## ANEXO 4

### INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

#### Previo al ingreso de información debe:

1. Revisar las **encuestas**, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:  
Debe tener lógica la información receptada.  
Deben estar totalmente llenas.  
La información debe ser fidedigna.  
Deben estar con letra entendible.
2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

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 información.

Al escribir la información en la parrilla, debe utilizar un mismo formato de letra y presentación, por ejemplo: lo correcto sería "Jugo de arazá", y lo incorrecto sería, ingresar solo la palabra "Jugo" o a su vez se ingrese con minúsculas "jugo", también puede presentarse el caso de que la digitalización se la realice con errores, por ejemplo "Juo", debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.  
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.  
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.  
Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.  
**NC= No contesta**

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

Se escribirá **NC/NSC**, en caso de que sea estrictamente necesario.

- e. En el literal b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARA (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).
- g. En los literales a, b, c y d, de la NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO (1, 2, 3 Y 4), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.
- h. En los literales a, b, c y d, NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO.

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

**Con respecto a la pregunta: 1.** Cuáles son las comidas que usted conoce, que son propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (C), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

Columna (E), c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (F), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de las comidas.

**En relación a la pregunta: 2.** Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiesta en este sector.

Columna (G), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

Columna (H), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto de la/s persona/s del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (I), c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que consta en la encuesta.

Columna (J), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 3.** Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.

Columna (K), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

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

Columna (N), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 4.** Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.

Columna (O), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de la comida que conste en la encuesta.

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

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

Columna (R), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 5.** Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y que han cambiado su preparación.

Columna (S), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (T), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá escribir los cambios en la preparación que existan de cada uno de las comidas.

Columna (U), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 6.** Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (V), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

Columna (W), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que saben preparar cada una de las comidas, o a su vez puede ser el nombre del restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (X), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En la relación a la pregunta 7:** Qué comidas nuevas conoce:

Columna (Y), a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, deberá digitalizar el nombre de las comidas que conste en la encuesta.

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

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

Columna (AB), d. CÓMO SE PREPARA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

**En relación a la pregunta: 8.** Cuál es el ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

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

Columna (AC), a. NOMBRE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico anotado anteriormente.

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

Columna (AD), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AE), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

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

Columna (AF), a. NOMBRE DE LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente básico que se anotó anteriormente.

## ANEXO 5. FORMATO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
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 e historia de la comida					
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida					



	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quiénes lo elabora	
Quiénes lo consumen		
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

## ANEXO 6. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS 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 en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar **cinco fotos diferentes en digital** por cada comida.  
Cuya resolución debe ser de 10 a 14 megapíxeles  
Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

#### 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

#### 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 faciliten la información y preparación de la comida.

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe 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 factible 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 de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar 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 diferentes por cada comida.

#### 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 informantes claves.

**Edad:** Deberá escribir la edad de los informantes claves, mismos que deberán ser mayores de 40 años de edad.

**Sexo:** Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

**Dirección y teléfono:** Deberá escribir la dirección completa y el número de teléfono de los informantes claves.

**Tiempo que vive en el sector:** Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de los informantes claves, mismo que no deberá ser menor de cinco años.

**Nombre de la comida:** Deberá escribir el nombre completo de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Con qué otros nombres, se la conoce a esta comida:** Deberá escribir con que otros nombres se la conoce a la comida típica o tradicional.

**Tipología del plato:** Deberá escribir el tipo de comida al que pertenece, por ejemplo: entrada fría, envueltos, caldos, sopas, etc.

**Tipo de comida:** Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o ancestral.

**Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle” o “Cuyes de Ficoa”

**Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

**Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

**Alto:** Cuando al plato de comida, 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/es de expendio/adquisición (actores locales):** Deberán anotar el o los nombres de los lugares en donde se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Lugares más cercanos al lugar de preparación:** Esto se refiere a los lugares de referencia para poder llegar al lugar de preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

#### **CARACTERÍSTICAS**

**Ingredientes:** Deberán anotar todos los ingredientes que se requieren para la preparación de la comida típica, tradicional y ancestral.

**Ingrediente principal:** Deberán anotar el nombre del ingrediente principal con el que se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Preparación:** Deberán anotar la preparación de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Acompañamiento:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se acompaña o sirve la comida típica, tradicional y ancestral.

**Combinación/sustitución de productos:** Deberán anotar el nombre de los productos con que se combina o se sustituye algunos de los ingredientes de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos):** Deberán anotar los tips especiales o recomendaciones (secretos de la abuela) con que se preparan la comida típica, tradicional y ancestral.

**Nombre de los platos con el ingrediente base:** Deberán anotar el nombre de otras comidas (sean o no típicas, tradicionales o ancestrales) que se preparan con el ingrediente básico de la comida típica, tradicional o ancestral que se está investigando.

#### **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 el empleo de los diferentes utensilios con los que originalmente se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

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

**Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida:** Deberán averiguar el origen e historia de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué del nombre/frases relacionadas con el plato:** Deberán averiguar el por qué del nombre y las frases alusivas a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Significado que posee la comida:** Deberán averiguar el significado que tiene la comida típica, tradicional o ancestral.

**Usos:** Deberán averiguar el uso que se le da en la comunidad a la comida típica, tradicional o ancestral.

**Qué representa:** Deberán averiguar la representación de la comida típica, tradicional o ancestral que tiene en la comunidad.

**Temporada (fechas y fiestas en que se preparan):** Deberán averiguar en qué fechas, meses y fiestas se prepara la comida típica, tradicional o ancestral.

**Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas:** Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas 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 la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

**Quién los elabora:** Deberán averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida típica, tradicional o ancestral.

**Quiénes lo consumen:** Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

### **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

**Promocionan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

**Comercializan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

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

**Producción directa (consumo interno):** Averiguar si la producción del ingrediente base de de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

**Mercados (al mayorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el **nombre** de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. 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.

**Provincia:** Pregunta el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

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

## ANEXO 7. TABLAS DE TABULACIONES

## - PREGUNTA 1

COMIDAS QUE SON PROPIAS DE ESTE SECTOR				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	164	29,60%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	68	12,27%
	LOCROS	Mote casado	49	8,84%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	40	7,22%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	34	6,14%
	CALDOS	Caldo de gallina	32	5,78%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	26	4,69%
		Chicha de jora	18	3,25%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	16	2,89%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	12	2,17%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	11	1,99%
		Mote sucio	11	1,99%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz	10	1,81%
		Tortillas de maíz con miel	5	0,90%
	ENVUELTAS	Humitas	5	0,90%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	5	0,90%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	0,72%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	0,72%
		Papas con cuero	4	0,72%
ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas	3	0,54%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	3	0,54%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Champús	3	0,54%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	3	0,54%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado	2	0,36%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	2	0,36%
ENTRADAS	FRÍAS	Ensalada de lechuga y cebollas	1	0,18%
	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,18%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado con chancho	1	0,18%
		Mote pelado con fréjol	1	0,18%
		Papas con culantro	1	0,18%
		Huevos criollos cocinados	1	0,18%
	EMPANADAS	Empanadas de harina de maíz	1	0,18%
		Quimbolitos	1	0,18%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de pata	1	0,18%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de misqui	1	0,18%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,18%

	COCIDOS	Sancocho	1	0,18%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,18%
	ESTOFADOS	Estofado de gallina runa	1	0,18%
<b>POSTRES</b>	DULCES	Dulce de zapallo	1	0,18%
		Mermelada de sambo	1	0,18%
<b>BEBIDAS</b>	DULCES	Ponche de leche	1	0,18%
	FERMENTADAS	Chicha de chonta	1	0,18%
	AGUAS FRESCAS	Agua de sangoracha	1	0,18%
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	COCTELES	Canelazo	1	0,18%
<b>TOTAL</b>			<b>554</b>	<b>100%</b>

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado Central	388	70,04%
Comunidades	Diferentes comunidades	86	15,52%
Restaurantes	Restaurante el Sigseño	50	9,03%
	Restaurante Fasayñan	15	2,71%
	Salones	4	0,72%
Personas	Diferentes personas	9	1,62%
Parques	Carpas instaladas en el parque	2	0,36%
<b>TOTAL</b>		<b>554</b>	<b>100%</b>

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sergio Llanos	100	18,05%
Luis Tusa	84	15,16%
Rebeca Coronel	71	12,82%
Rodrigo Bueno	37	6,68%
Beatriz Torres	22	3,97%
Mercy Jiménez	22	3,97%
Cruz Montesdeoca	19	3,43%
Dora Loja	12	2,17%
Jessica Jiménez	10	1,81%
Cecilia Fajardo	7	1,26%
Elvira Barzallo	7	1,26%
NSC	7	1,26%
Rosa Fárez	7	1,26%
María Delgado	6	1,08%
Cecilia Sánchez	5	0,90%
Los priostes	5	0,90%



Soledad Castro	5	0,90%
María Salinas	4	0,72%
Mercedes Loja	4	0,72%
Rosa Sánchez	4	0,72%
Blanca Nugra	3	0,54%
Blanca Sánchez	3	0,54%
Elsa Caivinagua	3	0,54%
Gregoria Samaniego	3	0,54%
Juana Sánchez	3	0,54%
Laura Nugra	3	0,54%
Lourdes Castro	3	0,54%
Margarita Bueno	3	0,54%
Margarita Nugra	3	0,54%
Nancy Sánchez	3	0,54%
Piedad Román	3	0,54%
Piedad Salazar	3	0,54%
Cecilia Alvarez	2	0,36%
Elena Pacheco	2	0,36%
Julia Salinas	2	0,36%
Laura Morocho	2	0,36%
Luisa Fárez	2	0,36%
Lupe Sarmiento	2	0,36%
Margarita Barzallo	2	0,36%
Margarita Salinas	2	0,36%
María Saetama	2	0,36%
Marlene León	2	0,36%
Martha Samaniego	2	0,36%
Miriam Zhiminay	2	0,36%
Moisés Salazar	2	0,36%
Patricia Bueno	2	0,36%
Rosa León	2	0,36%
Rosa Loja	2	0,36%
Rosa Morocho	2	0,36%
Rosa Nugra	2	0,36%
Rosa Zamora	2	0,36%
Rosario Caivinagua	2	0,36%
Susana Jaramillo	2	0,36%
Tania Chiriboga	2	0,36%
Teresa Fajardo	2	0,36%
Valeria Román	2	0,36%
Zoila Castro	2	0,36%
Zoila Marco	2	0,36%
Zoila Morocho	2	0,36%
Diferentes personas	26	4,69%
<b>TOTAL</b>	<b>554</b>	<b>100,00%</b>

## - PREGUNTA 2

COMIDAS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	164	34,17%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	53	11,04%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote casado	42	8,75%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	39	8,13%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	30	6,25%
	LOCROS	Mote pata	29	6,04%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	25	5,21%
		Chicha de jora	17	3,54%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	13	2,71%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de manzana	12	2,50%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	5	1,04%
		Mote sucio	4	0,83%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz	4	0,83%
		Tortillas de maíz con miel	4	0,83%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	0,83%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	0,83%
ENTREMESES	ENVUELTAS	Humitas	3	0,63%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Champús	3	0,63%
ENTREMESES	EMPANADAS	Empanadas	2	0,42%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	2	0,42%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	2	0,42%
	ASADOS	Carne asada	2	0,42%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,42%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,42%
ENTRADAS	FRÍAS	Ensalada de lechuga y cebollas	1	0,21%
	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,21%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado	1	0,21%
		Mote pelado con chancho	1	0,21%
		Mote pelado con fréjol	1	0,21%
		Papas con culantro	1	0,21%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de pata	1	0,21%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,21%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,21%
POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	1	0,21%
BEBIDAS	DULCES	Ponche de leche	1	0,21%
	FERMENTADAS	Chicha de chonta	1	0,21%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COCTELES	Canelazo	1	0,21%
TOTAL			480	100%

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado Central	346	72,08%
Comunidades	Diferentes comunidades	67	13,96%
Restaurantes	Restaurante el Sigseño	42	8,75%
	Restaurante Fasayñan	14	2,92%
	Salones	3	0,63%
Personas	Diferentes personas	6	1,25%
Parques	Carpas instaladas en el parque	2	0,42%
<b>TOTAL</b>		<b>480</b>	<b>100%</b>

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Sergio Llanos	84	17,50%
Luis Tusa	77	16,04%
Rebeca Coronel	60	12,50%
Rodrigo Bueno	36	7,50%
Mercy Jiménez	22	4,58%
Cruz Montesdeoca	18	3,75%
Beatriz Torres	12	2,50%
Dora Loja	12	2,50%
Jessica Jiménez	10	2,08%
Cecilia Fajardo	7	1,46%
Elvira Barzallo	7	1,46%
María Delgado	6	1,25%
Los priostes	5	1,04%
NSC	5	1,04%
Rosa Fárez	4	0,83%
Rosa Sánchez	4	0,83%
Juana Sánchez	3	0,63%
Laura Nugra	3	0,63%
Lourdes Castro	3	0,63%
Margarita Nugra	3	0,63%
María Salinas	3	0,63%
Nancy Sánchez	3	0,63%
Piedad Román	3	0,63%
Piedad Salazar	3	0,63%
Soledad Castro	3	0,63%
Blanca Nugra	2	0,42%

Blanca Sánchez	2	0,42%
Cecilia Álvarez	2	0,42%
Cecilia Sánchez	2	0,42%
Elena Pacheco	2	0,42%
Gregoria Samaniego	2	0,42%
Julia Salinas	2	0,42%
Laura Morocho	2	0,42%
Lorena Marca	2	0,42%
Luisa Samaniego	2	0,42%
Lupe Sarmiento	2	0,42%
Margarita Barzallo	2	0,42%
Margarita Bueno	2	0,42%
Marlene León	2	0,42%
Mercedes Loja	2	0,42%
Miriam Zhiminay	2	0,42%
Moisés Salazar	2	0,42%
Patricia Bueno	2	0,42%
Rosa León	2	0,42%
Rosa Loja	2	0,42%
Rosa Morocho	2	0,42%
Rosario Caivinagua	2	0,42%
Susana Jaramillo	2	0,42%
Tania Chiriboga	2	0,42%
Teresa Fajardo	2	0,42%
Zoila Marco	2	0,42%
Zoila Morocho	2	0,42%
Diferentes personas	30	6,25%
<b>TOTAL</b>	<b>480</b>	<b>100%</b>

## - PREGUNTA 3

COMIDAS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	163	41,16%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	60	15,15%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	37	9,34%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote casado	31	7,83%
	CALDOS	Caldo de gallina	31	7,83%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	14	3,54%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	11	2,78%
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz	5	1,26%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	4	1,01%

CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	1,01%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	1,01%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	4	1,01%
		Chicha de jora	4	1,01%
ENTREMESES	PICADAS	Mote sucio	3	0,76%
	ENVUELTAS	Humitas	3	0,76%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	2	0,51%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,51%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,51%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	1	0,25%
ENTRADAS	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,25%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pelado con fréjol	1	0,25%
		Papas con culantro	1	0,25%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz con miel	1	0,25%
	EMPANADAS	Empanadas	1	0,25%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de pata	1	0,25%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	1	0,25%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,25%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,25%
BEBIDAS	DULCES	Ponche de leche	1	0,25%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COCTELES	Canelazo	1	0,25%
<b>TOTAL</b>			<b>396</b>	<b>100%</b>

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central	295	74,49%
Comunidades	Diferentes comunidades	49	12,37%
Restaurantes	Restaurante el Sigseño	34	8,59%
	Restaurante Fasayñan	9	2,27%
	Salones	2	0,51%
Personas	Diferentes personas	7	1,77%
<b>TOTAL</b>		<b>396</b>	<b>100%</b>

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Luis Tusa	69	17,42%
Sergio Llanos	65	16,41%
Rebeca Coronel	56	14,14%
Rodrigo Bueno	28	7,07%

Mercy Jiménez	20	5,05%
Cruz Montesdeoca	14	3,54%
Dora Loja	12	3,03%
Jessica Jiménez	8	2,02%
Cecilia Fajardo	7	1,77%
Beatriz Torres	7	1,77%
Elvira Barzallo	6	1,52%
María Delgado	5	1,26%
NSC	5	1,26%
Rosa Fárez	5	1,26%
Rosa Sánchez	4	1,01%
Elsa Caivinagua	3	0,76%
Laura Nugra	3	0,76%
Nancy Sánchez	3	0,76%
Piedad Román	3	0,76%
Piedad Salazar	3	0,76%
Blanca Nugra	2	0,51%
Blanca Sánchez	2	0,51%
Cecilia Sánchez	2	0,51%
Gregoria Samaniego	2	0,51%
Julia Salinas	2	0,51%
Lourdes Castro	2	0,51%
Lupe Sarmiento	2	0,51%
Margarita Barzallo	2	0,51%
Margarita Nugra	2	0,51%
Marlene León	2	0,51%
Mercedes Loja	2	0,51%
Moisés Salazar	2	0,51%
Rosa Morocho	2	0,51%
Susana Jaramillo	2	0,51%
Tania Chiriboga	2	0,51%
Teresa Fajardo	2	0,51%
Diferentes personas	38	9,60%
<b>TOTAL</b>	<b>396</b>	<b>100%</b>

## - PREGUNTA 4

COMIDAS QUE SON LAS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR				
TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Cuy con papas	163	42,89%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina runa	59	15,53%
PLATOS PRINCIPALES	HORNEADOS	Hornado	37	9,74%

CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	30	7,89%
	LOCROS	Mote casado	27	7,11%
ENTREMESES	TORTILLAS	Llapingachos	15	3,95%
CALDOS Y SOPAS	LOCROS	Mote pata	8	2,11%
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz	2	0,53%
ENTREMESES	PICADAS	Mote pillo	4	1,05%
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de borrego	4	1,05%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Fritada	4	1,05%
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	3	0,79%
		Chicha de jora	3	0,79%
ENTREMESES	PICADAS	Mote sucio	2	0,53%
	ENVUELTAS	Humitas	3	0,79%
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Carne asada	2	0,53%
BEBIDAS	COMPUESTAS	Morocho	2	0,53%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	CHARCUTERIA	Morcillas	2	0,53%
ENTRADAS	CALIENTES	Choclo cocido	1	0,26%
ENTREMESES	PICADAS	Papas con culantro	1	0,26%
	TORTILLAS	Tortillas de maíz con miel	1	0,26%
	EMPANADAS	Empanadas	1	0,26%
COLADAS Y POTAJES	COLADAS	Colada de manzana	1	0,26%
PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Papas con cuero	1	0,26%
PLATOS PRINCIPALES	FRITURAS	Chuleta	1	0,26%
	ARROCES	Arroz amarillo	1	0,26%
BEBIDAS	DULCES	Ponche de leche	1	0,26%
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COCTELES	Canelazo	1	0,26%
<b>TOTAL</b>			<b>380</b>	<b>100%</b>

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado Central	290	76,32%
Comunidades	Diferentes comunidades	42	11,05%
Restaurantes	Restaurante el Sigseño	29	7,63%
	Restaurante Fasayñan	10	2,63%
	Salones	2	0,53%
Personas	Diferentes personas	7	1,84%
<b>TOTAL</b>		<b>380</b>	<b>100%</b>

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Luis Tusa	68	17,89%
Sergio Llanos	62	16,32%
Rebeca Coronel	57	15,00%
Rodrigo Bueno	29	7,63%
Mercy Jiménez	19	5,00%
Cruz Montesdeoca	13	3,42%
Dora Loja	12	3,16%
Jessica Jiménez	8	2,11%
Cecilia Fajardo	7	1,84%
Elvira Barzallo	5	1,32%
NSC	5	1,32%
Beatriz Torres	4	1,05%
María Delgado	4	1,05%
Elsa Caivinagua	3	0,79%
Laura Nugra	3	0,79%
Lourdes Castro	3	0,79%
Piedad Román	3	0,79%
Piedad Salazar	3	0,79%
Rosa Fárez	3	0,79%
Blanca Nugra	2	0,53%
Blanca Sánchez	2	0,53%
Cecilia Sánchez	2	0,53%
Gregoria Samaniego	2	0,53%
Julia Salinas	2	0,53%
Margarita Barzallo	2	0,53%
Margarita Nugra	2	0,53%
Marlene León	2	0,53%
Mercedes Loja	2	0,53%
Moisés Salazar	2	0,53%
Rosa Morocho	2	0,53%
Rosa Sánchez	2	0,53%
Susana Jaramillo	2	0,53%
Tania Chiriboga	2	0,53%
Teresa Fajardo	2	0,53%
Diferentes personas	39	10,26%
<b>TOTAL</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

- PREGUNTA 5. La tabla se incluye en el punto 3.5 del capítulo 3.



## ANEXO 8. ENTREVISTAS

## ENTREVISTA 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Azuay	Sígsig		Sígsig		Curín
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Rosa María Fárez Coronel		36	f	Curín 2266709	36 años
<b>Nombre de la comida</b>			Cuy con papas			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Asados			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Mercado central, asadero de cuyes "El rincón del cuy", asadero "Taita Cuy", carpas instaladas por las fiestas			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			La iglesia de María Auxiliadora esta a una cuadra del mercado central. El asadero "el rincón del cuy" queda en la calle 9 de julio y General Torres y el asadero "taita cuy" a 1 km. Antes de la parroquia Cutchil.			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			Ajo, una ramita de apio, sal en grano, sal refinada y cuy		
	<b>Ingrediente principal</b>			Ajo		
	<b>Preparación</b>			Dejar toda la noche el cuy pelado y adobado con ajo, sal en grano y apio. Al día siguiente asar al carbón el cuy colocándolo en un palo. Se asa hasta que el cuy este listo.		
	<b>Acompañamiento</b>			Se sirve con papas cocinadas y una hoja de lechuga		
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>			No		
	<b>Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)</b>			Se sabe que el cuy esta listo cuando le sale agua de las muelas.		
	<b>Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base</b>			Caldo de gallina, mote pata, fritada.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	<b>Ollas de barro</b>			No		
	<b>Horno de barro</b>			No		
	<b>Utensilios de madera</b>			Se usa un palo para atravesar al cuy		
	<b>Cocina a leña</b>			No		
	<b>Otros:</b>			Asadero de carbón		

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Ha sido un alimento de nuestros antepasados. Lo preparaba mi abuelita, luego mi mamá y lo aprendí yo
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se sirve con papas
	Significado que posee la comida	Agradecimiento a los compadres
	Usos	Como alimento y para venta
	Qué representa	Es una tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se lo consigue todas las semanas en el mercado y en los asaderos. En las fiestas de carnaval en las playas de Zhingate. El pase del niño en diciembre, fiesta de San Sebastián el 20 de enero, en los bautizos y para enviar al exterior.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una costumbre y es solicitado por las personas
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Mery Jiménez, Wilson Pesántez, Nancy alemán.
	Quienes lo consumen	Los habitantes de Sigsig y los turistas de otras ciudades, muy poco los extranjeros
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	A veces lo cosecha y otras veces lo compra.
	Comercializan	Cuando tiene mucho lo vende en el mercado al por menor
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se puede comprar en el mercado central a cualquier vendedora que vienen de diferentes comunidades
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Nari, Curín. Se produce para consumo local
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sigsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		San Bartolomé		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Quezada		57	f	San Bartolomé	57 años
Nombre de la comida			Cuy con papas			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Asados			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Ajo, sal, cuy y papas		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se aliña la noche anterior el cuy con ajo y sal, luego se introduce un palo y se lo asa al carbón.		
	Acompañamiento			Papas cocidas, mote y lechuga		
	Combinación/sustitución de productos			Antes se ponía comino		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Es más rico si se deja aliñar toda la noche		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Fritada, caldo de gallina, y casi todas las comidas		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Un palo		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Asadero metálico con carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Según cuentan, se servía en las fiestas de las casas hace muchos años.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se come el cuy y papas		
	Significado que posee la comida			Es una tradición que aprendió de su madre		

	Usos	Para comer en fiestas y vender en el mercado
	Qué representa	Es preferido por sigseños y turistas
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de cantonización el 20 de enero. En el carnaval en las playas de Zhingate. Los domingos en el mercado
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es solicitado por los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Rosa Quezada, Mercy Jiménez
	Quienes lo consumen	La gente de Sígsig y turistas nacionales y extranjeros
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No lo produce, lo compra
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se puede comprar en los diferentes puestos del mercado
Producción del Ingrediente base	Área	En cualquier lugar de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana de Jesús Ayora Pazán		63	f	Centro	30 años
Nombre de la comida			Mote pillo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Picadas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Cebolla, ajo, mote, huevos, leche, sal y hierbita		
	Ingrediente principal			Mote		
	Preparación			Calentamos manteca de chanco en una sartén y agregamos la cebolla picada, el ajo y refreímos. Luego ponemos el mote, los huevos y sal. Se añade un poco de leche y se revuelve constantemente hasta que se cocine bien. Se agrega hierbita y se sirve		
	Acompañamiento			Carne asada, aguacate, habas con queso		
	Combinación/sustitución de productos			En algunos lugares del campo, se pone fréjol o habas en lugar de mote.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Mote casado, mote pata, mote sucio		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Sartén y cuchara de metal para mover		

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El mote ha sido alimento de nuestros antepasados. Son más de 80 años que se prepara este plato
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Como alimento
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se lo puede preparar cualquier día
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Mercy Jiménez, Rodrigo bueno
	Quiénes lo consumen	Habitantes de Sígsig y visitantes
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No aplica
	Comercializan	No aplica
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	El maíz o mote se lo compra en el mercado en los diferentes puestos
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	En varias zonas de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Mayor producción hay en junio

## ENTREVISTA 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mery Lucía Jiménez Jiménez		50	f	G. Duma y Rodil 2266320	30 años
Nombre de la comida			Mote pillo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Picadas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A una cuadra de las canchas múltiples			
Características	Ingredientes			Manteca de chanco, cebolla verde, leche, huevos, mantequilla, mote		
	Ingrediente principal			Manteca de chanco		
	Preparación			Poner manteca de chanco en un sartén, añadir cebolla picada y dejar que se fría bien. Luego se pone el mote, un poco de leche y se remueve; luego añadimos los huevos y se mueve bien hasta que se cocine los huevos. Se pica cebolla blanca y se añade junto con un poco de manteca de color y se entrevera bien.		
	Acompañamiento			Carne asada o plátano frito		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Se agrega mantequilla para mejorar el sabor.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Humitas, tamales		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Sartén y cuchara		

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es una costumbre de hace más de 100 años.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	Es un plato típico
	Usos	Para consumo y para vender
	Qué representa	Tradición que pasa de generación en generación
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se lo prepara en cualquier fecha
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para consumo
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Carmen Nugra, Mery Jiménez y en las casas
	Quiénes lo consumen	Pobladores y turista
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	En el mercado central la señora Beatriz Placencia
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	En varios lugares del cantón donde hacen fritada
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año



## ENTREVISTA 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Beatriz Placencia Samaniego		50	f	Bolívar y Salazar 2266316	50 años
Nombre de la comida			Mote sucio			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Picadas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			"El rincón de la cascarita" y en las casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado central			
Características	Ingredientes			Mote pelado, restos de fritada y perejil		
	Ingrediente principal			Fritada (carne de chancho)		
	Preparación			Se retira la fritada y en los restos se agrega mote cocinado y el perejil. Se remueve bien y esta listo.		
	Acompañamiento			Con trozos de fritada y ají		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Echar ajo y sal en la manteca para dar mejor sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Sancocho, mote casado, mote pata		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de palo		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Paila industrial		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Fue parte de la alimentación de nuestros padres y abuelos. Tiene más de 80 años.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			El mote adquiere el color de la manteca de chancho.		
	Significado que posee la comida			Es especial, es un plato único		
	Usos			Para consumo		

	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay temporadas. Se puede pedir que se prepare en los lugares donde venden fritada.
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Amelia Placencia los días jueves, Enrique Galarza y las personas que preparan fritada
	Quienes lo consumen	Gente de Sígsig y turistas
Instituciones / organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Produce solo para autoconsumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Vende en su puesto en el mercado y en las tercenas
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig				
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mery Lucía Jiménez Jiménez		50	f	G. Duma y Rodil 2266320	30 años
Nombre de la comida			Mote sucio			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Picadas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En las casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes			Mote, manteca negra de chanco y restos de fritada		
	Ingrediente principal			Mote		
	Preparación			En la paila donde se preparó la fritada se agrega el mote cocinado y se revuelve bien		
	Acompañamiento			Con fritada y chicha		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Mote casado, mote pata, mote pillo, mote con habas y queso		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara grande		
	Cocina a leña			Cocina a gas		
	Otros:			Paila e barro		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Hace más de 80 años se empezó a prepara este plato y se lo hizo para no desperdiciar la manteca de chanco		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			El mote se ensucia con los restos de fritada		
	Significado que posee la comida			Se sirve entre comidas		
	Usos			Para consumo familiar		

	Qué representa	El mote representaba un plato principal ya que reemplazaba al arroz
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay fechas específicas, pero se aprovecha cuando se prepara fritada en carnaval y navidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Cualquier persona que prepare fritada
	Quiénes lo consumen	Gente de las comunidades
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra maíz en los diferentes puestos del mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	Alrededores del centro cantonal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Abril, mayo, junio y julio especialmente

## ENTREVISTA 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil	Loma de Cutchil	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nancy Pilar Alemán Piedra		56	f	Vía Cutchil 2264684	30 años
Nombre de la comida			Mote pata			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Sopas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes		Manteca de color, carne de chanco (tocino), ajo, mote cocinado, sal, comino, cebolla			
	Ingrediente principal		Tocino de chanco			
	Preparación		En una olla hacemos hervir el tocino en rodajitas y agregamos el mote cocido. Luego se agrega manteca de color hasta que el mote se abra y pase la manteca. Añadimos cebolla, ajo y comino. Luego se pone sal y se deja hervir hasta que espese y se cocine bien la carne y después se sirve			
	Acompañamiento		Chicha			
	Combinación/sustitución de productos		No			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Es mejor hacer con el tocino porque da mejor sabor			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Mote casado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Se usa olla de barro y también de aluminio			
	Horno de barro		No			
	Utensilios de madera		Cuchara de palo			
	Cocina a leña		Para la olla de barro y cocina a gas para la de aluminio			
	Otros:		No			

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No conoce la historia pero sabe que el mote pata lo cocinaban los abuelitos
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	Es una tradición cultural
	Usos	Para consumo y venta
	Qué representa	Es una comida sana sostenible, un buen plato deja satisfecho a la persona
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque la gente lo solicita
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Sergio Llanos, Nancy Alemán, Isabel Pesantez y las señoras del mercado
	Quienes lo consumen	Gente del cantón y turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	En la tercena de Aida Samaniego
Producción del Ingrediente base	Área	El chancho se lo cría en el campo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Se lo consigue todo el año

## ENTREVISTA 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Matilde Carpio Samaniego		78	f	calle Esquivel	78 años
Nombre de la comida			Mote pata			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Sopas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En las carpas que salen en las fiestas de carnaval			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Orilla del río			
Características	Ingredientes			Ajo, comino, mote, cebolla, manteca de color, carne de chanco, orégano		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se coloca en una olla el ajo, comino, sal, cebolla, manteca de color y la carne de chanco y se hace hervir. Luego agregamos la carne de chanco y dejamos cocinar hasta que espese y se cocine la carne y se sirve.		
	Acompañamiento			No		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Fritada, caldo de pollo, caldo de borrego, caldo de res		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de madera		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio y cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Según recuerda, se empezó a cocinar hace más de 100 años.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			NSC		
	Significado que posee la comida			Comida de los antepasados		

	Usos	Consumo y venta
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las velaciones y en las fiestas de carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una tradición
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Rosa Ortega y las vendedoras que ponen sus puestos en el río
	Quienes lo consumen	Lugareños y turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Solo para autoconsumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Diferentes vendedoras del mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Dacte, Zhuzho
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Cutchil
	Épocas de producción	Todo el tiempo



## ENTREVISTA 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sigsig		San Bartolomé		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Isabel Vásquez Duma		51	f	Alonso de Cabrera 3010256	10 años
Nombre de la comida			Mote casado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Sopas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En los kioscos instalados por las fiestas. En su salón de comidas bajo pedido			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Centro de San Bartolomé, frente a la cruz			
Características	Ingredientes			Mote, ajo en pepa, manteca de color, fréjol, cebolla, carne de chanco (si desea)		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se cocina el mote y se lo cierne. En una olla ponemos el ajo, comino, cebolla y el mote y dejamos cocinar hasta que espese. Aparte se hace un ahogadito (refrito) con comino, ajo, cebolla y manteca de color y ponemos en la olla del mote. Se añade carne de chanco picada, el fréjol y se entrevera		
	Acompañamiento			Chicha de jora		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La carne se aliña y se deja secar por varios días para que tenga mejor sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Carne asada, arroz de cebada, sancocho, seco de pollo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Ya no		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de palo		
	Cocina a leña			Ya no		
	Otros:			olla de aluminio y cocina a gas		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Era un plato que se servía luego de las mingas comunitarias. Se lo prepara hace más de 80 años
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se cocinan 2 tipos de granos
	Significado que posee la comida	Es un plato tradicional
	Usos	Para servir a los que participan de las mingas
	Qué representa	Agradecimiento por la ayuda en las mingas
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de carnaval, Fiestas de San Bartolomé el 24 de agosto, fiesta de la cosecha en julio
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es tradicional
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Los que organizan las mingas
	Quiénes lo consumen	Los comuneros
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Vendedores del mercado central de Sígsig y en la feria libre de Cuenca
Producción del Ingrediente base	Área	San Bartolomé
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig - parroquia San Bartolomé
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		Caparcej
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jorge Eliceo Llanos Sánchez		66	m	Caparcej 2266174	10 años
Nombre de la comida			Mote casado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Sopas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes		Ajo, comino, cebolla, tomate, manteca de color, pimiento, mote, fréjol, tocino ahumado y carne de chanco, orégano, culantro			
	Ingrediente principal		Ajo			
	Preparación		Se cocina aparte el fréjol y el mote. Luego se prepara un refrito con el ajo, cebolla, comino y manteca de color y se agrega el mote y fréjol. Para dar mejor aroma, se puede meter un trozo grande de carne de chanco (4 libras) y se deja que se cocine unos minutos. Luego retira la carne y añade el tocino, un atado de culantro para dar sabor y orégano			
	Acompañamiento		No			
	Combinación/sustitución de productos		No			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		El tocino es mejor que sea ahumado			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Toda comida			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No			
	Horno de barro		No			
	Utensilios de madera		Cuchara de madera			
	Cocina a leña		No			
	Otros:		Olla de aluminio y cocina a gas			

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es una tradición de los abuelos de hace muchos años
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se une el fréjol y el mote
	Significado que posee la comida	Tradicción de cada pueblo
	Usos	Para compartir en las fiestas o velaciones del niño
	Qué representa	Gratitud hacia los asistentes
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las fiestas de San Sebastián el 20 de enero, en las velaciones
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	Por tradición
	Quién los elabora	NSC
	Quiénes lo consumen	Los habitantes de Sígsig y turistas
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Para autoconsumo
	Comercializan	A las vendedoras del mercado
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra a las vendedoras que ofrecen el producto de puesto en puesto
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	En el campo, Carpacaj
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Luis Florencio Tusa Sagubay		60	m	Av. Kennedy 080964131	5 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina criolla			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedores del mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Una cuadra antes esta la iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Ajo, pimiento, comino en grano, apio, gallina		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se pela la gallina y se aliña con sal y ajo. Se para la olla con ajo, apio, comino y agua y se hace hervir. Luego se pone la gallina y se deja que se cocine bien. Por último se despresas la gallina y esta listo para servir.		
	Acompañamiento			Yuca cocinada o papas fritas		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Dejar aliñada la gallina desde el día anterior para que de mejor sabor.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Sopa de cebada, caldo de bagre, sopa de fideo, seco de pollo, encebollados		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Si		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			No sabe de un valor cultural, pero conoce que se lo prepara desde hace más de 60 años		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Se hace con gallina criada en el campo		

	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Para consumo y venta
	Qué representa	Una tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Su puede prepara a diario, en las fiestas de la manzana el 16 de abril, fiesta de San Sebastián el 20 de enero, fiesta de María Auxiliadora el 24 de mayo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una costumbre
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Elsa Caivinagua, Mery Jiménez, Rosa Sánchez y las demás vendedoras del mercado
	Quienes lo consumen	Habitantes de Sígsig y personas de fuera
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	En el mercado central, a quien tenga producto fresco
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil		Cutchil Capilla
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mercedes María Piedra Quezada		73	f	Av. Sígsig Gualaquiza 2267593	73 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina criolla			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Tudul esta a una cuadra			
Características	Ingredientes			Ajo, comino en grano, manteca, gallina, yuca, papas fritas, hierbita, cebolla verde, zanahoria		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se pone la manteca con el agua en una olla hasta que hierva, luego se coloca los aliños y la gallina hecha presas. Se deja cocinar hasta que este lista la gallina. Se cocina parte la yuca y se pone en el caldo cuando se va a servir junto con hierbita y cebolla		
	Acompañamiento			Papas fritas		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Puede utilizar caldo de gallina maggi para variar el sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Sopa de fideos, seco de pollo, estofado de carne, carne frita		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio y cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Se empezó a cocinar hace más de 80 años		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Se hace con gallina de campo criada con maíz y trigo		
	Significado que posee la comida			Es saludable, no tiene muchas grasas.		

	Usos	Para negocio, consumo familiar y para mujeres embarazadas
	Qué representa	Una tradición que viene de sus abuelos
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara a menudo en el mercado. En las fiestas de San Sebastián el 20 de enero, de María Auxiliadora el 24 de mayo, carnaval y en las casas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque la gente lo pide
	Relación con mitos/leyendas	Dicen que es bueno para los huesos y dar fuerza al cuerpo
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Mercedes Piedra, Luis Tusa, Elsa Caivinagua, Sergio Llanos, María Malla, Mery Jiménez
	Quienes lo consumen	Los que viven en Síg sig y personas de otras ciudades
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	En el mercado central a cualquier vendedora
Producción del Ingrediente base	Área	Gutún, Dacte, Pueblo Viejo, Cutchil
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Síg sig
	Épocas de producción	Todo el tiempo



## ENTREVISTA 13

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Matilde de Jesús Barzallo Tenemaza		47	f	Corral y Dávila	47 años
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Horneados			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			plaza 24 de Mayo			
Características	Ingredientes			Chancho, sal en grano, comino, ajo en pepa, cebolla blanca, orégano		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se lava el chancho en agua fría. Luego se introduce en agua hirviendo y con un cuchillo se pela y se afeita los pelos que sobresalen. Se lava de nuevo. Se abre con un cuchillo el cerdo y se sacan las tripas y el shungo y se enjagua. Se hacha y se adoba con ajo, comino, sal, cebolla. Se coloca en una lata de zinc y se pone en el horno por toda la noche y esta listo para servir.		
	Acompañamiento			Con mote pelado, habas tiernas, llapingachos, ensalada de tomate, lechuga y zanahoria y morcillas		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Todo depende de la experiencia de la persona		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Cuy con papas, caldo de gallina runa, mote pata, llapingachos, seco de pollo, sopa de arroz de cebada, papas con cuero.		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Para conservar los aliños		
	Horno de barro			De adobe y barro		
	Utensilios de madera			Cuchara de palo y tira para introducir en el chancho		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Bandeja de zinc o latón		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se prepara en horno
	Significado que posee la comida	Es una tradición
	Usos	Consumo y venta en festividades
	Qué representa	Un plato especial y delicioso
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara a diario en el mercado. En las fiestas de la manzana el 16 de abril, fiesta de San Sebastián el 20 de enero, de María Auxiliadora el 24 de mayo y carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato muy solicitado
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Rebeca Coronel, Matilde Barzallo, Carmen Guzmán, Carmen Nugra, Olivia Nugra, Margarita Nugra, Teresa Zamora, Rosa Nugra
	Quiénes lo consumen	Lugareños y turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	A las diferentes vendedoras del mercado, Laura Zúñiga
Producción del Ingrediente base	Área	Ludo, San Bartolomé
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Mercedes Nugra Morocho		44	f	Sucre y 16 de Abril 2266380	44 años
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Horneados			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central y playas de Zhingate en carnaval			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque Tudul a una cuadra			
Características	Ingredientes		Ajo, comino, orégano, chanco, sal			
	Ingrediente principal		Ajo			
	Preparación		Se pela el chanco y se lava. Se parte y se corta con un hacha. Se sesina piernas menos el cuero. Se aliña con ajo licuado, comino y sal, se coloca en una lata de zinc y se pone al horno por 4 horas y esta listo.			
	Acompañamiento		Con mote pelado, llapingachos, ensalada de tomate, lechuga y zanahoria y cola			
	Combinación/sustitución de productos		No			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Es mejor utilizar el ajo en pepa			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Cuy con papas, caldo de gallina runa, mote pata, sancocho			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No			
	Horno de barro		Si			
	Utensilios de madera		Cuchara de madera			
	Cocina a leña		No			
	Otros:		Bandeja de zinc			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		Es un alimento que comían nuestros antepasados			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Se cocina en horno			
	Significado que posee la comida		Es un delicioso alimento			

	Usos	Venta en las fiestas
	Qué representa	Una costumbre
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En el mercado. En las fiestas de la manzana el 16 de abril, fiesta de San Sebastián el 20 de enero y carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es una tradición y representa ingresos
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Rebeca Coronel, Matilde Barzallo, Carmen Guzmán, Carmen Nugra, Olivia Nugra, Margarita Nugra
	Quienes lo consumen	Gente de Sígsig, turistas y se envía también al exterior
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Produce para su consumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Vendedoras del mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Dacte
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Es continuo

## ENTREVISTA 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		San Bartolomé		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Isabel Vásquez Duma		51	f	Alonso de Cabrera 3010256	10 años
Nombre de la comida			Caldo de cuy			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X ya no les gusta a las personas			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se prepara en los hogares			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes			Papa, ajo, comino, aliños, manteca de color, cebolla, sal, cuy		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se empieza asar el cuy y se lo retira antes que se ase totalmente. Aparte se prepara el refrito con ajo, cebolla, comino, sal y manteca de color y se añade agua. Cuando hierve el agua se agrega las papas, leche y el cuy despresado y se deja cocinar hasta que se cocine bien.		
	Acompañamiento			Vaso de agua de frescos		
	Combinación/sustitución de productos			Cuando no hay papa se puede hacer con yuca		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Todo tipo de comida		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Si	
Horno de barro			No			
Utensilios de madera			No			
Cocina a leña			Si			
Otros:			También se puede hacer en olla de aluminio y cocina a gas			

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El cuy es un plato preparado por nuestros antepasados.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Lleva cuy
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Consumo y por salud
	Qué representa	Una comida saludable
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara en las casas
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	NSC
	Quiénes lo consumen	Los que viven en las casas
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Vendedoras del mercado de Sígsig
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Loma Parpar
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	San Bartolomé
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 16

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig rural		Caserío Quingor
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Rosa Nugra Sisalima		90	f	Caserío Quingor	90 años
Nombre de la comida			Caldo de cuy			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En los hogares y en asadero "Taita Cuy" bajo pedido			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parroquia Cutchil (a 1 Km.)			
Características	Ingredientes			Cuy, cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal, aceite, culantro, cebolla blanca picada		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			El cuy pelado se lo asa hasta que este doradito y se hace presas. Se hace el refrito con cebolla, ajo, tomate, pimiento, sal, aceite y comino. Se agrega agua y se deja hervir. Luego ponemos las presas de cuy y se cocina hasta que se suavice la carne. Se pone papas y se deja hervir unos minutos más. Para servir se pone culantro y cebolla picada		
	Acompañamiento			Un buen ají y mote		
	Combinación/sustitución de productos			Antes se ponía quesillo maduro		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Para obtener un buen caldo, se debe preparar con cuy maduro (viejo)		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de gallina, sancocho, carne frita, caldo de res, caldo de chancho		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Si		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de palo		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			No		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tiene más de 100 años y es cultural porque se hace con animales de la región
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	Es una tradición
	Usos	Para consumo y medicinal
	Qué representa	Un alimento nutritivo
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se hace bajo pedido
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	Dicen que es bueno para la impotencia del hombre y para las mujeres embarazadas
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Gloria Fárez, Dolores Bueno
	Quienes lo consumen	Gente de Sígsig que mandan a preparar
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Existe la asociación agropecuaria Alianza Vida sana de Cutchil que tiene en proyectos promocionar este y otros platos de la región
	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Uno mismo siembra y en ocasiones compra
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Vendedoras del mercado central de Sígsig
Producción del Ingrediente base	Área	Todo Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año



## ENTREVISTA 17

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig	Mercado Central	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zaida Beatriz Torres Torres		48	f	Chordeleg	9 años
Nombre de la comida			Tortillas de maíz			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tortillas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Parque María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Harina de maíz, harina fina, queso, manteca vegetal, huevos, agua, bicarbonato		
	Ingrediente principal			Queso		
	Preparación			Mezclamos la harina de maíz, la harina fina, mantequilla, bicarbonato, huevos y agua hasta que se haga una masa blanda. Se hacen unas bolitas y se pone queso adentro y se da forma de tortillas. Sobre la brasa se coloca un tiesto con un poco de manteca y freímos las tortillas		
	Acompañamiento			Con chocolate, morocho o café		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Poner más harina si la masa no es la apropiada		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Sopa de fideos, sopa de arroz de cebada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Tiesto de barro y brasero de metal		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Se preparan tortillas hace muchos años, su abuelita las hacía.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Tienen maíz		
	Significado que posee la comida			NSC		

	Usos	Alimentación
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se las puede conseguir todos los días en el mercado. En las fiestas de carnaval, de san Sebastián el 20 de enero, fiesta de la manzana el 16 de abril, de maría auxiliadora el 24 de mayo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se vende más
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Beatriz Torres, Digna Domínguez
	Quienes lo consumen	Sigseños y turistas. Se envían también al exterior
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se puede conseguir en el mercado. Ella compra a Lourdes Jara que trae queso de Chiguinda
Producción del ingrediente base	Área	Gima
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Gima
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 18

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		San Bartolomé		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Marcelina Agurto Coyago		45	f	Centro	45 años
Nombre de la comida			Tortillas de maíz			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Tortillas			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central de Sígsig, casa de María Agurto en San Bartolomé, en las carpas colocadas por las fiestas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora a una cuadra del mercado			
Características	Ingredientes			Maíz, manteca vegetal, huevos, mantequilla, azúcar, agua de sal, quesoillo		
	Ingrediente principal			Harina de maíz		
	Preparación			Se entrevera todos los ingredientes y se amasa hasta obtener una masa consistente, luego se hacen pequeñas masas redondas y se pone el queso dentro. Después se da forma de tortillas. Se calienta el tiesto en carbón, se pone manteca y se fríen las tortillas.		
	Acompañamiento			Con morocho		
	Combinación/sustitución de productos			Siempre ha sido igual		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Sale más sabrosas con huevo runa		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Pan		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Tiesto de barro y paila de metal		

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se elabora hace más de 80 años y se pasa de generación en generación
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Son masas de harina de maíz
	Significado que posee la comida	Es mejor alimento que el pan
	Usos	Consumo y venta
	Qué representa	Una tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de María Auxiliadora el 24 de mayo y los domingos en el mercado de Sígsig
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para venta
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Digna Domínguez, Celia Quichimbo, Beatriz Torres
	Quienes lo consumen	Habitantes del cantón y visitantes
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	Institución Rikcharina, formada por habitantes de Sígsig, venden las tortillas en la feria del CREA en Cuenca los días sábados
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Se compra el maíz y se lo muele para obtener la harina
	Comercializan	Entre familia
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	La harina se puede comprar en la feria libre de Cuenca
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	El maíz se lo consigue en todo el cantón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Junio

## ENTREVISTA 19

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana de Jesús Agurto Uyaguari		64	f	Centro	64 años
Nombre de la comida			Chicha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebida fermentada			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En las pasadas del niño y fiestas de carnaval			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Casa de las toquilleras a 1 Km. de las playas de Zhingate			
Características	Ingredientes			Jora, agua, panela		
	Ingrediente principal			Jora		
	Preparación			Se tiende el maíz remojado por 12 días hasta que le salga unas patitas. Se muele y se hace hervir en agua con poco de panela para endulzar hasta que se cocine bien la jora. Se cierne y se pone madurativo. Se deja amarrado hasta el día en que se sirve		
	Acompañamiento			No		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Solo chicha		
	Utensilios para la preparación					
Ollas de barro			Si			
Horno de barro			No			
Utensilios de madera			Cuchara de madera			
Cocina a leña			Si			
Otros:			No			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Se lo daba en mingas. Su origen es de más de 100 años.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Al parecer se deriva del quechua y significa fermentado		
	Significado que posee la comida			Bebida tradicional		

	Usos	Consumo
	Qué representa	Un brindis
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Pase del niño en diciembre y fiestas de carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para brindar
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que a los antiguos se les enterraba con chicha y joyas pues creían que resucitaban y podían disfrutar de la bebida
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Los priostes de cada comunidad. Mariana Agurto, Esther Arévalo
	Quienes lo consumen	Lugareños y turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Para autoconsumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Compran la jora en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Cutchil
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Junio y julio

## ENTREVISTA 20

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		San Bartolomé		Tultul
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Esther Susana Arévalo Vera		57	f		57 años
Nombre de la comida			Chicha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebida fermentada			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Fiestas de carnaval de Sígsig			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Playas de Zhingate			
Características	Ingredientes			Jora, agua, panela		
	Ingrediente principal			Jora		
	Preparación			Se muele la jora en grano y se la cocina en agua hasta que este bien cocinado, se añade panela o atado de caña para endulzar y madurativo para que fermente.		
	Acompañamiento			No		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede agregar piña y naranjilla		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Para tener una mejor fermentación, mantener tapada la chicha en una olla de barro		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Chicha		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Si		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de madera		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			No		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Esta bebida se compartía con los asistentes a las pasadas y los que hacían minga comunitaria		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			NSC		
	Significado que posee la comida			Agradecimiento a los asistentes		

	Usos	Consumo
	Qué representa	Una tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Pase del niño en diciembre y fiestas de carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque gusta a los visitantes
	Relación con mitos/leyendas	NSC
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Los priostes, Esther Arévalo
	Quienes lo consumen	Personas de Sígsig y los turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	La jora la venden en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	En el campo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Junio , julio y agosto



## ENTREVISTA 21

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		Nari Alto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Elena de Jesús Tuza Sagusay		40	f	Nari Alto 080058370	22 años
Nombre de la comida			Locro de sambo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Locros			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En las casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes		Tomate, cebolla blanca, cebolla colorada, pimiento, ajo, comino, sambo tierno, papas, poroto tierno, queso, leche, achiote, sal, orégano			
	Ingrediente principal		Ajo			
	Preparación		En una olla se prepara el refrito con ajo, cebolla, comino, pimiento. Se pela y se corta el sambo en pedacitos y se agrega a la olla. Luego se pone papas, poroto, leche, queso y se deja cocinar hasta que espese.			
	Acompañamiento		No			
	Combinación/sustitución de productos		Se puede poner mellocos en lugar de papas			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Para mejorar el sabor, se puede poner pepa de sambo tostada y licuada			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Carne frita, seco de pollo y casi toda la comida, menos en el maíz			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		No			
	Horno de barro		No			
	Utensilios de madera		No			
	Cocina a leña		No			
	Otros:		Cocina a gas, olla de aluminio y utensilios metálicos			

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Este plato lleva más de 60 años, su abuelita lo preparaba
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Lleva sambo tierno
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Comida de familias de campo
	Qué representa	En Semana Santa representa la cena del Señor
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara como cena de semana santa y también en las casas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para recordar la cena del Señor
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	La gente del campo y en varias casas
	Quiénes lo consumen	Los pobladores del cantón
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Produce para su consumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	A la gente del campo que llega a vender en el mercado
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	En cualquier terreno de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Se produce en cualquier época

## ENTREVISTA 22

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Luis Florencio Tusa Sagubay		60	m	Av. Kennedy 080964131	5 años
Nombre de la comida			Locro de sambo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Locros			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X Cambio de gustos en la población			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se prepara solo en casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes			Leche, queso, fréjol, papas, mantequilla, ajo, orégano, comino, sambo tierno		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se pela el sambo tierno y se pica, luego se pone en una olla con el fréjol, las papas, leche, queso, aliños y se deja cocinar media hora y esta listo.		
	Acompañamiento			Se sirve con cebollín y hierbita picada		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La mantequilla mejora el sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Toda comida queda bien con ajo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio, cuchara metálica y cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			No sabe el valor cultural, pero el plato tiene más de 70 años		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Lleva sambo		
	Significado que posee la comida			NSC		

	Usos	Para alimentación de la familia
	Qué representa	Comida saludable
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay temporada definida, es de preparación casera
	Por qué se prepara en estas fiestas	No se prepara en fiestas
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Saben preparar los vendedores de comida del mercado y pueden hacerlo bajo pedido
	Quienes lo consumen	La familia
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra a las vendedoras del mercado buscando que sea ajo fresco
Producción del Ingrediente base	Área	Alrededores de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 23

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		Nari Alto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Elena de Jesús Tuza Sagusay		40	f	Nari Alto 080058370	22 años
Nombre de la comida			Locro de zapallo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Locros			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En las casas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes			Tomate, cebolla, ajo, comino, zapallo, papas, queso, leche, achiote, sal, orégano		
	Ingrediente principal			Ajo		
	Preparación			Se hace el refrito en una olla, luego añadimos el zapallo pelado y cortado. Después se pone papas, leche, quesillo y se deja cocinar hasta que espese.		
	Acompañamiento			Mote		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Todo tipo de comida		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Cocina a gas, olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Se pasa de madres a hijas.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Se hace con zapallo		
	Significado que posee la comida			NSC		

	Usos	Alimentación de las familias
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara en las casas
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Por lo general las madres y las abuelitas
	Quiénes lo consumen	Los pobladores del cantón
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	A la gente del campo que llega a vender en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	En cualquier terreno de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Se produce en cualquier época

## ENTREVISTA 24

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Cutchil		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana de Jesús Ayora Pazán		63	f	Centro	30 años
Nombre de la comida			Locro de zapallo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Locros			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio				Alta	Media	Baja
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En los hogares			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			NSC			
Características	Ingredientes			Zapallo, papas, cebolla, ajo, sal, leche, queso, hierbita (opcional)		
	Ingrediente principal			Zapallo		
	Preparación			Se pica finamente la cebolla y se sofríe en la olla, luego se agrega el ajo, la leche, el zapallo picado, las papas cortadas y sal. Cuando este bien cocinado se añade el queso y se deja hervir por varios minutos.		
	Acompañamiento			Mote		
	Combinación/sustitución de productos			Antes se hacía con machica		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Debe estar espeso, no dejar mucho líquido		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Fanesca, mermelada de zapallo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			Si		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de palo		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			No		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Este plato se hacía en tiempo de cosecha, donde abundaba la producción		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Tiene zapallo		
	Significado que posee la comida			Alto contenido nutricional		

	Usos	Alimentación
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay temporada, se prepara en los hogares
	Por qué se prepara en estas fiestas	NSC
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Amas de casa
	Quiénes lo consumen	Lo comen más las personas mayores, no les gusta a los jóvenes
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Compra en el mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	En el cantón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año



## ENTREVISTA 25

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		Caparcej
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jorge Eliceo Llanos Sánchez		66	m	Caparcej 2266174	10 años
Nombre de la comida			Caldo de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			plato tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Cebolla, ajo, aceite, crema de leche, pepa de sambo, menudencias de borrego, orégano		
	Ingrediente principal			Pepa de sambo		
	Preparación			Primero se prepara un refrito con cebolla, ajo y comino, y se agrega un pimiento entero y el agua, ya en el caldo se coloca la menudencia picada y cuando ha hervido un buen rato, se incluye la pepa de zambo molida y crema de leche. Al momento se servir de pone una pequeña porción de orégano en el plato		
	Acompañamiento			Mote y ají curtido		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			No		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Papas con cuero, ají rocoto, mote casado, sopa de pepa de sambo, sopa de fideo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de madera		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Cocina a gas y olla de presión		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Se empezó a dar en las fiestas hechas por las paradas de casa		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Se lo hace con menudencias y cabeza de borrego		

	Significado que posee la comida	Es un plato que se brinda a los asistentes a las fiestas
	Usos	Para consumo familiar y también en las mingas
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las fiestas que se dan en las casas, no se puede indicar fechas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para agradar a los asistentes
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	José Llanos, María Dumaguala
	Quiénes lo consumen	La gente de Sígsig
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Solo para autoconsumo
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra a las vendedoras del mercado
Producción del Ingrediente base	Área	En todo el cantón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra. Se vende en cantones cercanos
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Todo el año

## ENTREVISTA 26

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Sígsig		Sígsig		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Justina Dumaguala Malla		43	f	Frente al estadio 092131663	16 años
Nombre de la comida			Caldo de Borrego			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Caldo de mocho			
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de María Auxiliadora			
Características	Ingredientes			Ajo, sal, comino, leche, cabeza de borrego, menudencia, , cebollín, hierbita, orégano, aceite		
	Ingrediente principal			Menudo de borrego		
	Preparación			En una olla se cocina la menudencia. Aparte se hace el refrito con ajo, cebolla, aceite, comino y agua. Se pica la menudencia y se agrega al refrito y se deja hasta que se cocine bien. Se añade leche y orégano se deja cocinar unos minutos más y esta listo		
	Acompañamiento			Cebollín y hierbita		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Lavar la menudencia con agua, limón y harina		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			NSC		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Cuchara de madera		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Cocina a gas y olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Es un plato que tiene más de 80 años y era un plato representativo de la región		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Se hace con las menudencias del borrego		

	Significado que posee la comida	Es un plato histórico
	Usos	Para consumo familiar y venta en el mercado
	Qué representa	Una tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Los martes en el mercado central y en las mingas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato único
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Sergio Llanos, María Dumaguala
	Quiénes lo consumen	Gente de Sígsig y pocos turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NSC
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Tercena municipal
Producción del Ingrediente base	Área	Se cría borregos en Ludo y alrededores de Sígsig
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Azuay
	Población	Sígsig
	Épocas de producción	Se puede conseguir todo el año