



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA  
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

*Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador.*

*Cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo,  
segunda fase*

TRABAJO DE FIN DE CARRERA PREVIO A  
LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN  
TURÍSTICA

AUTOR:

Aldaz Martínez Ángel Omar

DIRECTOR:

Vélez Burneo Iván Felipe, Mgs.

Centro Universitario Turubamba-Quito

2012

## **CERTIFICACIÓN**

**MGS. IVÁN FELIPE VÉLEZ BURNEO**

DIRECTOR DE TESIS

### **CERTIFICO:**

Que el presente trabajo de investigación, Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador, cantón Pallatanga, desarrollado por el Sr. Omar Aldaz Martínez, el mismo que ha sido revisado esmeradamente y cumple con los requisitos estipulados en las normas generales para la graduación de Licenciado en Administración Turística, de la Universidad Técnica Particular de Loja.

Por lo tanto autorizo su presentación y defensa.

f.) .....

Mgs. Iván F. Vélez B.

Loja 2012

## **AUTORÍA**

ANGEL OMAR ALDAZ MARTINEZ, declaro que soy autor exclusivo del presente trabajo de investigación y que este es de exclusiva responsabilidad de su autor.

.....

Ángel Omar Aldaz Martínez

## **DEDICATORIA**

Con mucho amor y agradecimiento a mis padres y a mis hermanos, quienes supieron apoyarme incondicionalmente en cada etapa de estudio de mi vida.

A una persona muy especial K. A., que me apoyó mucho en el desarrollo de la presente investigación.

A mis familiares y amigos, que me apoyaron y confiaron en mí.

ÁNGEL OMAR ALDAZ MARTÍNEZ

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios Todopoderoso, que es nuestra luz para poder alcanzar nuestros ideales.

Dejo presente mi agradecimiento y gratitud a la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad Técnica Particular de Loja, Carrera de Administración Turística, a cada uno de nuestros profesores de aula quienes supieron día a día transmitirnos sus conocimientos, formándonos como profesionales.

De manera especial al Mgs. Iván Vélez, quien con su gran apoyo me guió para el feliz término de este trabajo investigativo.

## CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Ángel Omar Aldaz Martínez, declaro ser autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos y acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja, que 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”.

f.).....

Ángel Omar Aldaz Martínez

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

Certificación	
Autoría	
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Contrato de Cesión de Derecho de Tesis.....	VI
Índice de Contenidos.....	VII
Resumen.....	X
Introducción.....	XI
Objetivos.....	XII
Desarrollo de la Tesis	
Capítulo I	
1. Situación Económica, Social y Productiva del cantón Pallatanga, en la provincia de Chimborazo.....	2
1.1 Situación Geográfica.....	2
1.2 Aspectos Demográficos.....	5
1.2.1 Indicadores de Salud.....	8
1.2.2 Indicadores Educativos.....	13
1.2.3 Migración Interna y Externa.....	14
1.2.4 Indicadores de Desarrollo Humano y Pobreza.....	15
1.3 Análisis de Vivienda.....	16
1.4 Situación Política y Administrativa.....	18
1.5 Sector Productivo Primario.....	20
1.5.1 Agricultura.....	20
1.5.2 Ganadería.....	22

1.5.3	Producción y Rendimiento.....	25
1.5.4	Asistencia Técnica.....	26
1.5.5	Comercialización y Consumo.....	27
1.5.6	Crédito.....	27
1.6	Sector Productivo Secundario.....	28
1.6.1	Industria.....	28
1.6.2	Artesanía.....	28
1.6.3	Crédito.....	30
1.7	Sector Productivo Técnico.....	30
1.7.1	Comercio.....	30
1.7.2	Turismo.....	30
1.7.3	Transporte.....	34

## Capítulo 2

2.	Generalidades de la gastronomía del cantón Pallatanga.....	37
2.1	Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	37
2.2	Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	38
2.3	Gastronomía de la república asociada al cantón.....	40
2.4	Gastronomía actual del cantón.....	41

## Capítulo 3

3.	Diagnostico Gastronómico del Sector.....	44
3.1	Datos generales de la gastronomía del cantón Pallatanga.....	44
3.2	Platos/bebidas y postres tradicionales.....	44
3.2.1	Platos que son propios de este sector.....	44
3.2.2	Platos que se preparan en épocas de fiestas en el sector.....	59
3.2.3	Platos que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	69
3.2.4	Platos que son los más demandados por los visitantes en el sector.....	81
3.2.5	Platos típicos/tradicionales/ancestrales que existían hace años y que han cambiado su preparación.....	91
3.2.6	Platos que se preparaban hace años y que ya no se preparan actualmente.....	98
3.3	Platos/bebidas y postres actuales.....	107



3.3.1	Platos nuevos que se preparan en el sector.....	107
3.3.2	Nombre del ingrediente básico del sector, que mas se emplea en la elaboración de platos.....	112

## Capitulo 4

4.	Inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón.....	124
4.1	Ficha.....	124
4.2	Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.....	129

## Capitulo 5

5.	Propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga.....	134
5.1	Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	134
5.2	Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga.....	135

Conclusiones y Recomendaciones.....	145
Bibliografía.....	147
Anexos.....	149

## **RESUMEN**

En el capítulo I de la presente investigación, se hace referencia a la información general del cantón Pallatanga, el capítulo II, se refiere a la historia de la gastronomía del cantón Pallatanga, preincaica, en la colonia, en los inicios de la república, denotándose todo el proceso evolutivo que se fue dando a través de los tiempos, hasta la actualidad.

En el capítulo III, se destaca todo lo referente a la investigación de campo, sobre las comidas que son propias del lugar principalmente, realizada mediante encuesta aplicada directamente a las personas que viven tanto en la parte urbana, como en las comunidades rurales del cantón Pallatanga.

En el capítulo IV se realiza un inventario de la gastronomía típica y tradicional más destacada, así mismo la gastronomía relevante en época de fiestas en el cantón Pallatanga.

En el capítulo V, se refiere a la propuesta de investigación y puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga, las estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional, así mismo los organismos que podrían promocionarla y/o comercializarla.

## INTRODUCCIÓN

Al ser el turismo un generador de desarrollo, en el Ecuador se busca potenciar y fortalecer esta actividad para los próximos años, tomando en cuenta a los sectores involucrados en esta actividad; desde el gobierno central hasta los gobiernos seccionales y comunidades locales; para esto se necesita fortalecer la oferta turística y al ser la gastronomía propia de cada sector, pieza importante en el desarrollo sostenible, se debe incitar, incentivar y crear conciencia a la gente de cada zona para que trabajen en el rescate, promoción y difusión de su gastronomía.

Por tal motivo si la gastronomía típica juega un papel importante en el desarrollo turístico de cada sector, además de ser importante en la alimentación de su gente y al ser el turismo el motor de desarrollo de las economías locales, se debe trabajar conjuntamente entre autoridades y otros actores locales interesados en el desarrollo de la economía de sus pobladores, de esta manera se debe entender la importancia de mantener viva la cultura gastronómica de un pueblo.

## **OBJETIVOS**

### General

- Al ser la gastronomía de un pueblo, pieza fundamental en su desarrollo turístico, es sumamente importante la realización de estos trabajos investigativos, para así conocer y también dar a conocer a su gente, cuan importante es mantener viva una cultura gastronómica, que a mas de generar dicho desarrollo, les permite mantener una alimentación sana, con productos de su propia tierra.

### Específicos

- Que su gente aprenda a valorar lo que su tierra les produce, para su alimentación diaria.
- Mejorar el interés en su gente por mejorar la infraestructura, para así ofertar orgullosos su gastronomía.
- Mantener viva esa costumbre gastronómica, que viene de generación en generación, como herencia de sus abuelos, pero que lamentablemente se ha perdido un poco a través de esos tiempos.
- Proyectarse a que sus futuras generaciones, mantengan viva esa tradición alimentaria.

# **CAPITULO I**

# Capítulo I

## 1. SITUACIÓN ECONÓMICA, SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PALLATANGA EN LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

### 1.1 Situación Geográfica

El cantón Pallatanga está situado al sur oeste de la Provincia de Chimborazo, su cabecera cantonal está asentada en el valle del mismo nombre. Se encuentra en la hoya del Chimbo; a 370 km al sur de Quito, a 96 km de Riobamba, y a 118 km de Guayaquil. Comunicándose a través de la Vía Panamericana que une las provincias de Chimborazo y Guayas.

#### GRAFICO # 1

Ubicación del Cantón Pallatanga en la Provincia de Chimborazo.



FUENTE: Cartografía - Provincia de Chimborazo.

ELABORACION: Municipio de Pallatanga.

### **Límites:**

Norte: Cantón Colta (Provincia de Chimborazo)

Sur: Cantón Alausí (Provincia de Chimborazo)

Este: Cantón Guamote (Provincia de Chimborazo)

Oeste: Cantón Chillanes (Provincia de Bolívar)

### **Ubicación Geográfica**

*Latitud:* 1° 59'54'' sur, 78° 57'55'' oeste, referencia municipio

*Altitud:* Fluctúa entre los 1000 msnm, en la parte baja del valle, a 4300 msnm, en la parte alta de los páramos.

### **Superficie**

La provincia de Chimborazo tiene un área de 6470.4 km<sup>2</sup> y representa el 2.38% de la superficie del país.

El cantón Pallatanga tiene un área de 377 km<sup>2</sup>, que representa el 5.84% del área total provincial y con una densidad poblacional de 28.6 hab/km<sup>2</sup>.

### **Clima**

El clima del cantón Pallatanga, en general, es primaveral y está catalogado como uno de los mejores del país. En las estribaciones de la cordillera Occidental existe un clima meso térmico húmedo, cuya temperatura media está entre los 10.5 y 15 grados centígrados, la máxima absoluta fluctúa entre los 20 y 29 grados centígrados; la mínima absoluta llega hasta valores de 0 grados centígrados; la pluviosidad es notable durante todo el año, no existe el verano seco. Las lluvias pasan de los 180 días y llegan a los 230 días al año.

Otro tipo de clima, que encontramos en la zona, es el semi-húmedo y esta localizado en los pequeños valles del sector sur occidental. La temperatura promedio es de 20.3° c. en invierno y 10.7° c. en verano. La máxima absoluta es de 30.7° c. y la mínima absoluta de 8.6°c.

## **Orografía**

El sistema montañoso del cantón forma parte de la cordillera andina; su territorio se caracteriza por tener una topografía accidentada. Esta atravesado por varias cadenas montañosas, que son prolongaciones o ramales de la cordillera de los Andes. En la cadena montañosa oriental se encuentran las elevaciones más altas, como el Garzahuanuña (4337 msnm), el Guagrarumi (4229 msnm), Cerro Picchi (4000 msnm), Cerro de Chaloasí (3859 msnm), Bisniag (3600 msnm) y Gallohuaico (3200 msnm). También se destacan los cerros Lalanguso y Coggchurco; las lomas de Tulapuc, Lulluchapungo, Quirohuaishana. En la parte occidental se hallan los cerros de Chalo, La Soledad, Shilile, Trigoloma, Guapo, Viga, Asasán, San Carlos, Santa Ana, Chasasal, La Tigrera, San Vicente, San Jorge y San Nicolás. Siendo estas elevaciones, verdaderos miradores naturales que sirven para admirar paisajes de singular belleza.

## **Falla Geológica**

Pallatanga está asentada en la falla geológica más grande del Ecuador: El Golfo-Pallatanga-Riobamba-Pisayambo, considerada según expertos, de alto riesgo.

## **Hidrografía**

El principal sistema hidrográfico es el río Chambo, al cual afluyen, entre otros, los ríos Citado o Maguaso y Pindorata o Ñacoto; este último río se forma de la confluencia de los ríos Pangor y Panza. A su vez, al Citado confluyen los ríos Coco, Guitichichy, Capata, Chayahuan, Los Santiagos, Bisniag y Mocata. Todos estos ríos son alimentados por una serie de quebradas, riachuelos, cascadas y chorreras; destacándose entre cascadas y chorreras, las de San Rafael, La Soledad (cuatro chorreras), San Isidro, San Carlos, Santa Ana, Guaro y Panza.



## 1.2 Aspectos Demográficos

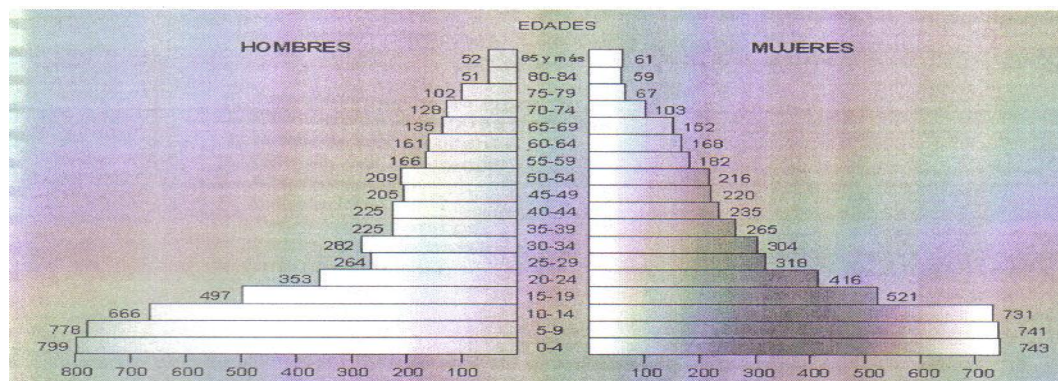
La población del Cantón Pallatanga, según el censo del 2001 representa el 2.7% del total de la Provincia de Chimborazo, presenta un ritmo de crecimiento poblacional del 1.2% promedio anual. El 50.7% son menores de 20 años. Del total de la población de 10.800, el mayor número de habitantes se encuentra en el área rural en las diferentes comunidades con 7.640 habitantes (70.74%), de los cuales 3.770 son hombres y 3.870 son mujeres. En la zona urbana existe un total de 3.160, hombres 1.528, mujeres 1632, podemos observar que existe un mayor número de mujeres en la zona rural y urbana en relación a los hombres. (Tello Z. , 2004)

### Población Indígena.

De los cantones de la provincia de Chimborazo, Pallatanga cuenta con una población indígena de autodefinición de 2955 (27.34 % del total del cantón). Según la distribución a nivel provincial, Pallatanga se encuentra en 4to lugar con el 1.1% de la población que habla el idioma quechua, en relación a Guamote y Colta con el 70%, Alausi 29.5%, Riobamba 11.3%, Guano, Penipe, Chambo, Cumanda y Chunchi, que corresponde al 25 % de habitantes de habla quechua, es decir Pallatanga tiene la menor concentración de grupos indígenas de habla quechua a nivel provincial. (Tello Z. , 2004)

### GRAFICO # 2

#### PIRAMIDE POBLACIONAL DEL CANTON PALLATANGA



FUENTE: INEC. CENSO 2001

ELABORACION: Unidad Técnica/ Municipio de Pallatanga.

## POBLACIÓN A NIVEL PROVINCIAL

CUADRO # 1

	<b>Población</b>	<b>% Población</b>
<b>PROVINCIA</b>		
<b>CHIMBORAZO</b>	403632	100
<b>Cantones</b>		
Riobamba	193315	47,89
Colta	44701	11,07
Alausi	42823	10,61
Guano	37888	9,39
Guamote	35210	8,72
Chunchi	12474	3,09
<b>PALLATANGA</b>	<b>10800</b>	<b>2,68</b>
Chambo	10541	2,61
Cumanda	9395	2,33
Penipe	6485	1,61

FUENTE: INEC. CENSO 2001

ELABORACIÓN: Unidad Técnica PDEC-P

La Provincia de Chimborazo tiene una población de 403.632 habitantes, que representa el 3.3% de la población total nacional.

El cantón Riobamba, como capital provincial tiene una población de 193315 habitantes, que representa el 47.89% del total de la población provincial, lo que viene a ser casi la mitad de la población.

Con respecto al cantón Pallatanga, tiene una población de 10800 habitantes, que representa el 2.68% del total de la población provincial. La población que se asienta en el área urbana es de 3160 habitantes que representa el 29.26% y el área rural de 7640 habitantes que representa el 70.74% del total de la población cantonal, lo que indica que es un cantón eminentemente rural.

## ÁREA A NIVEL PROVINCIAL

CUADRO # 2

	Área km <sup>2</sup>	% Área
<b>PROVINCIA</b>	6470,4	100
<b>Cantones</b>		
Riobamba	979,7	15,14
Colta	829	12,81
Alausi	1643,7	25,4
Guano	460,4	7,12
Guamote	1216,1	18,79
Chunchi	272,8	4,22
<b>PALLATANGA</b>	<b>377</b>	<b>5,83</b>
Chambo	163,4	2,53
Cumanda	158,7	2,45
Penipe	369,6	5,71

FUENTE: INEC. CENSO 2001

ELABORACIÓN: Unidad Técnica PDEC-P

La Provincia de Chimborazo tiene un área de 6470.4 km<sup>2</sup> y representa el 2.38% de la superficie del país.

El cantón Riobamba tiene un área de 979.7 km<sup>2</sup> que representa el 15.14% del área total cantonal y con una densidad de población de 197.3 hab/km<sup>2</sup>.

El cantón Pallatanga tiene un área de 377 km<sup>2</sup> que representa el 5.83% del área total cantonal y con una densidad de población de 28.6 hab/km<sup>2</sup>, el área urbana tiene una superficie de 317ha.

## DISTRIBUCION DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN PALLATANGA

**CUADRO # 3**

	<b>TOTAL</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>MUJERES</b>
<b>TOTAL</b>	10.800	5.298 / 49.1%	5.502 / 50.9%
<b>URBANO</b>	3.160	1.528	1.632
<b>RURAL</b>	7.640	3.770	3.870
<b>PERIFERIA</b>	7.640	3.770	3.870

FUENTE: INEC. VI CENSO DE POBLACION Y V DE VIVIENDA.

ELABORADO: Municipio de Pallatanga.

### 1.2.1 Indicadores de Salud

**CUADRO # 4**

<b>INDICADORES</b>	2003 Enero- Diciembre	2004 Enero-Junio
• Índice de Crecimiento	3.8%	1.85%
• Tasa de Fecundidad	13.9%	8.5%
• Tasa de Natalidad	37.9%	16.4 x 1000 hab.
• Desnutrición Crónica	1.6 x 1000 hab.	1.3 x 1000 hab.
• Desnutrición Global	27.6 x 1000 hab.	1.29 x 1000 hab.
• Tasa de Morbilidad Cantonal	28.9%	26.5%
• Tasa de Mortalidad General	7.9 x 1000 hab	3.3 x 1000 hab.
• Tasa de Mortalidad Infantil, (< de 1 año)	1.25 x 1000 hab.	0.41 x 1000 hab.
• Tasa de Mortalidad Infantil, (1-4 años)	1 x 1000 hab.	0.23 x 1000 hab.
• Tasa de Mortalidad Infantil, (0-14)	2 x 1000 hab.	0.83 x 1000 hab.

años)		
• Acceso al Agua Potable	380 x 1000 hab.	
• Eliminación de Basura	290 x 1000 hab.	31.4%
• Servicio Eléctrico	863 x 1000 hab.	86.25%
• Alcantarillado	281 x 1000 hab.	31% de las viviendas
• Servicio Higiénico	92 x 1000 hab.	39.31% de los hogares
• Tuberculosis	0.7 x 1000 hab.	
• Salmonelosis	0.3 x 1000 hab.	
• Hipertensión Arterial.	3.3 x 1000 hab.	

FUENTE: INEC. VI CENSO DE POBLACION Y V DE VIVIENDA. REGISTRO Y DEPARTAMENTO DE ESTADISTICA DEL SUB-CENTRO DE SALUD DE PALLATANGA

ELABORACION: DEPARTAMENTO DE ESTADISTICA DEL SUB-CENTRO DE SALUD DE PALLATANGA

El cantón Pallatanga tiene un Sub-centro de salud, el cual brinda su atención desde 1973, esta regentado por el Ministerio de Salud Publica, están funcionando dos policlínicos, donde se atienden emergencias básicas, cabe recalcar que el personal de salud es de 2.1 por cada 10.000 habitantes.

Este Sub-centro de salud esta en condiciones limitadas, tanto en infraestructura, como equipamiento, atiende consulta externa en medicina general, vacunación, odontología, ginecología y obstetricia; cuando se requiere de casos especiales de atención, estos son trasladados a la ciudad de Riobamba. (Tello Z. , 2004)

#### a) PRINCIPALES INDICADORES PARA LA SALUD

##### Coberturas de vacunación de enero a junio del 2004

##### CUADRO # 5

VACUNAS	EDAD	%
B.C.G	< de 1 año	61%

O.P.V.	< de 1 año	45%
PENTAVALENTE (5 vacunas)	< de 1 año	45%
S.R.P.	De 12 meses a 23 meses	39%
D.T. EMBARAZADAS		34%
D.T. MUJERES EN EDAD FERTIL	15 a 49 años	11%

FUENTE: Departamento de Estadística del Sub-centro de Salud de Pallatanga/2004

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P

La cobertura de atención de vacunas en niños/as de enero a junio del 2004 fue: el 61% del total de niños/as menores de 1 año son vacunados con B.C.G. (contra la tuberculosis), 45% de niños/as menores de 1 año son vacunados con O.P.V. (contra la poliomielitis), 45% de los niños/as menores de 1 año son vacunados con la vacuna PENTAVALENTE (contiene 5 vacunas), 39% de niños/as de 12 meses a 23 meses son vacunados con S.R.P. (sarampión, rubeola, paperas), 34% de las mujeres embarazadas son vacunadas contra la DIFTERIA y el TETANOS, y solo el 11% de las mujeres en edad fértil son vacunadas contra la DIFTERIA y el TETANOS.

### **Morbilidad General.**

#### **CUADRO # 6**

<b>2003 Enero - Diciembre</b>	<b>2004 Enero - Junio</b>
28,90%	26,50%

FUENTE: Departamento de Estadística del Sub-centro de Salud de Pallatanga/2004

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P

Por cada mil habitantes en el año 2003 existieron 28.9% de personas con algún tipo de enfermedad, en el año 2004 de enero a junio existieron 26.5% de personas con algún tipo de enfermedad, este numero disminuyo con la implantación de salud preventiva.

#### **10 Principales Causas de Morbilidad General a nivel cantonal, de enero a octubre del 2004.**

#### **CUADRO # 7**

<b>CAUSAS DE MORBILIDAD</b>		<b>%</b>
1	Infeción respiratoria aguda (IRA)	30%

2	Parasitosis	20%
3	Enfermedad diarreica aguda (EDA)	15%
4	Pio dermitis	12%
5	Infección de vías urinarias	5%
6	Dermatitis	4%
7	Escabiosis	3%
8	Bronquitis	3%
9	Micosis	2%
10	Varicela	1,50%

FUENTE: Departamento de Estadística del Sub-centro de Salud de Pallatanga/2004

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P / Obst. Anita Inga.

Otras causas de menor prevalencia son: Cefaleas, hipertensión arterial, lumbagos, neuritis, neuralgias, traumatismos, colecistitis, gastritis y dolor abdominal.

### Principales Causas de Morbilidad Infantil (Tasa por 1000 habitantes)

#### CUADRO # 8

CAUSAS DE ENFERMEDADES	CANTON PALLATANGA					AREA # 2 COLTA	PROVINCIA DE CHIMBORAZO
	2000	2001	2002	2003	2004 enero a junio	2003	2003
Infección respiratoria aguda (IRA)	259	293	278	378	406	66	73,70%
Enfermedad diarreica aguda (EDA)	222	251	238	302	355	30,9	34,30%
Parasitosis	148	161	120	605	254	16	18,20%
Dermatitis	111	125	83	182	152	21	23,70%

FUENTE: Departamento de Estadística de la Dirección Provincial de Salud de Chimborazo y Departamento de Estadística del Sub-centro de Salud de Pallatanga/2004

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P / Obst. Anita Inga.

## Principales Causas de Morbilidad Adolescencia (Tasa por 1000 habitantes)

**CUADRO # 9**

CAUSAS DE ENFERMEDADES	CANTON PALLATANGA				
	2000	2001	2002	2003	2004 enero a junio
Infección respiratoria aguda (IRA)	36	81	133	67	31
Enfermedad diarreica aguda (EDA)	27	54	57	50	23
Parasitosis	63	94	114	151	72
Fiebre reumática	1	1	1	1	1
Escabiosis	5	10	10	15	8

FUENTE: Departamento de Estadística del Sub-centro de Salud de Pallatanga/2004

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P / Obst. Anita Inga.

## b) ESTABLECIMIENTOS Y PERSONAL DE SALUD EN EL CANTÓN PALLATANGA.

**CUADRO # 10**

AREA URBANA	AREA RURAL
1 Sub-Centro de salud	1 Seguro Social Campesino (SSC) en la Comunidad de Jalubi.
1 Policlínico	
1 Clínica	
1 Consultorio Medico	
1 Consultorio Gineco Obstétrico	1 Seguro Social Campesino (SSC) en la Comunidad San Juan de Trigoloma
3 Consultorios Dentales	
4 Farmacias	

FUENTE: UN RECORRIDO POR EL CANTON PALLATANGA

ELABORACION: Unidad Técnica PDEC-P



## 1.2.2 Indicadores Educativos

**CUADRO # 11**

Analfabetos	16.60% (>10 años 1.537, población total 9.258)
Primaria	53.65% (5.797)
Secundaria	9.8% (1.064)
Pos bachillerato	0.9% (10)
Instrucción Superior	1.6% (173)
Postgrado	0.08% (9)
No declarado	5.49% (59)
Población de 5-25 años	4.837. En establecimientos educativos en Pallatanga 3.009, el 37%
Deserción escolar	3.7%
Repetición escolar	4%
Repetición secundaria	4.2%
Población alfa beta > 10 años	68.96% (6.385)
Escolaridad 10 años y mas	4.71%
Desnutrición infantil	52% (950)
Falta de establecimientos educativos de nivel preprimaria, superior, postgrado y colegios con carreras cortas.	

FUENTE: DIRECCION DE EDUCACION HISPANA Y BILINGÜE DE CHIMBORAZO/SUB-CENTRO DE SALUD DE PALLATANGA

ELABORACION: SUB-CENTRO DE SALUD DE PALLATANGA

En el cantón Pallatanga existen 10800 habitantes, de los cuales 1537 son analfabetos mayores de 10 años, ocupando el séptimo lugar en analfabetismo en relación al resto de los cantones de la provincia de Chimborazo.

La población alfa beta mayor a 10 años es de 6385 que corresponde al 68.96%, ocupando el octavo lugar en relación al resto de los cantones de la provincia.

De la población total del cantón, el mayor número de habitantes tienen la instrucción primaria, 4007 (37.1%) en la zona rural, 1790 (16.5%) en la zona urbana, de los cuales el mayor número corresponde a la población masculina. La población con instrucción secundaria es de hombres con 539 (4.9%), mujeres 525 (4.8%). En la población de pos bachillerato es de 10 (0.9%), con instrucción superior en mujeres existe 90 (0.83%), hombres 83 (0.76%).

### **1.2.3 Migración Interna y Externa**

En un estudio realizado por el Municipio de Pallatanga, a través de entrevistas personales en las diferentes comunidades rurales, líderes comunitarios, personal municipal, talleres con niños, jóvenes y adultos mayores, en las cuales reflejaron esta realidad que es a nivel nacional, sobre la emigración de la población joven a diferentes países como España (en su mayoría), Italia, Estados Unidos y otros países en menor cantidad.

En cuanto a los inmigrantes, que motivados por el clima, la tierra fértil, lugares turísticos y muchas otras razones, han llegado un poco más de 450 personas provenientes de las provincias del Guayas, Bolívar, El Oro, y en menor número de otras provincias del país.

El mayor número de inmigrantes corresponde a la edad comprendida de 20 a 49 años que corresponde a 217 habitantes, seguido de la población de 5 a 14 años con 119 personas, de 50 años y más hay 63 personas, adolescentes de 15 a 19 años son 438 de los cuales 230 son hombres y 208 son mujeres. (Tello Z. , 2004)

## 1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

**CUADRO # 12**

• Pobreza por necesidad básica insatisfecha	80.6%
• Pobreza extrema por necesidad básica insatisfecha	48.6%
• Personas en hogares con hacinamiento crítico	40.8%
• Niños/as que viven en hogares pobres	91%
• Niños/as de 5 a 14 años que no asisten al nivel básico	23%
• Jóvenes de 12 a 17 años que no asisten a la secundaria	42.08%
• Jóvenes de 12 a 17 años que trabajan y estudian	20%
• Embarazo en adolescentes	35.4%
• La población de 12 a 17 años que trabajan y no estudian	20%
• Desnutrición crónica infantil	1.2%
• Anemia aguda infantil	1.3%
• Tasa de mortalidad infantil niños/as	0.84 fallecidos x 1000

FUENTE: SISE: INEC. VI CENSO DE POBLACION Y V DE VIVIENDA. MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL.

ELABORACION: SUB-CENTRO DE SALUD DE PALLATANGA

### NECESIDADES BASICAS INSATISFECHAS

**CUADRO # 13**

CANTON	TOTAL		ÁREA URBANA		ÁREA RURAL		
	Índice de NBI %	Índice de desarrollo social %	Índice de NBI %	Índice de desarrollo social %	Índice de NBI %	Índice de desarrollo social %	
Riobamba	30,9	1	69,1	18,9	81,1	53	47

Alausí	61,9	8	38,1	34,1	65,9	67,6	32,4
Colta	66,3	9	33,7	57,1	42,9	72,6	27,4
Chambo	40,5	2	59,5	40,5	59,5	-	-
Chunchi	50,3	5	49,7	45,9	54,1	56,8	43,2
Guamote	69,6	10	30,4	66,4	33,6	73,3	26,7
Guano	48,8	4	51,2	39	61	55	45
Pallatanga	53,3	6	46,7	53,3	46,7	-	-
Penipe	53,7	7	46,3	47,3	52,7	55,7	44,3
Cumanda	40,9	3	59,1	40,9	59,1	-	-
<b>Chimborazo</b>	<b>46,4</b>		<b>53,6</b>	<b>33,6</b>	<b>66,4</b>	<b>61,5</b>	<b>38,5</b>

FUENTE: DYA-Proyectos/ ODEPLAN, 2002; MUNICIPIO DE PALLATANGA

ELABORACION: MUNICIPIO DE PALLATANGA

Las necesidades básicas insatisfechas en la Provincia de Chimborazo ascienden a 46.4%, de los 10 cantones existentes, Pallatanga ocupa el 6to lugar, con el 53.3% de NBI, que es un indicador, que refleja la insatisfacción global de las necesidades básicas de la población. (Inga, 2004)

### 1.3 Análisis de Vivienda

El Cantón Pallatanga tiene aproximadamente 3.429, de las cuales 2.487 se encuentran ocupadas, 778 en el área urbana que representa el 31.28% y 1.709 se encuentran en el área rural que representa el 68.72%.

En el área urbana predominan las viviendas de estructura de hormigón armado con 413 viviendas aproximadamente, que representa el 53.1% del total; 190 viviendas de estructura de madera, que representa el 24.42% del número total de viviendas.

En el área rural predominan las viviendas de estructura de madera con unas 1.108 viviendas aproximadamente, que representan el 64.83% del total; 264 viviendas de estructura de hormigón

armado, que representa el 15.45%; 216 viviendas que utilizan otro tipo de estructuras; 84 viviendas de estructura de hierro y 37 viviendas que utilizan la mampostería como estructura.

El numero total de hogares del Cantón Pallatanga es de 2.521, existiendo también 532 hogares hacinados (con mas de 3 personas por habitación) que representan el 21.1% del total. (Tello Z. , 2004)

#### CUADRO # 14

CANTON	TOTAL DE VIVIENDAS	VIV. PART. OCUPADAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, TIPO DE VIVIENDA						
			CASA VILLAS	DEPART.	CUARTOS	MEDIA AGUA	RANCHO	COVACHAS	CHOZAS
PALLATANGA	3,429	2,487	1,738	15	76	338	100	82	136

FUENTE: INEC. CENSO 2001.

ELABORACION: Municipio de Pallatanga

## 1.4 Situación Política y Administrativa

### Zona Rural.

El Cantón Pallatanga se encuentra distribuido en 49 comunidades rurales, cada una de ellas dirigidas por una directiva, que consta de presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, un vocal principal, 4 vocales suplentes, un síndico y un juez auxiliar en algunas comunidades, tienen una duración de un año y son elegidos por los moradores de la comunidad en asamblea donde mocionan nombres de los candidatos, los cuales se someten a votación; en las comunidades predomina la Iglesia católica, evangélica y en menor número la Iglesia adventista.

En la mayoría de las comunidades existen organizaciones que se dedican a la artesanía, mejoramiento de la agricultura y ganadería, forestación y reforestación, protección del medio ambiente, *Gahuin Chico* cuenta con una planta procesadora de lácteos, permitiendo a las comunidades vecinas desarrollarse económicamente ya que son las que surten la materia prima necesaria para el proceso.

### **Zona Urbana.**

Se encuentra dividido en 24 barrios de los cuales, en su mayoría solo tienen representantes, no tienen establecidas directivas; En el cantón se encuentran asentadas las siguientes instituciones públicas y privadas: El Municipio, Registro Civil, Fiscalía, Juzgado, Comisaría Nacional, Registro de la Propiedad, Iglesia Católica y Evangélica, Jefatura Política, Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de Pallatanga, Sub-Centro de Salud, 4 escuelas, 3 jardines, 5 colegios, 2 Centros Ocupacionales, Destacamento de Policía, Bomberos, 6 Clubes Deportivos, 7 Establecimientos de Salud Particular, INFA, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Conefa, etc.

### **CUADRO # 15**

#### **DISTRIBUCIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA**

<b>COMUNIDADES RURALES (49)</b>		<b>BARRIOS URBANOS (24)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guapo Santa</li> <li>Martha</li> <li>• San Juan de</li> <li>Trigoloma</li> <li>• San Francisco de</li> <li>Trigoloma</li> <li>• Panza Chico</li> <li>• Panza Redonda</li> <li>• Chachacoma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chayahuan</li> <li>• Galán</li> <li>• Santa Isabel</li> <li>• Las Rosas</li> <li>• Bushcut</li> <li>• Chinipata</li> <li>• Los Santiagos</li> <li>• San Vicente</li> <li>• San Jorge Alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jiménez</li> <li>✓ La Florida</li> <li>✓ Cochapamba</li> <li>✓ María de Lourdes</li> <li>✓ San Vicente</li> <li>✓ Allazamba</li> <li>✓ Barrio Lindo</li> <li>✓ La Unión</li> <li>✓ Central</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sagrario las Palmas</li> <li>• El Retorno</li> <li>• Mocata</li> <li>• Jesús del Gran Poder</li> <li>• El Olivo</li> <li>• Pajon de Guaro</li> <li>• Villabamba Alto</li> <li>• Panza Quirola</li> <li>• Bisniag</li> <li>• Quinoal</li> <li>• Yaguarcocha</li> <li>• San Miguel de Jipangoto</li> <li>• San Vicente de Jipangoto</li> <li>• Azacoto Centro</li> <li>• Palmital</li> <li>• Guaro Grande</li> <li>• San José de Pilchipamba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• San Jorge Bajo</li> <li>• Sucuso</li> <li>• Bambacagua</li> <li>• Guangashi la Tigra</li> <li>• La Victoria</li> <li>• San Nicolás</li> <li>• Sillagoto</li> <li>• Pindorata</li> <li>• Jipangoto la Dolorosa</li> <li>• San Carlos</li> <li>• Azazan</li> <li>• Jalubi</li> <li>• Bayampamba</li> <li>• Gahuin Chico</li> <li>• Gahuin Grande</li> <li>• Balazul</li> <li>• Marcos pamba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Yanayuyo</li> <li>✓ La Morera</li> <li>✓ Cornelio Dávalos</li> <li>✓ San Francisco de Trigoloma</li> <li>✓ 13 de Mayo</li> <li>✓ 3 de Mayo</li> <li>✓ Pilchipamba</li> <li>✓ La Merced</li> <li>✓ Bellavista</li> <li>✓ Santa Ana Norte</li> <li>✓ El Progreso</li> <li>✓ Ciudadela Pancho Romero</li> <li>✓ Santa Ana Sur</li> <li>✓ Los Llanos</li> <li>✓ El Ingenio</li> </ul>
--	---	--

FUENTE: MUNICIPIO CANTONAL DE PALLATANGA

ELABORACION: MUNICIPIO CANTONAL DE PALLATANGA

## 1.5 Sector Productivo Primario

La economía del Cantón Pallatanga gira en torno a actividades netamente agropecuarias; el cantón por su ubicación geográfica goza de un clima ecuatorial semi húmedo y ecuatorial de alta montaña, conocido como subtropical que permite cultivar productos de régimen costa y sierra,

tomando en cuenta aquellos productos principalmente de ciclo corto, con el objeto de que la cosecha se realice en el menor tiempo posible, para su comercialización y los correspondientes ingresos económicos.

## 1.5.1 Agricultura

La superficie total del cantón Pallatanga es de 377 km, donde 25.379 hectáreas son dedicadas a la actividad agrícola, la misma que cumple una función básica en la producción, comercialización y subsistencia de la población, los principales cultivos sembrados en el cantón según zonas son las siguientes:

**CUADRO # 16**

### PRINCIPALES CULTIVOS

ZONAS	PRINCIPALES CULTIVOS	MERCADO AL QUE SE DESTINA
800-1600 msnm.	Frejol, tomate riñón, pimiento, café, cítricos, caña de azúcar, yuca, maíz duro.	Riobamba, Ambato, Provincia del Guayas y otros mercados de la costa.
1600-2200 msnm.	Maíz suave, frejol, mora de castilla, frutilla.	Riobamba, Ambato, Provincia del Guayas y otros mercados de la costa.
2200-3000 msnm.	Papa, haba, arveja, melloco.	Riobamba, Ambato, Provincia del Guayas y otros mercados de la costa.

FUENTE: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA/ MUNICIPIO DE PALLATANGA.

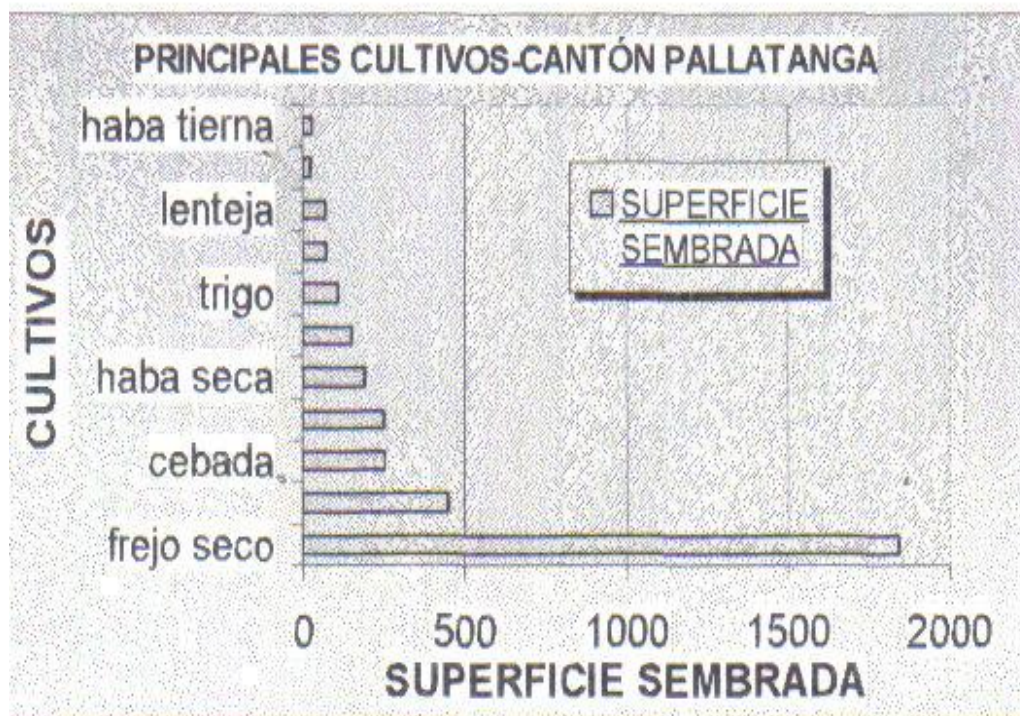
ELABORACION: Municipio de Pallatanga.



Tomando en consideración las estadísticas proporcionadas del INEC, resultado del III censo agropecuario, el cantón Pallatanga es el principal productor a nivel provincial de frejol seco, la superficie sembrada representa el 57% (1.842 hectáreas) del total provincial (3.249 hectáreas); por otro lado la haba seca es sembrada en una superficie total de 192 hectáreas y la lenteja en 104 hectáreas; el maíz suave seco cuenta con una superficie sembrada de 446 hectáreas, siendo el mayor productor el cantón Riobamba con 4.489 hectáreas. Al considerar la producción de cebada, el cantón Colta es el mayor productor con una superficie sembrada de 5.117 hectáreas, mientras que el cantón Pallatanga cuenta con 252 hectáreas.

### GRAFICO # 3

#### PRINCIPALES CULTIVOS DEL CANTON PALLATANGA



FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Chimborazo ECUADOR / INEC-MAG-2001

ELABORACION: Unidad Técnica-Municipio de Pallatanga.

## 1.5.2 Ganadería

La producción pecuaria en el cantón Pallatanga cumple una función considerable en su economía, de acuerdo al siguiente cuadro los porcentajes más altos se concentran: en el ganado vacuno con el 38% y otras especies que corresponden al ganado asnal, caballar, mular, caprino, conejos y cuyes, representando de igual forma un 38%.

### NUMERO DE UPAs Y CABEZAS DE GANADO POR ESPECIES, EN EL CANTON PALLATANGA.

**CUADRO # 17**

<b>GANADO</b>	<b>UPAs</b>	<b>NUMERO</b>	<b>%</b>
<b>VACUNO</b>	1.540	10.732	<b>38</b>
<b>PORCINO</b>	1.216	3.147	11
<b>OVINO</b>	540	3.664	13
<b>OTROS</b>	2.662	10.707	<b>38</b>
<b>TOTAL</b>	<b>5.958</b>	<b>28.250</b>	<b>100</b>

FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Chimborazo ECUADOR/Municipio de Pallatanga

ELABORACION: Municipio de Pallatanga.

Según datos obtenidos en el MAG hasta agosto del 2004 en forma de resumen describimos a continuación las principales especies que se crían, agroindustrias y destino de comercialización del cantón Pallatanga.

**CUADRO # 18****PRODUCCIÓN PECUARIA**

<b>PRODUCCION</b>	<b>N.</b>	<b>MERCADO AL QUE SE DESTINA</b>
<b>Bovinos</b>	*	Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.
<b>Porcinos</b>	*	Local, Guayas y otros mercados de la costa, Riobamba y Ambato.
<b>Ovinos</b>	*	Local, Guayas y otros mercados de la costa, Riobamba y Ambato.
<b>Planta Procesadora de lácteos</b> Gahuin Chico (800 lit. de leche diarios, quesos, yogurt y manjar)	1	Local, Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.
<b>Plantación de tomate</b> Sector el Valle	1	Provincia del Guayas.
<b>Plantación de Anturios</b> Comunidades: Sillagoto, Los Llanos y Pilchipamba.	1	Provincia del Guayas.
<b>Planta de Balanceados</b> <b>APROBASA</b>	1	Pallatanga y comunidades aledañas.

FUENTE: REVISTA PALLATANGA, TIERRA DE ETERNA PRIMAVERA, 13 de mayo/04-  
INVESTIGACION DE CAMPO/ MUNICIPIO DE PALLATANGA.

ELABORACION: / MUNICIPIO DE PALLATANGA.

En cuanto a la producción de leche del cantón, comparando a nivel Provincial no es muy representativa, pero si constituye una fuente de ingreso a las familias del sector; ya que produce aproximadamente unos 7.790 litros de leche diarios con un total de 2.113 cabezas de ganado.

**CUADRO # 19****PRODUCCIÓN DE LECHE**

CANTON	PRODUCCION DIARIA DE LECHE	
	Cabezas	Litros
TOTAL CHIMBORAZO	56.659	277.294
Riobamba	13.646	75.136
Alausí	8.215	28.910
Colta	9.527	43.962
Chambo	2.951	20.636
Chunchi	5.961	28.250
Guamote	5.967	29.390
Guano	4.374	26.450
Penipe	2.483	11.769
Pallatanga	2.113	7.790
Cumandá	1.421	5.001

FUENTE: III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO-DATOS Chimborazo ECUADOR - INEC-MAG-SICA-2001

ELABORACION: Municipio de Pallatanga

**1.5.3 Producción y Rendimiento**

La economía del cantón Pallatanga se basa en actividades de carácter agrícola y ganadero, con el 71.43 en la zona rural; mientras que las actividades de manufactura, construcción, comercio, enseñanzas y otras actividades son desarrolladas en su mayoría por la población urbana con el 28.57, que detallamos en el siguiente cuadro:

**CUADRO # 20****PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO**

ACTIVIDAD	%	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	100%	4.140	2.885	1.255

Agricultura, Ganadería.	71.43%	2.957	2.134	823
Manufactura	3.24%	134	106	28/
Construcción	4.42%	183	181	2
Comercio	6.3%	261	165	96
Enseñanzas	2.08%	86	31	55
Otras actividades	12.53%	519	268	251

FUENTE: INEC. VI CENSO DE POBLACION Y V DE VIVIENDA / MUNICIPIO DE PALLATANGA.

ELABORACION: MUNICIPIO DE PALLATANGA.

## 1.5.4 Asistencia Técnica

### *Asesoramiento Agropecuario.*

El asesoramiento agropecuario que brindan las Instituciones del Estado (MAGAP), es muy deficiente, se puede notar claramente que la mayor asesoría se consigue de fundaciones privadas (Islas de Paz, Fundación Natura, Ecuaquimica, Farmagro, Fermagri, Agripac, Grupo Grandes, Nederagro, Bayer, Solagro, etc.), pero en todo caso no son en términos de amplia cobertura, sino muy superficialmente en determinadas comunidades.

Además las diferentes casas comerciales en coordinación con los almacenes de insumos agrícolas y veterinarios; pero los pocos almacenes que existen en la cabecera cantonal, son privados y por ende brindan el asesoramiento limitándose únicamente a la consulta que hace el agricultor o ganadero; pues el mayor interés de los propietarios es la venta de sus productos y las consiguientes ganancias. (Tello Z. , 2004)

### *Cooperación Interinstitucional.*

En cuanto al manejo ambiental, son pocas las instituciones que se han involucrado en el tema: El Colegio Agropecuario Provincia de Chimborazo a través de su Vivero Forestal y el desaparecido club Charles Darwin del mismo colegio, impartían charlas sobre protección y manejo ambiental.

La Fundación Natura brindó apoyo técnico y económico a las comunidades, una de ellas Bushcud en la cual se forestaron aproximadamente 500 hectáreas de pino; además la Fundación otorgó asistencia técnica y económica al Vivero Forestal del Colegio Agropecuario Provincia de Chimborazo.

Otro de los Organismos que asistió al Vivero Forestal fueron los voluntarios de las Islas de Paz.

Debido a la necesidad de protección y uso sustentable de los recursos naturales, deberían intervenir todos los organismos públicos, privados y la comunidad local para sugerir alternativas a favor del medio ambiente. (Tello Z. , 2004)

## **1.5.5 Comercialización y Consumo**

La actividad comercial en su mayoría lo realizan los productores directamente a los comerciantes e intermediarios, esta actividad se presenta los días viernes, donde el productor oferta frejol, mora y frutilla, sobre todo en la vía panamericana, a más de los días sábados y domingos, siendo este último día el más concurrido al mercado municipal, por cuanto es el día de feria del cantón.

Los precios de los productos son inestables por la no presencia de organismos estatales que regulen los precios, quedando por tanto el precio sujeto a libre decisión de los intermediarios y comerciantes.

Como ya se menciona la mayor producción que se obtiene es el frejol, mismo que es vendido por los grandes comerciantes en mercados de Colombia, Perú y mercados nacionales de Guayaquil y Ambato.

El comercio informal es una actividad que permanece sobre todo en la vía principal; aquí se expenden varias clases de alimentos a los diferentes usuarios de las cooperativas que circulan diariamente por la ciudad, a ello se suma la ya muy conocida venta de cd's piratas, ubicados informalmente.

## **1.5.6 Crédito**

Las instituciones que otorgan créditos económicos, tanto para la agricultura, ganadería u otras actividades económicas (pequeños negocios de alimentos, panaderías, pastelerías, tiendas etc.), son el Banco Nacional de Fomento y la Cooperativa de Ahorro y Crédito San Miguel de Pallatanga; en cuanto al trámite para la obtención de un crédito, en la Cooperativa San Miguel de Pallatanga, es ágil, no así, en el Banco de Fomento, en el que el trámite es más burocrático, ya que los requisitos son más numerosos y la atención tediosa; retrasando el desarrollo del cantón, por la falta de financiamiento, en la creación de nuevas microempresas y mejoras en las ya establecidas.

## **1.6 Sector Productivo Secundario**

### **1.6.1 Industria**

En el cantón Pallatanga no existe la presencia industrial, ya que la actividad principal que realizan la gran mayoría de sus pobladores es la agricultura y la ganadería.

### **1.6.2 Artesanía**

En el cantón Pallatanga existen algunas microempresas que se han venido desarrollando, entre las más conocidas tenemos la de elaboración de balones, viveros de plantas forestales, dos pequeñas

fábricas de confección de ropa deportiva y demás prendas de vestir, existe también la producción de balanceado avícola y porcino; lácteos, trabajos en aluminio y vidrio.

A continuación se detalla las características de las microempresas artesanales existentes en el cantón:

### MICROEMPRESAS ARTESANALES

**CUADRO # 21**

<b>PRODUCCION</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MERCADO AL QUE SE DESTINA</b>
<b>Queseras</b>	Varias	Local, Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.
<b>Planta artesanal de panela y aguardiente.</b> (Comunidades Bambacahua y los Santiagos)	Varias	Local, Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.
<b>Fabrica artesanal de balones de futbol e índor futbol.</b> 150 balones por semana aprox. Nros. 2, 3, 4, 5	1	Local, Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.
<b>Taller de estructura de aluminio y vidrio.</b> Ventanas, puertas, vitrinas y otras estructuras.	1	Local.
<b>Taller comunal de tejidos.</b> En la Comunidad Bushcud (Bayetas, anacos, chalinas, fajas, ponchos y otros tejidos.	1	Local, Guayas y otros mercados de la Costa, Riobamba y Ambato.

FUENTE: REVISTA PALLATANGA, TIERRA DE LA ETERNA PRIMAVERA, 13 de mayo /04 – INVESTIGACION DE CAMPO.



### **1.6.3 Crédito**

Para la actividad artesanal, los moradores del sector únicamente disponen de una Cooperativa crediticia y el Banco Nacional de Fomento, para la obtención de créditos de desarrollo micro empresarial.

## **1.7 Sector Productivo Técnico**

### **1.7.1 Comercio**

El comercio constituyó y constituye una actividad importante, muy ligada con la agricultura, la ganadería y su economía misma.

La actividad comercial ha permitido la generación de fuentes de empleo en la ciudad y cantón de Pallatanga, permitiendo así, de esta manera, mejorar en parte la calidad de vida de los moradores; en la agricultura destaca la producción de frejol, tomate riñón, el frejol mismo que es vendido por los grandes comerciantes en mercados de Colombia y Perú y el segundo producto en mercados regionales, principalmente de Guayaquil, Riobamba y Ambato.

### **1.7.2 Turismo**

En el cantón existe una variedad ilimitada de sitios turísticos, sin embargo ninguno de ellos se encuentra explotado y son parte del hermoso rostro geográfico de este cantón.

El entorno geográfico del cantón está salpicado por numerosos riachuelos que forman hermosas chorreras como la de San Carlos, Santa Ana, Chasasal, San Jorge, San Rafael, Guaro, Panza y un complejo de cinco chorreras de La Soledad, cuyas límpidas aguas bajan dando saltos casi imperceptibles a descansar en los ríos que se ensanchan y se cruzan presurosos por las estrechas

quebradas del valle. Entre las grandes arboladas y peñascos se pueden admirar una extensa gama de bellísimas orquídeas y brómelas de vistosos colores.

Existen numerosos miradores naturales como el Yanayuyu, El Ingenio, Chasasal, Allasamba, Shilile, Viga y Jipangoto para contemplar los paisajes multicolores que proyecta la naturaleza.

En medio de verdes pastizales, en una hondonada casi imperceptible, se encuentra la pequeña laguna de Lugmapata casi moribunda. En el extremo Sur, perdidas entre la maleza, las ruinas preincaicas de San Nicolás testimonian el pasado glorioso de este pueblo. En el mismo sector una impresionante estructura metálica engalana la quebrada Salsipuedes que lleva el nombre de Cornelio Dávalos

El atractivo más importante es sin lugar a duda, la feria dominical, admirada por propios y extraños. La feria posee un colorido especial y esta catalogada como una de las más pintorescas de la provincia de Chimborazo. (Ame, 2004)

#### **INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS DEL CANTON PALLATANGA**

**CUADRO # 22**

<b>CATEGORIA</b>	<b>TIPO</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>1.-SITIOS NATURALES</b>		
	RIOS	Chimbo, Iñacoto, Coco, Huitzitze, Salsipuedes
	CASCADAS	La Virgen de San Rafael, La Soledad, San Carlos 1 y 2, Santa Rosa, Dorada (Sillagoto), Chazazal, San Jorge, Guaro y El Oso
	BOSQUE NATIVO	El Corazón, El Paraíso, Guaro

	MIRADORES	Las Tres Marías, Chachacoma, San Carlos, San Vicente, Balazul, Zarate
<b>2.- MANIFESTACIONES CULTURALES</b>		
	BIBLIOTECAS	Municipal en convenio con el Sinab (ubicados en la matriz y otra en la comunidad San Juan de Trigoloma), Colegio Provincia de Chimborazo
	FOLCLOR	Bailes, música, costumbres indígenas de la sierra que se conjugan con costumbres de la costa ecuatoriana
	ARTESANIAS	Tejidos como bayetas, anacos, chalinas, fajas, ponchos y otros.
	COMIDAS TIPICAS	Choclos con queso, caldo de gallina criolla con yuca, tortillas de maíz, tortillas de papa china, muchines.
	TRADICIONES	Carnaval, semana santa, misas solemnes de finados, mingas y celebración del año viejo
	FIESTAS POPULARES	Bandas de pueblo, quema de la vaca loca, quema de castillos.
	FIESTAS CIVICAS	13 de mayo (cantoneización)
	FIESTAS RELIGIOSAS	Fiestas patronales-Virgen de la Merced y el Arcángel San Miguel, 5 de abril-San Vicente Ferrer, Santos patronos, Divino Niño.
	GRUPOS ETNICOS	Indígenas
	COSTUMBRES	<i>Guansha</i> (cosechar los mejores productos), <i>chala</i> (recolección de las sobras de las cosechas), <i>siembra a medias</i> (consiste en compartir en partes iguales la siembra y la cosecha), <i>la tonga</i> ( o cucayo).
	ARQUEOLOGIA	Ruinas de Pucayacu

FUENTE: INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS DEL CANTON 2004 (convenio ESPOCH y el ILLUSTRE MUNICIPIO DE PALLATANGA)

ELABORACION: Municipio de Pallatanga.

## HISTORIA DE LOS SERVICIOS TURISTICOS EN EL CANTON PALLATANGA

Hotelería.- Gracias al esfuerzo de un grupo de personas emprendedoras, se dispone de varios hoteles y buenos restaurantes que sirven para alojar y alimentar a turistas y visitantes que vienen al sector.

Las Pensiones.- En los años cincuenta y sesenta se popularizaron las pensiones Chachita de Temístocles Romero, San Luis de Gumersindo Heredia, la de Clara Yopez y Angélica Muñoz. Estas pensiones albergaban a cientos de personas que venían a disfrutar de las fiestas o a cumplir diligencias. Después entro a funcionar la pensión de Dolores Valle.

Las Hosterías.- En Pallatanga encontramos modernas y confortables hosterías, con todas las comodidades que se exige. Estas hosterías atienden, cada semana, a cientos de turistas que vienen a descansar en este verdadero refugio de paz y tranquilidad. En estos lugares también se realizan todo tipo de eventos como: reuniones familiares, convenciones de instituciones públicas y privadas.

Un complejo turístico junto al rio Huitzitze, espera con los brazos abiertos a los visitantes que desean pasar momento de descanso y sano esparcimiento con amigos y toda la familia.

Hoteles.- El primero en construirse fue el hotel Don Diego, donde desde sus inicios se hospedaban comerciantes y personas que visitan el sector y desean descansar luego de recorrer grandes distancias. El hotel nunca fue manejado por su propietario, sino por diferentes arrendatarios.

Los Restaurantes.- La primera persona que estableció una fonda de comida y una casa de huéspedes fue Doña Transito Vinuesa, con el propósito de servir a muchos viajeros que pasaban a Bucay o viajaban a Riobamba. En esta casa de huéspedes pernocto el General Eloy Alfaro. A este negocio se vincularon más tarde Mariana Morales, Luisa Ramírez, Margarita Yuquilema y Mama Lola Granja.

En los años cincuenta incursionaron en la venta de comida María Luisa Chávez, Clara Yapes, Angélica Muñoz y Hortensia Coral, la atención fue familiar y sus principales comensales eran, en su mayoría profesores, guardias, telegrafistas y policías.

Este negocio tomo un vuelco, cuando Fausto Pazmiño y su esposa Aida Muñoz, en sociedad con Mario Tejada, pusieron un restaurante moderno con el nombre de La Fogata, en el que aparte de su buena comida y excelente servicio, tenía un atractivo especial, que era su rocola con todo tipo de música.

La Fogata empezó a atender en su propio local junto a la vía Panamericana a partir de febrero 1971, a todos los pasajeros de las empresas de transporte interprovincial que pasaban por Pallatanga con destino a Guayaquil. (Tufiño, 2008)

En lo que respecta a la capacitación y asesoría, en cuanto al turismo, en muy limitadas ocasiones el Municipio de Pallatanga en coordinación con la Embajada de España en Ecuador, Agencia Española de Cooperación Internacional, FUNDESO (Fundación de Desarrollo Sostenido) y Fundación ESQUEL; han dictado talleres de turismo, gastronomía, atención al cliente, etc.

### **1.7.3 Transporte**

A los pocos meses de inaugurada la carretera piloto, en septiembre de 1952, el señor Gribaldo Pinto inicio el transporte comercial de pasajeros y de carga, en jeep desde Riobamba a Pallatanga y viceversa. Al jeep para llevar las maletas o carga, se le adhería un remolque pequeño, con capacidad de 20 quintales. Este tipo de transporte, aunque era deficiente, permitía la salida normal de productos hacia los mercados de Riobamba. Este tipo de transporte duro alrededor de 10 años.

En agosto de 1961, la empresa de transportes Patria, estableció el servicio de pasajeros, Riobamba-Pallatanga y viceversa; al siguiente mes comenzó a operar la cooperativa Colta y la cooperativa Chambo en la misma ruta; de esta manera mejorando considerablemente el servicio de transportación en la zona. Al mes de construido el puente en la quebrada Salsipuedes, que conecta con la Costa, la cooperativa Patria, en mayo de 1969, inauguro el servicio de pasajeros de

Riobamba a Guayaquil, pasando por Pallatanga; enseguida se sumaron a este servicio las cooperativas Colta, Gran Colombiana, Chimborazo de Riobamba, CITA, Andina, Pelileo de Ambato.

En la actualidad, en el cantón Pallatanga se encuentran constituidas tres cooperativas de transporte, las mismas que son, cooperativa de camionetas TransPalla, cooperativa de camionetas 13 de Mayo y la cooperativa de camionetas Pallatanga; las mismas que operan en la ciudad de Pallatanga y las comunidades del cantón, con camionetas de balde de madera, que realizan fletes a personas particulares y también llevan carga de las cosechas, ganado, etc.; no se cuenta con cooperativas de buses intercantonales y mucho menos interprovinciales, que pertenezcan a este cantón, pues para constituir una cooperativa de este tipo se requiere la gestión de una de las cooperativas antes mencionadas; lo cual, al parecer no es el interés de los socios de dichas cooperativas, ya que manifiestan que no es un buen negocio, por que ya existen cooperativas de buses, como la Colta, Patria, Pelileo, entre otras, que van de Riobamba hacia la Costa y viceversa, las mismas que transitan por la vía Panamericana que pasa por la ciudad de Pallatanga con total normalidad. (Tufiño, 2008)

# **CAPITULO II**

## **Capítulo II**

### **2. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PALLATANGA.**

#### **2. Historia de la Gastronomía del cantón Pallatanga.**

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

La tribu de los Pallatangas conjuntamente con los Chachas, Calpis, Caxabambas, Chambos, Columbes, Culixies, Guamotes, Guanos, Guanandos, Licanes, Liribambas, Moyocanchas, Ocpotes, Pangores, Penipes, Pungales, Punies, Quimiacs, Riobambas, Tiocaxas, Tungurahuas, Tunshis, Yaruquies, Llapos, Zibadas, Zicalpas, Zicaos y los propios Puruháes o Huacanas; formaron el Reino Puruhá, tan grande como el Reino de Quito. La nación Puruhá fue famosa, por la magnitud de su gente, tan laboriosa, como guerrera. (Tufiño, 2008)

Los Puruháes tuvieron por dioses tutelares a las montañas con nieves perpetuas, como el Chimborazo, y este como deidad mayor, tenía, según el padre Juan de Velasco, su templo para el culto y su ganado sagrado de grandes hatos de llamas. Esos animales se destinaron al culto y nunca fueron consumidos por los Puruháes. Desde aquellos tiempos, como en la actualidad, su sustento alimenticio y económico giraba en torno a la agricultura, con maíz, papa, frejoles y diversas hortalizas; la ración de carne la obtenían de la cacería de venados y aves, ya que el animal domesticado más común era el cuy. (Salvat Editores, 1981)

La mayoría de la población Puruhá estaba sentada en el piso de los tubérculos y de la quinua, por encima de los 3000 msnm; sin embargo, algunos asentamientos se encontraban en el piso del maíz; pero al mismo tiempo, los Puruháes, por medio de su cacique, tenían acceso a cultivos extraterritoriales de maíz en la zona de Baños; zonas frutícolas en el sector de Penipe y Pallatanga. De esto se deduce que Pallatanga, junto con Penipe, fueron los principales proveedores de frutas de los pueblos, que conformaban la nación Puruhá y de otros pueblos.



Los utensilios agrícolas, que usaron los Puruháes, fueron el hacha, que podía ser de piedra, de cobre o de bronce, para la tala, mas unas azadas de piedra para roturar la tierra, desmenuzándose luego los terrones grandes con una piedra circular y agujereada montada en un mango de madera, pues el arado no se conocía y no habían animales de tracción. El arado fue una innovación que trajeron los españoles. (Aquiles, 1969)

Para completar sus necesidades básicas de alimentación y de otro tipo, los Puruháes mantenían un comercio activo a través del trueque con la región Litoral, para la provisión de cachi (sal), chalhua (pescado), ananá (piña), mamey, etc., algodón, conchitas para sus adornos, churos para la guerra y otros productos de las tierras bajas, a cambio de la papa, maíz, oca, quinua, capulí, tuna, mortiño, hualicón, esteras, sogas, mantas de cabuya, etc., siendo intenso en verano y restringido en invierno. Para este comercio utilizaron la llama de casta especial, que resistía al calor y podía hacer viajes largos por senderos que llamaban chaquiñanes (camino a pie), como aun se ve en algunas comunidades. Los Puruháes eran muy activos en el comercio con la Costa, a través de los paramos de Puyal y Navac; pasando por Pallatanga, Bucay y Babahoyo, lugares que fueron de intercambio comercial de productos. (Tufiño, 2008)

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

En la colonia, para consolidar el dominio español, en territorio que fue del Reino de Quito y el Reino de los Puruháes, comenzaron a establecerse los Cabildos, los Corregimientos, las Gobernaciones, las Reales Audiencias, los Virreinos, el Supremo Consejo de Indias, etc., y consigo la imposición de nuevas formas de gobierno y de vida. Los reyes católicos, primero Carlos V y su hijo Fernando II con el Real Supremo Consejo de Indias, durante toda la colonia, conceptuaron que el indígena americano, era un ser sencillo e ignorante, ante todo, y que debía ser salvado y elevado mediante una intensa labor de cristianización; sin embargo, esto entrañaba una solución total a estos problemas. Así, mientras cristianizaban, la desposesión agraria y las nuevas instalaciones económicas hacían, por otro lado, incontenible, la ruina del indígena.

Las zonas de los antiguos poblados indígenas fueron tomadas para nuevos centros urbanísticos. Los terrenos en que el aborigen sembraba maíz, papas, yuca, camotes, pasaron a ser los solares y estancias de los recientes vecinos; como estos lugares estuvieron siempre en las cercanías de un

rio, con su suelo fértil y un clima benigno, el desalojamiento del indígena significó el éxodo a los campos alejados y casi inaccesibles, afectando así su estabilidad alimenticia.

Las previsibles leyes de España, asignaron extensiones territoriales comunales para tales concentraciones indígenas. Los estancieros que luego pasaron a ser los grandes poseedores agrarios, fueron poco a poco burlando la ley y cercenando tierras comunales en su beneficio. Todos estos cambios que se produjeron, dieron rienda suelta, al gran sistema de tributación, impuesta por los españoles, con la cual explotaron la producción agrícola y pecuaria, así como los recursos naturales del territorio de la Real Audiencia de Quito, el mismo que introdujo otros alimentos.

La vida de los colonos de estas tierras cambió, con la imposición de una nueva forma de vida y de alimentación, los conquistadores españoles introdujeron semillas de los cereales trigo, cebada y arroz; de las leguminosas arveja y lenteja; de las verduras lechuga col, rábano, zanahoria, remolacha, etc., a más de algunos árboles frutales de naranjo, limonero, lima, etc., y plantas ornamentales para adornar sus casas; lo mencionado anteriormente se fue arraigando en la alimentación diaria de los colonos del sector, ya que eran obligados a cultivar, eso nuevo, para el pago de sus tributos. En la colonia Pallatanga y Penipe se convirtieron, en poco tiempo, en uno de los mayores productores de frutas de clima tropical y templado del centro de la Real Audiencia.

En el paramo casi se extinguieron los venados, perdices, y conejos; por que los mitayos de alimentos los cazaban para venderlos en los mercados. Los animales domésticos de nuestros indios fueron la llama que no la comían por considerarla sagrada y el cuy, a más de la cochinilla para obtener de ella el carmín, colorante tan apreciado en tintorería; el cuy era del agrado de los indios y no de los extranjeros durante el siglo XVI, por esta razón a los animales propios de este territorio, los españoles aumentaron los recursos animales con la introducción de nuevas especies para su crianza y posterior consumo; el ganado vacuno, caprino, porcino, ovejuno; ha más de otras especies para trabajos como el ganado caballar, mular, y el asnal; así mismo introdujeron las aves de corral.

Como buenos explotadores del trabajo ajeno, los españoles también introdujeron la caña dulce en el valle de Pallatanga y la aprovecharon industrializándola en los ingenios para producir azúcar, uno de los productos importantes para la alimentación humana. El padre Juan de Velasco, al referirse al azúcar que producía Pallatanga, en su Historia Antigua, señaló que el de Pallatanga es

de los azúcares más finos y estimados. Esto significa que era de muy buena calidad o al menos estaba catalogado como uno de los mejores de la época. (Tufiño, 2008)

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

La época de oro del cacao estaba declinando, el cultivo acusaba una serie de problemas fitosanitarios que hacían tambalear la exportación. El gobierno buscó otros estímulos para paliar, en algo, el problema. Uno de estos estímulos fue apoyar el fomento del cultivo del café a niveles comerciales. Para no fracasar, contrató a unos expertos judíos, en el campo agrícola, con la finalidad de que estudien y determinen las áreas más adecuadas para el cultivo y explotación del café en el Ecuador. Este estudio determinó que Pallatanga era una de las zonas ideales para producir café de alta calidad. Con esta base tecnológica, una familia guayaquileña, estableció en la hacienda Sillagoto de la comunidad del mismo nombre, en 1880, la primera plantación comercial de café, de 80 hectáreas de variedad arábigo nacional; cuando entró en producción se exportaron a Inglaterra 3000 quintales de café, a través del puerto de Guayaquil, y para llegar a esta ciudad se lo hacía a través de mulas y los caminos eran inestables; esta es la razón por la que este comercio fue perdiendo fuerza en el sector de Pallatanga, ahora el comercio es más local y regional. (Tufiño, 2008)

La alimentación de los pallatanguenses se mantenía como una herencia de antaño, de los antepasados que mantenían el cultivo local de papa y maíz; con los respectivos cambios de los nuevos alimentos introducidos por los españoles; esto permitió que la gente tenga granos, hortalizas, gallinas, huevos y manteca de chanco, todo esto para consumo local y también para comercio, especialmente con la Costa, sobre todo a Bucay, Milagro y Guayaquil. Además los granos eran molidos para producir harinas, las mismas que se utilizaban en la elaboración de Mazamorra, sopas, coladas, tortillas, etc.; para mejorar esta producción, se instaló por mediados de 1800 en la comunidad Jipangoto, el primer molino hidráulico, aprovechando las aguas del río Coco; este molino dio servicio por unos 80 años, moliendo granos de la hacienda Jipangoto y de sus vecinos.

El pueblo de Pallatanga hasta 1926 no tenía una feria, como otros pueblos de la Sierra, donde adquirir la canasta familiar y realizar las transacciones comerciales habituales, la mayor parte de los alimentos los adquirían en las pocas tiendas que existían o la producción de sus huertos; para

ello varios comerciantes de la localidad de Licán, amantes del trabajo, se reunieron, a mediados de mayo de 1926, con el propósito de tomar la decisión de establecer una feria dominical en Pallatanga; de esta manera se estableció la feria dominical, en la que se comercializaba verduras, hortalizas, frutas y otros alimentos, para consumo de los pallatanguños, a mas de la venta de otros productos, tales como sogas, herrajes, alpargatas. Esta experiencia exitosa dada por los licaneños duro por alrededor de 3 décadas, ahora en la actualidad con el ejemplo recibido, la feria se sigue dando, por pallatanguños. (Salvat Editores Ecuatoriana S. , 1980)

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

El pueblo de Pallatanga es rico en manifestaciones culinarias, fruto de la gran diversidad migratoria. Este hecho a incidido para que haya una variedad de platos, que están muy vinculados con la alimentación diaria de sus pobladores, muchos de estos platos han ido evolucionando a través del tiempo.

El desayuno consiste en una taza de café, agua de cedrón, hierba luisa o leche, acompañado de papa china, yuca, camote, tortillas, muchines, empanadillas, torta de maíz, majado de plátano, tostado o machica; cuando hay mas posibilidades se prepara chocolate, leche, acompañado con pan o torta; a veces a la papa china, yuca o camote, se le pone refrito, carne o queso.

El almuerzo se compone de un plato de caldo de yuca con col, papa y fideo, sancocho de granos o carne, sopa de arroz de cebada, zambo o calabazo con carne, morocho de sal, colada de maíz, colada de arveja, locro de papas. Si la gente tiene mas posibilidades prepara caldo de gallina o aguado de gallina criolla; el plato fuerte, arroz con menestra y carne asada, arroz con carne frita o al jugo, seco de chivo, seco de gallina, enteras de yuca, enteras de papa china, camote, papa, acompañadas de salsa de maní o salsa de pepa de zambo o zapallo.

Los platos de la merienda, los mismos del almuerzo con algunas variaciones o combinaciones, de acuerdo a la habilidad de la ama de casa.

En ocasiones especiales, como celebraciones de santos, fiestas y reuniones familiares, se hacían los “potajes” o “comidas de mantel largo”; entre los que sobresalían, papas con cuy, salsa o refrito de huevo, estofado de gallina, estofado de pavo con enteras de papa o yuca. La fanesca es un plato que se prepara en la Semana Santa, los chigüiles o tamales se sirven en carnaval, las

humitas en temporada de choclos, la colada morada con guaguas de pan o pan se prepara con motivo del día de los difuntos, los buñuelos de harina de maíz acompañados con miel, se preparan en la navidad.

Cuan hay un desposte de algún cerdo, mas que todo en las comunidades, se prepara una serie de platos exquisitos, como las morcillas, fritada, longanizas; la fritada gruesa y el chicharrón lo acompañan con tostado, mote o chifles de plátano. Para no desperdiciar los residuos de la manteca en la paila, se hace machica frita mezclada con panela. El desposte de un puerco es, aunque ya muy poco en la actualidad, un acontecimiento especial, en donde participan activamente la familia y amigos.

Muchos de estos platos o costumbres se han perdido y otros tantos se van perdiendo con el pasar de los años, debido a la influencia de nuevas costumbres, más modernas, y más cómodas. (Tufiño, 2008)

# **CAPITULO III**

# Capítulo III

## 3. DIAGNOSTICO GASTRONOMICO DEL SECTOR.

### 3.1 Datos Generales de la gastronomía del cantón Pallatanga.

El cantón Pallatanga es rico en manifestaciones culinarias gracias al aporte de las corrientes migratorias que se han venido dando a través de los tiempos y la actividad netamente agropecuaria de su gente; todo esto a influido para que exista una gran variedad de costumbres alimentarias, muy vinculadas con la alimentación diaria de sus pobladores.

A lo largo de su trayectoria, el cantón Pallatanga, en lo que respecta a su gastronomía se pueden detallar diferentes platos, los mismos que, llevan ingredientes exclusivos de la zona y una preparación propia de las abuelas y, que ha ido pasando de generación en generación, dejando así un legado muy rico en el arte culinario, con una variedad de platos sencillos pero exquisitos a la vez.

### 3.2 Platos/Bebidas/Postres Tradicionales.

#### 3.2.1 Platos que son propios de este sector.

- a) Nombre de las comidas.

**CUADRO # 23**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Frituras	Lomo saltado	1	0,49
		Trucha con patacones	1	0,49

	Asados	Cuy asado	1	0,49
		Pollo asado	1	0,49
	Horneados	Hornado	26	12,81
		Pollo hornado	4	1,97
		Papas con cuy	4	1,97
		Pollo con papas	2	0,99
	Cocidos	Fritada	94	46,31
		Papas con cuero	2	0,99
		Cuy estofado con papas	2	0,99
		Estofado de pollo	1	0,49
	Secos	Seco de pollo	19	9,36
		Seco de carne	5	2,46
		Seco de chancho	1	0,49
	Arroces	Arroz con menestra de frejol	108	53,20
		Arroz con menestra de habilla	7	3,45
		Arroz con menestra de granos	7	3,45
		Moro de lenteja	2	0,99
		Arroz con menestra de choclo con verduras	1	0,49
	Pastas	Tallarín verde	1	0,49
	<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de gallina criolla	87
Caldo de pata			2	0,99
Caldo de bolas de verde			1	0,49
Sopas		Aguado de gallina criolla	31	15,27
		Sancocho de granos	11	5,42
		Sancocho de arveja	9	4,43
		Sopa de bolas de maíz	9	4,43



		Sancocho Pallatanguño	7	3,45
		Sopa de lenteja	6	2,96
		Aguado de pollo	6	2,96
		Sopa de habilla	6	2,96
		Sopa de verduras	6	2,96
		Sopa de arroz de cebada	6	2,96
		Sopa de frejol	5	2,46
		Sopa de legumbres	3	1,48
		Sancocho de carne de res	2	0,99
		Sopa de granos	2	0,99
		Sopas de habas	2	0,99
		Sopa de zapallo	1	0,49
		Sancocho de gallina	1	0,49
		Sopa de arveja	1	0,49
		Sopa de quinua	1	0,49
<b>Entradas</b>	Entradas Frías	Ensalada de melloco	1	0,49
		Ensalada de granos	1	0,49
		Ensalada de col	1	0,49
		Ensaladas de frejol	1	0,49
	Entradas Calientes	Muchines de yuca	16	7,88
		Ensalada de granos con pollo hornado	1	0,49
Ensalada de remolacha con carne		1	0,49	
<b>Entremeses</b>	Envueltos	Tamales	84	41,38
		Chigüiles	77	37,93
		Tamales de guineo pallatanguño	3	1,48
	Picadas	Choclos con queso	26	12,81
		Enteras de yuca con	10	4,93

		carne		
		Enteras de papa china	9	4,43
		Cariucho de papas	5	2,46
		Mote con chicharrón	4	1,97
		Papas cocinadas	2	0,99
		Bolón de Verde	2	0,99
		Mote sucio	2	0,99
		Habas con queso	2	0,99
		Habas cocinadas con melloco y papa	1	0,49
		Cariucho de papa china	1	0,49
		Mote pillo	1	0,49
		Mote choclo con habas y fritada	1	0,49
		Mote cascara con fritada	1	0,49
	Tortillas	Tortilla de papa china	67	33,00
		Tortillas de maíz	13	6,40
		Arepas de yuca	10	4,93
		Tortillas de trigo	9	4,43
		Tortillas de zapallo	5	2,46
<b>Coladas y Potajes (cosas de sal)</b>	Coladas	Colada de arveja	3	1,48
		Colada de granos	1	0,49
		Colada de habas	1	0,49
	Potajes	Fanesca (semana santa)	158	77,83
		Locro de habas	5	2,46
		Locro de calabaza	1	0,49
		Locro de papa con acelga	1	0,49
<b>Postres</b>	Dulces	Chapo de machica	1	0,49
	Pastelería Criolla	Guaguas de pan (difuntos)	94	46,31

		Buñuelos de harina de maíz (navidad)	78	38,42
		Dulce de tomate de riñón	4	1,97
		Dulce de zambo	4	1,97
		Espumilla de mora	1	0,49
<b>Bebidas</b>	Calientes	Infusión de hierba luisa	21	10,34
		Infusión de hoja de limón	9	4,43
		Café pasado	4	1,97
	Frías	Jugo de mora	21	10,34
		Jugo de naranja	5	2,46
		Jugo de tomate	1	0,49
		Jugo de frutilla	1	0,49
	Fermentadas	Chicha de avena	4	1,97
		Trago con mora	3	1,48
		Chicha de maíz	2	0,99
	Compuestas	Colada morada (difuntos)	141	69,46
		Colada de cebada pelada (semana santa)	41	20,20
		Morocho con leche	16	7,88
Colada de plátano		6	2,96	
<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Aditamentos	Puré de papa	1	0,49
		Puré de zanahoria blanca	1	0,49
<b>Otros de Ingreso Moderno</b>	Comida Rápida	Papas con pollo frito	1	0,49
<b>TOTAL</b>			<b>1482</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

En base a la tabulación de los datos recopilados en el cantón Pallatanga, nos hacemos una idea de las preferencias gastronómicas de los habitantes de este sector; cabe recalcar que esta zona es propicia para el cultivo de leguminosas, sobresaliendo como producto estrella, así mencionado por sus habitantes, al frejol, con un sinnúmero de variedades; un plato predilecto para los pallatanguños elaborado con esta leguminosa, la *menestra de frejol* con arroz (53.20%), muchas veces acompañada también de carne asada y otras leguminosas en menor cantidad como el la arveja, lenteja, haba y otros. Otro producto importante para la elaboración de alimentos en el sector es el maíz, muy usado en casi toda la serranía ecuatoriana para la alimentación diaria; en Pallatanga se lo usa para la elaboración de deliciosos platos que son apetecidos por propios y extraños, tales como *tamales*(41.38%), *chigüiles* (37.93%), *tortillas de maíz* (6.40%), *buñuelos de harina de maíz* (38.42%), *choclos con queso* (12.81%), *sopa de bolas de maíz* (4.43%); con harina de maíz negro hacen la deliciosa *colada morada* (69.46%), muy apetecida en época de finados; otro producto importante es la papa china para la elaboración de las *tortillas de papa china* (33%); la yuca, con la cual elaboramos los *muchines de yuca* (7.88%); *enteras de yuca con carne* (4.93%), *arepas de yuca* (4.93%).

El cultivo de leguminosas antes mencionado también les ayuda en la elaboración de muchos otros platos tales como la *fanescas* (77.83%), un potaje no sólo apetecido por los habitantes de este sector, sino al igual de las *guaguas de pan* (46.31%), son parte de la tradición de Semana Santa y día de los difuntos respectivamente, en todo el Ecuador.

La producción porcina del cantón cumple un papel fundamental en el desarrollo del mismo, así también para la elaboración de platos tales como la *fritada* (46.31%), *hornado* (12.81%); así como la crianza de aves de campo permite la elaboración de platos tales como el *caldo de gallina* (42.86%) y el *aguado de gallina criolla* (15.27%).

Hay otras preparaciones no menos importantes que sirven, por así decirlo, como complemento, tales como la *infusión de hierba luisa* (10.34%), que se facilita su consumo por la gran cantidad de producción de esta hierba; las frutas, en la que sobresale la mora para la elaboración de *jugo de mora* (10.34%) y el licor con mora (1.48%).

En sí, todos los platos antes mencionados son considerados parte de la alimentación diaria del cantón Pallatanga y un sinnúmero de preparaciones más que por su poca afluencia no podrían ser considerados como platos típicos del sector, todo esto en base a los resultados de la investigación.

En conclusión, la gastronomía del cantón Pallatanga gira alrededor de su producción, en este caso del frejol, sin dejar a un lado los derivados del maíz y otros productos que, por las condiciones propias del terreno y del clima, producen estas tierras. A esto hay que añadir que en este cantón Pallatanga, al igual que en toda la provincia de Chimborazo, y por que no decirlo de toda la serranía ecuatoriana, la afición por la carne de chanco, es muy notoria, especialmente las famosas fritadas, que satisfacen las exigencias gastronómicas de propios y extraños. Es digno de mencionar, que a lo largo de la avenida Velasco Ibarra, que es la arteria principal de este cantón con el norte y el sur del mismo, especialmente los fines de semana, aunque en menos intensidad en los días ordinarios de trabajo, se asientan varias vendedores de la sabrosa fritada, la misma que es adornada con choclos de gran tamaño, para el deleite del exigente paladar de los transeúntes que viajan a la costa desde la Sierra y viceversa, los mismos que realizan parada obligada o premeditada en la ciudad de Pallatanga. Así mismo, en los restaurantes es común y corriente que las personas que atienden en los mismos, ofrezcan a los visitantes como alternativa de alimentación la sabrosísima menestra de frejol con arroz y carne asada, caldo de gallina criolla, aguado de gallina criolla, tamales, chigüiles en carnavales, tortillas de papa china, fanesca en Semana Santa, guaguas de pan y colada morada en noviembre por el día de los difuntos, buñuelos de harina de maíz en navidad, etc.

b) Donde recomienda consumirlas.

CUADRO # 24

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado central	41	20,20
<b>Restaurantes</b>	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	340	167,49
	Restaurante El Criollo	104	51,23
	Restaurante Volveré	93	45,81
	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	82	40,39
	Restaurante Típico	79	38,92
	Restaurante Alexander	47	23,15
	Restaurante Mama Meche	22	10,84
	Restaurante Mayrita	15	7,39
	Restaurante Alexandra	7	3,45
	Restaurante El Manaba	3	1,48
	Restaurante Don Rafa	3	1,48
	Restaurante La Fogata	3	1,48
<b>Personas</b>	Francisca Roldan	136	67,00
	Margarita Cali	103	50,74
	Pablo Quishpe	98	48,28
	Inés García	67	33,00
	María Chimbo	61	30,05
	María Guambo	34	16,75
	Mayra Quishpe	7	3,45
<b>Hosterías</b>	Hostería El Valle	2	0,99
	Hostería El Pedregal	1	0,49
<b>Barrio</b>	Barrio Central	81	39,90

	Barrio San Pedro	21	10,34
	Vía Panamericana	20	9,85
	Los Santiagos	9	4,43
	Barrio Jipangoto	3	1,48
<b>TOTAL</b>		<b>1482</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

**c) Quien las prepara mejor.**

**CUADRO # 25**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Norma Rodas	16	7,88
América Lema	11	5,42
Anita Singche	10	4,93
Albita Rodas	9	4,43
Noemí Arellano	340	167,49
Edisa Rivera Granizo	104	51,23
Soledad Valencia	93	45,81
Piero García	82	40,39
Leopoldo Muñoz	79	38,92
Mercedes Borja	47	23,15
Narcisa Borja	22	10,84
Mayra Cruz	15	7,39

Margot Villa	7	3,45
Pablo Chávez	3	1,48
Rafael Mejía	3	1,48
Don Rafa	3	1,48
Francisca Roldan	136	67,00
Margarita Cali	103	50,74
Pablo Quishpe	98	48,28
Inés García	67	33,00
María Chimbo	61	30,05
María Guambo	34	16,75
Mariana Rivera	26	12,81
Mayra Quishpe	7	3,45
Hostería El Valle	2	0,99
Hostería El Pedregal	1	0,49
Señora Olga Manguis Sánchez	55	27,09
Señora Cruz Córdova	13	6,40
Señora Nancy Chávez	7	3,45
Señora Narcisa Borja	7	3,45
Señora Luca	6	2,96
Señora Margarita	3	1,48
Señora Zuquita	1	0,49
Señora Paz Yuquilema	1	0,49
Señora Luz Córdova	1	0,49
N/C	9	4,43
<b>TOTAL</b>	<b>1482</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez



d) Resumen Esquemático Gastronómico.

CUADRO # 26

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR				
<b>Platos principales</b>	Frituras	Lomo saltado	Mercados	Mercado Central	América Lema				
		Trucha con patacones			Norma Rodas				
	Asados	Cuy asado			Anita Singche				
		Pollo asado			Albita Rodas				
	Horneados	Hornado	Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	Noemí Arellano				
		Pollo hornado			Restaurante Típico	Leopoldo Muñoz			
		Papas con cuy		Restaurante El Manaba		Pablo Chávez			
		Pollo con papas		Restaurante Mayrita	Mayra Cruz				
	Cocidos	Fritada		Restaurante El Criollo	Restaurante El Criollo	Edisa Rivera			
		Papas con cuero				Restaurante Volveré	Soledad Valencia		
		Cuy estofado con papas						Restaurante Mama Meche	Narcisa Borja
		Estofado de pollo							
	Secos	Seco de carne		Restaurante Mama Meche	Restaurante Mama Meche	Narcisa Borja			
		Seco de chancho							
		Seco de pollo							
	Arroces	Arroz con menestra de frejol							

		Arroz con menestra de habilla		Restaurante Alexandra	Margot Villa		
		Moro de lenteja					
		Arroz con menestra de granos					
		Arroz con menestra de choclo con verduras					
	Pastas	Tallarín verde		Restaurante Alexander	Mercedes Borja		
<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de gallina criolla	Personas	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	Piero García		
		Caldo de pata					
		Caldo de bolas de verde					
	Sopas	Sancocho de arveja		Restaurante Don Rafa	Rafael Mejía		
		Sancocho de gallina					
		Sancocho Pallatanguño		Restaurante La Fogata	Don Rafa		
		Aguado de gallina criolla					
		Sancocho de granos				Francisca Roldan	Francisca Roldan
		Sopa de frejol				María Guambo	María Guambo
		Sopa de lenteja					
		Sopa de granos		Pablo Quishpe	Pablo Quishpe		
		Aguado de pollo					
		Sopa de bolas de maíz					
		Sopa de habilla					
		Sancocho de carne de res					
		Sopa de verduras		Inés García	Inés García		
		Sopa de arroz de cebada					
		Sopa de arveja					

		Sopa de zapallo		Margarita Cali	Margarita Cali			
		Sopas de habas						
		Sopa de legumbres		Mayra Quishpe	Mayra Quishpe			
		Sopa de quinua						
<b>Entradas</b>	Entradas Frías	Ensalada de melloco		María Chimbo	María Chimbo			
		Ensalada de granos						
		Ensalada de col						
		Ensaladas de frejol						
	Entradas Calientes	Muchines de yuca	Hosterías	Hostería El Valle	Hostería El Valle			
		Ensalada de granos con pollo hornado						
		Ensalada de remolacha con carne						
<b>Entremeses</b>	Envueltos	Tamales		Hosterías	Hostería El Pedregal	Hostería El Pedregal		
		Chigüiles						
		Tamales de guineo pallatanguño						
	Picadas	Enteras de papa china						
		Papas cocinadas						
		Choclos con queso						
		Habas cocinadas con melloco y papa						
		Bolón de Verde						
		Mote pillo						
		Mote cascara con fritada						
		Enteras de yuca con carne						
		Mote choclo con habas y fritada	Barrios				Barrio Central	Nancy Chávez
		Mote sucio						
		Cariucho de papa china						
Habas con queso								

		Cariucho de papas		
		Mote con chicharrón		
	Tortillas	Tortilla de papa china		Olga Manguis Sánchez
		Tortillas de zapallo		
		Tortillas de trigo		
		Arepas de yuca		
		Tortillas de maíz		
<b>Coladas y Potajes (cosas de sal)</b>	Coladas	Colada de granos		Narcisa Borja
		Colada de arveja		
		Colada de habas		
	Potajes	Fanesca (semana santa)		
		Locro de habas		
		Locro de calabaza		
		Locro de papa con acelga		
<b>Postres</b>	Dulces	Chapo de machica		Doña Luca
	Pastelería Criolla	Dulce de zambo		
		Buñuelos de harina de maíz (navidad)		
		Guaguas de pan (difuntos)		
		Espumilla de mora		
		Dulce de tomate de riñón		
<b>Bebidas</b>	Calientes	Café pasado		Doña Zuquita
		Infusión de hierba luisa		
		Infusión de hoja de limón		
	Frías	Jugo de tomate		
		Jugo de mora		
		Jugo de naranja		
		Jugo de frutilla		
				Meche Borja

	Fermentadas	Chicha de avena	Vía Panamericana	Cruz Córdova			
		Trago con mora		Paz Yuquilema			
		Chicha de maíz		Luz Córdova			
	Compuestas	Colada morada		Barrio San Pedro	Mariana Rivera		
		Colada de cebada pelada			Los Santiagos	N/C	
		Colada de papa china				Barrio Jipangoto	Doña Margarita
		Colada de plátano					
		Colada de machica					
		Morocho con leche					
		Colada de maíz					
<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Aditamentos	Puré de papa					
		Puré de zanahoria blanca					
<b>Otros de Ingreso Moderno</b>	Comida Rápida	Papas con pollo frito					

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

### 3.2.2 Platos que se preparan en épocas de fiestas en el sector.

a) Nombre de las comidas.

**CUADRO # 27**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Platos Principales</b>	Frituras	Trucha con patacones	1	0,49
	Asados	Cuy asado	1	0,49
		Pollo asado	1	0,49
	Horneados	Hornado	24	11,82
		Pollo hornado	4	1,97
		Papas con cuy	4	1,97
		Pollo con papas	2	0,99
	Cocidos	Fritada	86	42,36
		Cuy estofado con papas	2	0,99
		Papas con cuero	1	0,49
		Estofado de pollo	1	0,49
	Secos	Seco de pollo	17	8,37
		Seco de carne	2	0,99
		Seco de chancho	1	0,49
	Arroces	Arroz con menestra de frejol y carne asada	28	13,79
<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de gallina criolla	86	42,36
		Caldo de pata	1	0,49
	Sopas	Aguado de gallina criolla	29	14,29
		Sancocho Pallatanguño	6	2,96

		Aguado de pollo	6	2,96
		Sopa de bolas de maíz	2	0,99
		Sancocho de arveja	1	0,49
		Sancocho de gallina	1	0,49
		Sancocho de granos	1	0,49
		Sancocho de carne de res	1	0,49
		Sopa de verduras	1	0,49
<b>Entradas</b>	Entradas Frías	Ensalada de granos	1	0,49
	Entradas Calientes	Muchines de yuca	7	3,45
		Ensalada de granos con pollo hornado	1	0,49
<b>Entremeses</b>	Envueltos	Tamales (carnaval)	81	39,90
		Chigüüiles (carnaval)	76	37,44
		Tamales de guineo pallatanguño	1	0,49
	Picadas	Choclos con queso	22	10,84
		Mote con chicharrón	3	1,48
		Enteras de yuca con carne	2	0,99
		Habas con queso	2	0,99
		Cariucho de papas	2	0,99
		Enteras de papa china	1	0,49
		Mote cascara con fritada	1	0,49
		Mote choclo con habas y fritada	1	0,49
	Tortillas	Tortilla de papa china	23	11,33
		Tortillas de maíz	6	2,96
		Arepas de yuca	3	1,48
Tortillas de trigo		2	0,99	
<b>Coladas y Potajes (cosas de sal)</b>	Potajes	Fanesca (semana santa)	158	77,83

<b>Postres</b>	Pastelería Criolla	Guaguas de pan (difuntos)	94	46,31
		Buñuelos de harina de maíz (navidad)	74	36,45
		Dulce de tomate de riñón	2	0,99
<b>Bebidas</b>	Calientes	Infusión de hierba luisa	8	3,94
		Café pasado	4	1,97
		Infusión de hoja de limón	4	1,97
	Frías	Jugo de mora	15	7,39
		Jugo de naranja	3	1,48
	Fermentadas	Chicha de avena	4	1,97
		Trago con mora	3	1,48
		Chicha de maíz	2	0,99
	Compuestas	Colada morada (difuntos)	141	69,46
		Colada de cebada pelada (semana santa)	33	16,26
Morocho con leche		6	2,96	
<b>Otros de Ingreso Moderno</b>	Comida Rápida	Papas con pollo frito	1	0,49
<b>TOTAL</b>			<b>1097</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez



## **Análisis:**

Toda región se caracteriza por tener su gastronomía típica de acuerdo a las múltiples festividades que en ellas se realizan; el cantón Pallatanga, al igual que otros sectores de la geografía ecuatoriana, es rico en manifestaciones folclóricas, culturales y religiosas por lo cual cada año celebra sus fiestas con entusiasmo y alegría, que a parte de su variada programación, tiene una excelente gastronomía apropiada para cada fiesta.

De acuerdo a los resultados de la investigación, nos damos cuenta que los platos que aún se elaboran para cada fiesta son variados, empezando por los elaborados con las leguminosas que se cultivan en el sector, en el que como mencionamos anteriormente destaca el frejol y sus múltiples variedades, para la elaboración de la *menestra de frejol con arroz y acompañada de carne asada* (13.79%) que se sirven al igual que los *choclos con queso* (10.84%) en fiestas populares y fiestas familiares, también sirven para la elaboración de la fanesca (77.83%) plato típico en Semana Santa no sólo en el sector, si no en muchos rincones del país; el maíz sigue cumpliendo un papel importante en la alimentación de los moradores del sector y visitantes en tiempos de fiestas, para la elaboración de *tamales* (39.90%) y *chigüiles* (37.44%) en época de carnavales; los *buñuelos* (36.45%) que se preparan en época de navidades, el maíz negro para la elaboración de la *colada morada* (69.46%), muy apetecida en la época de difuntos, acompañada de unas *guaguas de pan* (46.31%), también se prepara una colada no muy común en otros lados, como lo es la *colada de cebada pelada* (16.26%), preparada mayormente para Semana Santa en los sectores rurales del cantón.

La papa china que cada vez se pierde en las costumbres culinarias de los pallatanguños, sirve para preparar las exquisitas tortillas de papa china (11.33%), que se sirven en cualquier fiesta o acontecimiento o por la visita de algún familiar. Con la yuca preparan los *muchines de yuca* (3.45%) o simplemente para acompañar a un buen *caldo de gallina* (42.36%) o *aguado de gallina criolla* (14.29%); y, también para servir con el *hornado de cerdo* (11.82%) y la exquisita *fritada* (42.36%). Todos estos platos elaborados para fiestas tanto populares como familiares o simplemente los fines de semana para deguste de propios y extraños que circulan por el sector. En cuanto a frutas destaca la mora para la elaboración del *jugo de mora* (7.39%) y el *trago con mora* (1.48%), muy popular en fiestas familiares.

Todo lo mencionado nos permite conocer las preferencias de los moradores del cantón para celebrar sus múltiples fiestas.

En síntesis, y como se puede notar, en este cantón, al igual que en la mayoría de los pueblos, de la serranía especialmente, tiene sus épocas donde prevalece la preparación de ciertos platos típicos que se van configurando cada vez más por la exigencia de los consumidores, quienes por la demanda han hecho posible que en cada época, se los vaya preparando para cumplir con los exigentes gustos de los visitantes de otros sectores de la patria, y de los mismos lugareños, quienes ya conocen qué se van a servir según la época del año en la que se encuentren.

b) Donde recomienda consumirlas.

CUADRO # 28

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercados	Mercado central	33	16,26
Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	266	131,03
	Restaurante El Criollo	87	42,86
	Restaurante Volveré	64	31,53
	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	60	29,56
	Restaurante Típico	57	28,08
	Restaurante Alexander	27	13,30
	Restaurante Mama Meche	19	9,36
	Restaurante Mayrita	11	5,42
	Restaurante Alexandra	7	3,45
	Restaurante El Manaba	2	0,99
	Restaurante Don Rafa	2	0,99
	Restaurante La Fogata	2	0,99
Personas	Francisca Roldan	101	49,75
	Margarita Cali	79	38,92
	Pablo Quishpe	72	35,47
	Inés García	53	26,11
	María Chimbo	39	19,21
	María Guambo	22	10,84
	Mariana Rivera	15	7,39
	Mayra Quishpe	6	2,96
Hosterías	Hostería El Valle	2	0,99
	Hostería El Pedregal	1	0,49
Barrio	Barrio Central	46	22,66
	Vía Panamericana	16	7,88
	Los Santiagos	4	1,97
	Barrio San Pedro	3	1,48
	Barrio Jipangoto	1	0,49

<b>TOTAL</b>	<b>1097</b>	<b>100</b>
--------------	-------------	------------

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

**c) Quien las prepara mejor.**

**CUADRO # 29**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Norma Rodas	12	5,91
Anita Singche	9	4,43
Albita Rodas	9	4,43
América Lema	8	3,94
Noemí Arellano	266	131,03
Edisa Rivera	87	42,86
Soledad Valencia	64	31,53
Piero García	60	29,56
Leopoldo Muñoz	57	28,08
Mercedes Borja	27	13,30
Narcisa Borja	19	9,36
Mayra Cruz	11	5,42
Margot Villa	7	3,45
Pablo Chávez	2	0,99
Rafael Mejía	2	0,99
Don Rafael	2	0,99
Francisca Roldan	101	49,75
Margarita Cali	79	38,92
Pablo Quishpe	72	35,47
Inés García	53	26,11
María Chimbo	39	19,21
María Guambo	22	10,84
Mariana Rivera	18	8,87

Mayra Quishpe	6	2,96
Hostería El Valle	2	0,99
Hostería El Pedregal	1	0,49
Olga Manguis Sánchez	37	18,23
Cruz Córdova	10	4,93
Narcisa Borja	5	2,46
Doña Nancy	3	1,48
Doña Luca	1	0,49
Paz Yuquilema	1	0,49
Doña Margarita	1	0,49
N/C	4	1,97
<b>TOTAL</b>	<b>1097</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

**d) Resumen Esquemático Gastronómico.**

**CUADRO #30**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Frituras	Trucha con patacones	Mercados	Mercado Central	América Lema
	Asados	Cuy asado			
		Pollo asado			
	Horneados	Hornado			Norma Rodas
		Pollo hornado			
		Papas con cuy			
		Pollo con papas			
	Cocidos	Fritada			Anita Singche
		Papas con cuero			
		Cuy estofado con papas			
Estofado de pollo					
Secos	Seco de carne	Albita Rodas			

		Seco de chanco	Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	Noemí Arellano
		Seco de pollo		Restaurante Típico	Leopoldo Muñoz
	Arroces	Arroz con menestra de frejol			
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla		Restaurante El Manaba	Pablo Chávez
		Caldo de pata			
	Sopas	Sancocho de arveja		Restaurante Mayrita	Mayra Cruz
		Sancocho de gallina			
		Sancocho Pallatanguño			
		Aguado de gallina criolla			
		Sancocho de granos			
		Aguado de pollo			
		Sopa de bolas de maíz			
		Sancocho de carne de res			
		Sopa de verduras			
Entradas	Entradas Frías	Ensalada de granos	Restaurante Alexandra	Margot Villa	
	Entradas Calientes	Muchines de yuca			
		Ensalada de granos con pollo hornado			
Entremeses	Envueltos	Tamales (carnaval)	Restaurante Alexander	Mercedes Borja	
		Chigüiles (carnaval)			
		Tamales de guineo pallatanguño			
	Picadas	Enteras de papa china	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	Piero García	
		Choclos con queso			
		Mote cascara con fritada			
		Enteras de yuca con carne			
		Mote choclo con habas y fritada			
			Restaurante Don Rafa	Rafael Mejía	
			Restaurante La Fogata	Don Rafael	

		Habas con queso			
		Cariucho de papas	Personas	Francisca Roldan	Francisca Roldan
		Mote con chicharrón			
	Tortillas	Tortilla de papa china		María Guambo	María Guambo
		Tortillas de trigo			
		Arepas de yuca		Pablo Quishpe	Pablo Quishpe
		Tortillas de maíz			
Coladas y Potajes (cosas de sal)	Potajes	Fanesca		Inés García	Inés García
Postres	Pastelería Criolla	Buñuelos de harina de maíz (navidad)	Margarita Cali	Margarita Cali	
		Guaguas de pan (difuntos)	Mayra Quishpe	Mayra Quishpe	
		Dulce de tomate de riñón	María Chimbo	María Chimbo	
Bebidas	Calientes	Café pasado	Hosterías	Hostería El Valle	Hostería El Valle
		Infusión de hierba luisa		Hostería El Pedregal	Hostería El Pedregal
		Infusión de hoja de limón	Barrios	Barrio Central	Nancy Chávez
	Frías	Jugo de mora			Olga Manguis Sánchez
		Jugo de naranja			Narcisa Borja
	Fermentadas	Chicha de avena			Doña Luca
		Trago con mora			Doña Zuquita
		Chicha de maíz			Meche Borja
	Compuestas	Colada morada (difuntos)			Vía Panamericana
		Colada de cebada pelada (semana santa)		Barrio San Pedro	Mariana Rivera
		Morocho con leche		Los Santiagos	N/C
	Otros de Ingreso Moderno	Comida Rápida		Papas con pollo frito	Barrio Jipangoto

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

### 3.2.3 Platos que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

a) Nombre de las comidas.

**CUADRO #31**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Platos Principales</b>	Frituras	Lomo saltado	1	0,49
	Horneados	Hornado	8	3,94
		Pollo hornado	3	1,48
	Cocidos	Fritada	42	20,69
		Papas con cuero	1	0,49
		Estofado de pollo	1	0,49
	Secos	Seco de pollo	15	7,39
		Seco de carne	5	2,46
	Arroces	Arroz con menestra de frejol	98	48,28
		Arroz con menestra de granos	6	2,96
		Arroz con menestra de habilla	3	1,48
		Moro de lenteja	1	0,49
		Arroz con menestra de choclo con verduras	1	0,49
	Pastas	Tallarín verde	1	0,49
	<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de gallina criolla	69
Sopas		Aguado de gallina criolla	26	12,81
		Sancocho de granos	7	3,45
		Sancocho de arveja	7	3,45
		Sopa de lenteja	6	2,96
		Sopa de bolas de maíz	6	2,96



		Sopa de arroz de cebada	6	2,96
		Sancocho Pallatanguño	5	2,46
		Sopa de frejol	4	1,97
		Sopa de verduras	4	1,97
		Sopas de habas	2	0,99
		Sopa de legumbres	2	0,99
		Sopa de habilla	2	0,99
		Sancocho de carne de res	2	0,99
		Aguado de pollo	1	0,49
		Sancocho de yuca	1	0,49
		Sopa de arveja	1	0,49
		Sopa de zapallo	1	0,49
		Sopa de quinua	1	0,49
<b>Entradas</b>	Entradas Frías	Ensalada de melloco	1	0,49
	Entradas Calientes	Muchines de yuca	7	3,45
<b>Entremeses</b>	Envueltos	Tamales de guineo pallatanguño	2	0,99
	Picadas	Choclos con queso	23	11,33
		Enteras de papa china	5	2,46
		Enteras de yuca con carne	4	1,97
		Mote con chicharrón	4	1,97
		Cariucho de papas	3	1,48
		Habas con queso	2	0,99
		Papas cocinadas	1	0,49
		Habas cocinadas con melloco y papa	1	0,49
		Bolón de Verde	1	0,49
Mote choclo con habas y fritada	1	0,49		

		Mote sucio	1	0,49
		Cariucho de papa china	1	0,49
	Tortillas	Tortilla de papa china	31	15,27
		Tortillas de maíz	8	3,94
		Tortillas de trigo	7	3,45
		Arepas de yuca	3	1,48
		Tortillas de zapallo	1	0,49
<b>Coladas y Potajes (cosas de sal)</b>		Coladas	Colada de arveja	3
	Potajes	Locro de habas	3	1,48
		Locro de calabaza	1	0,49
		Locro de papa con acelga	1	0,49
<b>Postres</b>	Pastelería Criolla	Dulce de tomate de riñón	2	0,99
		Dulce de zambo	1	0,49
<b>Bebidas</b>	Calientes	Infusión de hierba luisa	21	10,34
		Infusión de hoja de limón	9	4,43
		Café pasado	4	1,97
	Frías	Jugo de mora	16	7,88
		Jugo de naranja	3	1,48
		Jugo de tomate	1	0,49
		Jugo de frutilla	1	0,49
	Fermentadas	Chicha de maíz	2	0,99
		Trago con mora	1	0,49
	Compuestas	Colada de plátano	4	1,97
		Morocho con leche	4	1,97
		Colada de papa china	2	0,99
		Colada de maíz	1	0,49
	<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Aditamentos	Puré de papa	1
Puré de zanahoria blanca			1	0,49

<b>Otros de Ingreso Moderno</b>	Comida Rápida	Papas con pollo frito	1	0,49
<b>TOTAL</b>			<b>529</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

El cuadro anterior, en base a los resultados de las encuestas, nos permite conocer en parte la alimentación diaria de los moradores del cantón Pallatanga, que parte, principalmente del resultado de sus propias cosechas y la crianza de animales y aves de corral, que facilita la provisión de los ingredientes básicos para su alimentación, destacamos como las más apetecidas la *menestra de frejol con arroz y carne asada* (48.28%), *menestra de granos secos con arroz* (2.96%), *sancocho de granos* (3.45%), *sopa de fréjol* ( 1.97%), *sopa de bolas de maíz* (2.96%) , *sopa de lenteja* (2.96%), *sopa de arroz de cebada* (2.96%), *sopa de verduras* (1.97%), *muchines de yuca* (3.45%), *enteras de papa china con carne* (2.46%), *choclos con queso* (11.33%), *tortillas de papa china* (15.27%), *tortillas de maíz* (3.94%), *tortillas de trigo* (3.45%); en cuanto a bebidas las más destacadas son el *jugo de mora* (7.88%), *jugo de naranja* (1.48%), *infusión de hierba luisa* (10.34%), *infusión de hoja de limón* (4.43%), *café pasado* (1.97%); gracias a la producción de ganado porcino destacamos el consumo del *hornado* (3.94%) y *fritada de cerdo* (20.69%); a más de los platos preparados en base a las aves de corral como el caldo de gallina (33.99%) y aguado de gallina criolla (12.81%) y también el seco de pollo (7.39%).

Como se puede colegir, este cantón Pallatanga, al estar poblado y habitado en su mayoría por gente que procede del campo y que vive de los productos que del se extraen, es lógico y natural que su producción gastronómica provenga de lo que la madre tierra les provee con mas abundancia. Podemos destacar que, por las condiciones climáticas y orográficas del sector, la producción de frejol, es la que lidera y consecuentemente es la producción de esta leguminosa la que encabeza como ingrediente para la elaboración de platos típicos. Debido a que sus habitantes, que son en su mayoría campesinos, su subsistencia se respalda especialmente en la crianza de gallinas y chanchos, los mismos que son vendidos a restaurantes y locales de comida, especialmente quienes se distinguen por la preparación de los famosos hornados, fritada, caldo y aguado de gallinas criollas; acompañados por cierto, y dependiendo de la época de los choclos, adornados del infaltable y sabroso queso.

En este punto sería necesario tomar en gran consideración que los alimentos que produce este sector de la patria aportan con las suficientes cantidades de nutrientes, tanto en vitaminas como en proteínas, para el normal crecimiento y desarrollo de niños y jóvenes, especialmente, y de

personas adultas en general. Pero para ello es importante que tanto autoridades como personas de criterio amplio multipliquen las ideas a nivel de concienciación para que la juventud, con mayor énfasis, continúe apreciando los productos propios del lugar, sin dejarse arrollar por la avalancha propagandista de productos procesados de otros lugares, especialmente de embutidos y enlatados que en poco o nada aportan al proceso alimenticio de una persona.

b) Donde recomienda consumirlas.

CUADRO # 32

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado central	14	6,90
Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	76	37,44
	Restaurante El Criollo	46	22,66
	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	32	15,76
	Restaurante Volveré	31	15,27
	Restaurante Típico	31	15,27
	Restaurante Alexander	19	9,36
	Restaurante Mama Meche	7	3,45
	Restaurante Mayrita	5	2,46
	Restaurante El Manaba	1	0,49
	Restaurante Alexandra	1	0,49
	Restaurante Don Rafa	1	0,49
Restaurante La Fogata	1	0,49	
Personas	Francisca Roldan	53	26,11
	Margarita Cali	45	22,17
	Pablo Quishpe	41	20,20
	Inés García	32	15,76
	María Chimbo	27	13,30
	María Guambo	13	6,40
	Mayra Quishpe	3	1,48
Hosterías	Hostería El Valle	1	0,49
Barrio	Barrio Central	27	13,30
	Vía Panamericana	9	4,43
	Barrio San Pedro	8	3,94
	Los Santiagos	4	1,97
	Barrio Jipangoto	1	0,49
<b>TOTAL</b>		<b>529</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

c) Quien las prepara mejor.

**CUADRO # 33**

<b>QUIÉN LAS PREPARA MEJOR</b>		
<b>DETALLE</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Norma Rodas	8	3,94
Anita Singche	4	1,97
América Lema	2	0,99
Albita Rodas	2	0,99
Noemí Arellano	76	37,44
Edisa Rivera	46	22,66
Piero García	32	15,76
Leopoldo Muñoz	31	15,27
Soledad Valencia	31	15,27
Mercedes Borja	19	9,36
Narcisa Borja	7	3,45
Mayra Cruz	5	2,46
Pablo Chávez	1	0,49
Margot Villa	1	0,49
Rafael Mejía	1	0,49
Don Rafael	1	0,49
Francisca Roldan	53	26,11
Margarita Cali	45	22,17
Pablo Quishpe	41	20,20
Inés García	32	15,76
María Chimbo	27	13,30
María Guambo	13	6,40
Mariana Rivera	8	3,94
Mayra Quishpe	3	1,48
Hostería El Valle	1	0,49

Olga Manguis Sánchez	18	8,87
Cruz Córdova	5	2,46
Narcisa Borja	4	1,97
Doña Nancy	3	1,48
Doña Luca	2	0,99
Paz Yuquilema	1	0,49
Luz Córdova	1	0,49
Doña Margarita	1	0,49
N/C	4	1,97
<b>TOTAL</b>	<b>529</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

**d) Resumen Esquemático Gastronómico.**

**CUADRO # 34**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Frituras	Lomo saltado	Mercados	Mercado Central	América Lema
	Horneados	Hornado			Norma Rodas
		Pollo horneado			Anita Singche
	Cocidos	Fritada			Albita Rodas
		Papas con cuero			
		Estofado de pollo			
	Secos	Seco de carne			
		Seco de pollo			
	Arroces	Arroz con menestra de frejol	Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	Noemí Arellano
		Arroz con menestra de habilla			
Moro de lenteja		Restaurante Típico		Leopoldo Muñoz	
Arroz con menestra de granos					



		Arroz con menestra de choclo con verduras		Restaurante El Manaba	Pablo Chávez
	Pastas	Tallarín verde		Restaurante Mayrita	Mayra Cruz
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla		Restaurante El Criollo	Edisa Rivera
	Sopas	Sancocho de arveja		Restaurante Volveré	Soledad Valencia
		Sancocho Pallatanguéño		Restaurante Mama Meche	Narcisa Borja
		Aguado de gallina criolla		Restaurante Alexandra	Margot Villa
		Sancocho de granos		Restaurante Alexander	Mercedes Borja
		Sopa de frejol		Restaurante Gustos y Sabores de mi País	Piero García
		Sopa de lenteja		Restaurante Don Rafa	Rafael Mejía
		Aguado de pollo		Restaurante La Fogata	Don Rafael
		Sopa de bolas de maíz		Francisca Roldan	Francisca Roldan
		Sopa de habilla		María Guambo	María Guambo
		Sancocho de carne de res		Pablo Quishpe	Pablo Quishpe
		Sopa de verduras			
		Sopa de arroz de cebada			
		Sopa de arveja			
		Sopa de zapallo			
		Sancocho de yuca			
		Sopas de habas			
		Sopa de legumbres			
		Sopa de quinua			
		Entradas	Frías	Ensalada de melloco	Personas
Calientes	Muchines de yuca				
Entremeses	Envueltos	Tamales de guineo pallatanguéño			
	Picadas	Enteras de papa china			
		Papas cocinadas			

		Choclos con queso				
		Habas cocinadas con melloco y papa				
		Bolón de Verde				
		Enteras de yuca con carne				
		Mote choclo con habas y fritada				
		Mote sucio				
		Cariucho de papa china				
		Habas con queso				
		Cariucho de papas				
		Mote con chicharrón				
		Tortillas				Tortilla de papa china
Tortillas de zapallo						
Tortillas de trigo						
Arepas de yuca						
Tortillas de maíz						
Coladas y Potajes (cosas de sal)	Coladas	Colada de arveja	Hosterías	Hostería El Valle	Hostería El Valle	
	Potajes	Locro de habas				
		Locro de calabaza				
		Locro de papa con acelga				
Postres	Pastelería Criolla	Dulce de zambo			Nancy Chávez	
		Dulce de tomate de riñón				
Bebidas	Calientes	Café pasado	Barrios	Barrio Central	Olga Manguis Sánchez	
		Infusión de hierba luisa				
		Infusión de hoja de limón				
	Frías	Jugo de tomate			Narcisa Borja	
		Jugo de mora			Doña Luca	
		Jugo de naranja			Doña Zuquita	
		Jugo de frutilla			Meche Borja	
	Fermentadas	Trago con mora			Vía Panamericana	Paz Yuquilema
		Chicha de maíz				
	Compuestas	Colada de papa china			Barrio San Pedro	Mariana Rivera
		Colada de plátano				
		Morocho con leche				
		Colada de maíz				
			Los Santiagos	N/C		

Otros Típicos y Tradicionales	Aditamentos	Puré de papa		
		Puré de zanahoria blanca		
Otros de Ingreso Moderno	Comida Rápida	Papas con pollo frito	Barrio Jipangoto	Doña Margarita

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

### 3.2.4 Platos que son los más demandados por los visitantes en este sector.

a) Nombre de las comidas.

**CUADRO # 35**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Platos Principales	Asados	Cuy asado	1	0,49
	Horneados	Hornado	21	10,34
		Pollo hornado	3	1,48
		Papas con cuy	2	0,99
	Cocidos	Fritada	89	43,84
		Cuy estofado con papas	2	0,99
		Estofado de pollo	1	0,49
	Secos	Seco de pollo	14	6,90
		Seco de carne	3	1,48
	Arroces	Arroz con menestra de frejol	40	19,70
		Arroz con menestra de granos secos	1	0,49
	Pastas	Tallarín verde	1	0,49
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	80	39,41
		Caldo de pata	1	0,49
	Sopas	Aguado de gallina criolla	30	14,78
		Sancocho Pallatanguño	5	2,46
		Sancocho de arveja	2	0,99

		Sopa de frejol	2	0,99
		Aguado de pollo	2	0,99
		Sopa de bolas de maíz	2	0,99
		Sancocho de granos	1	0,49
		Sopa de lenteja	1	0,49
		Sopa de granos	1	0,49
		Sancocho de carne de res	1	0,49
		Sopa de arroz de cebada	1	0,49
Entradas	Entradas Frías	Ensalada de granos	1	0,49
	Entradas Calientes	Muchines de yuca	4	1,97
Entremeses	Envueltos	Tamales	14	6,90
		Chigüiles	3	1,48
		Tamales de guineo pallatanguño	1	0,49
	Picadas	Choclos con queso	21	10,34
		Enteras de yuca con carne	4	1,97
		Mote con chicharrón	4	1,97
		Mote sucio	2	0,99
		Habas con queso	2	0,99
		Enteras de papa china con carne	1	0,49
		Mote cascara con fritada	1	0,49
		Mote choclo con habas y fritada	1	0,49
	Tortillas	Tortilla de papa china	39	19,21
		Tortillas de maíz	10	4,93
		Arepas de yuca	6	2,96
Tortillas de trigo		1	0,49	
Coladas y Potajes(cosas)	Potajes	Fanesca (semana santa)	7	3,45

de sal)				
Postres	Pastelería Criolla	Buñuelos de harina de maíz	23	11,33
		Guaguas de pan (difuntos)	4	1,97
Bebidas	Calientes	Infusión de hierba luisa	5	2,46
		Café pasado	4	1,97
	Frías	Jugo de mora	17	8,37
		Jugo de frutilla	1	0,49
	Fermentadas	Trago con mora	2	0,99
		Chicha de maíz	2	0,99
	Compuestas	Morocho con leche	6	2,96
		Colada morada (difuntos)	4	1,97
		Colada de papa china	1	0,49
Otros de Ingreso Moderno	Comida Rápida	Papas con pollo frito	2	0,99
<b>TOTAL</b>			<b>500</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

Un punto muy importante a recalcar es que a parte de lo que un pueblo ofrece, se debe tomar en cuenta lo que realmente prefieren los visitantes de acuerdo al conocimiento de la gente del sector, o que por tradición se ha brindado a los visitantes en base a sus gustos y preferencias.

En base a los resultados nos damos cuenta que en el sector los moradores y visitantes prefieren, a más de los platos ingresados de otras regiones, gracias a las diversas corrientes migratorias que se han venido dando a través de los tiempos, a los platos propios del sector, que por tradición son considerados así, entre los cuales destacan el hornado (10.34%), la fritada (43.84%), seco de pollo (6.90%), menestra de frejol con arroz y carne asada(19.70), caldo de gallina criolla (39.41%), sancocho pallatangueno (2.46%), aguado de gallina (14.78%), tamales (6.90%), chigiüiles (1.48%), choclos con queso 10.34%), tortillas de papa china (19.21%), arepas de yuca (2.96%), tortillas de maíz (4.93%), buñuelos de harina de maíz (11.33%), jugo de mora (8.37%) y en época de Semana Santa la fanesca (3.45%), en época de difuntos la colada morada (1.97%) y las guaguas de pan(1.97%).

Es obligado mencionar que el turista, por lo general, cuando llega a determinado lugar, su preferencia gastronómica es por los platos propios del lugar al que llega; y, como se menciono anteriormente, tienen preferencia por los hornados, aguarios de gallina, choclos con queso, fritada, y en alguna medida, por las menestras de frejol acompañadas de la infaltable carne asada. Hay que destacar que la población propia del lugar, por algún grado de ignorancia alimentaria, cuando consume en público, prefiere ingerir colas y otros jugos embotellados; pero, cuando están sus hogares tienen preferencia por el agua aromática de la hierba luisa, que es muy común esta ingesta en los hogares y cuando están en intimidad familiar.

A lo indicado anteriormente hay que añadir que, Pallatanga al ser un paso obligado entre la región Costa y la Sierra, y que más aun es el límite entre estas dos regiones, los turistas que viajan de uno a otro lugar, hacen parada obligatoria en esta ciudad para degustar estos platos típicos, que cada día van tomando su merecida fama y más aceptación por quienes, al haberlos saboreado y sentirse satisfechos, difunden y comentan a amigos, a familiares y mas miembros de su entorno social, los mismos que al circular de norte a sur o viceversa tratan de “comprobar” la realidad de lo aseverado por quienes ya han pasado por estos lugares. Tan es así que durante el

tiempo de mi investigación ha sido más que notoria la larga fila de carros de visitantes, que hacen parada a lo largo de la vía Velasco Ibarra, arteria principal de la ciudad, para degustar y saborear las famosas fritadas, los mentados hornados y los afamados aguados y caldos de gallina, que se ofrecen en abundancia por parte de las personas, que han hecho de esta actividad su modus vivendi, especialmente los fines de semana, los feriados y los días de descanso obligatorio.



b) Donde recomienda consumirlos.

CUADRO # 36

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DE LUGAR</b>	<b>NOMBRE DEL LUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mercados	Mercado central	12	5,91
Restaurantes	Restaurante Rinconcito Pallatanguño	95	46,80
	Restaurante El Criollo	46	22,66
	Restaurante Volveré	33	16,26
	Restaurante Gustos y Sabores de mi País	31	15,27
	Restaurante Típico	23	11,33
	Restaurante Alexander	14	6,90
	Restaurante Mama Meche	9	4,43
	Restaurante Mayrita	4	1,97
	Restaurante El Manaba	2	0,99
	Restaurante Alexandra	2	0,99
	Restaurante La Fogata	1	0,49
Personas	Francisca Roldan	46	22,66
	Margarita Cali	37	18,23
	Pablo Quishpe	32	15,76
	Inés García	28	13,79
	María Chimbo	21	10,34
	María Guambo	10	4,93
	Mayra Quishpe	2	0,99
Hosterías	Hostería El Valle	2	0,99
Barrio	Barrio Central	31	15,27
	Vía Panamericana	9	4,43
	Barrio San Pedro	6	2,96
	Los Santiagos	3	1,48
	Barrio Jipangoto	1	0,49
<b>TOTAL</b>		<b>500</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

c) Quien los prepara mejor.

CUADRO # 37

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
América Lema	6	2,96
Norma Rodas	3	1,48
Anita Singche	3	1,48
Albita rodas	2	0,99
Noemí Arellano	95	46,80
Edisa Rivera	46	22,66
Soledad Valencia	33	16,26
Piero García	31	15,27
Leopoldo Muñoz	23	11,33
Mercedes Borja	14	6,90
Narcisa Borja	9	4,43
Mayra Cruz	4	1,97
Pablo Chávez	2	0,99
Margot Villa	2	0,99
Don Rafael	1	0,49
Francisca Roldan	46	22,66
Margarita Cali	37	18,23
Pablo Quishpe	32	15,76
Inés García	28	13,79
María Chimbo	21	10,34
María Guambo	10	4,93
Mariana Rivera	6	2,96
Mayra Quishpe	2	0,99
Hostería El Valle	2	0,99
Olga Manguis Sánchez	20	9,85

Cruz Córdova	6	2,96
Doña Nancy	5	2,46
Narcisa Borja	3	1,48
Doña Luca	2	0,99
Doña Zuquita	1	0,49
Paz Yuquilema	1	0,49
Doña Margarita	1	0,49
N/C	3	1,48
<b>TOTAL</b>	<b>500</b>	<b>100</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

#### d) Resumen Esquemático Gastronómico.

#### CUADRO # 38

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Platos principales	Asados	Cuy asado	Mercados	Mercado central	América Lema
	Horneados	Hornado			Norma Rodas
		Pollo hornado			
		Papas con cuy			
	Cocidos	Fritada			Anita Singche
		Cuy estofado con papas			
		Estofado de pollo			
	Secos	Seco de carne			Albita Rodas
		Seco de pollo			
	Arroces	Arroz con menestra de frejol			Restaurantes
Arroz con menestra de granos secos					
Pastas	Tallarín verde	Restaurantes	Restaurante Típico	Leopoldo Muñoz	
Caldos y Sopas	Caldos				Caldo de gallina criolla
					Caldo de pata



		Arepas de yuca		Pablo Quishpe	Pablo Quishpe
		Tortillas de maíz		Inés García	Inés García
Coladas y Potajes (cosas de sal)	Potajes	Fanesca (semana santa)		Margarita Cali	Margarita Cali
Postres	Pastelería Criolla	Buñuelos de harina de maíz		Mayra Quishpe	Mayra Quishpe
		Guaguas de pan (difuntos)		María Chimbo	María Chimbo
Bebidas	Calientes	Café pasado	Hosterías	Hostería del Valle	Hostería del Valle
		Infusión de hierba luisa	Barrios	Barrio Central	Nancy Chávez
		Infusión de hoja de limón			Narcisca Borja
	Frías	Jugo de mora			Olga Manguis Sánchez
		Jugo de frutilla			Doña Luca
	Fermentadas	Trago con mora			Doña Zuquita
		Chicha de maíz			Cruz Córdova
	Compuestas	Colada morada (difuntos)		Vía Panamericana	Doña Paz
		Colada de papa china		Barrio San Pedro	Mariana Rivera
		Morocho con leche		Los Santiagos	N/C
Otros de Ingreso Moderno	Comida Rápida	Papas con pollo frito		Barrio Jipangoto	Doña Margarita

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

### 3.2.5 Platos típicos/tradicionales/ancestrales que existían hace años y que han cambiado su preparación.

CUADRO # 39

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
<b>Platos Principales</b>	Secos	Seco de pollo	1	Antes solo se preparaba con el refrito, ahora se le pone otros ingredientes como cerveza, naranja agria, jugo de tomate	1
	Aves, Carnes y Mariscos	Carne cecinada y seca al sol	1	Ahora con la ayuda de refrigeradoras ya no se conserva la carne con sal, aliños y seca al sol	1
	Cocidos	Fritada	10	Antes los aliños eran naturales y molidos, en piedra y ahora son procesados	8
				Antes se elaboraban fritada de animales silvestres, ahora mas es de cerdo	2
<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de arveja	6	Antes se preparaba con arveja y papa y Ahora se pone también carne de chanco	6
		Caldo de pata	1	Antes se lo preparaba con arroz y ahora con mote y papa	1

		Caldo de bolas de maíz	1	Antes solo las bolas, col y ahora también se pone carne	1
	Sopas	Sancocho de arveja	14	Antes solo arveja y ahora también carne de chancho	3
				Antes solo arveja, yuca, plátano y ahora con carne de chancho	11
		Sopa de lenteja	6	Antes solo se preparaba con papa y lenteja, ahora también se pone carne de chancho	5
				Se la preparaba con papa, fideo y ahora también se pone carne	1
		Sopa de granos	13	Antes solo con granos y ahora también se pone carne	13
		Sopa de arveja	3	Antes solo se preparaba con papa y arveja, ahora también se pone carne de chancho	3
		Sopa de arroz de cebada	1	Antes se preparaba con condimentos naturales y ahora procesados	1
		Sancocho de granos	5	Antes solo se preparaba con los granos, yuca, plátano; ahora también se pone carne	5
		Sopa de habilla	2	Antes solo se preparaban la habilla, ahora también se pone carne	2
<b>Coladas y</b>		Coladas	Colada de	1	Antes se machacaban los

<b>Potajes</b>		granos		granos y ahora se licuan	
		Colada de arveja	14	Se preparaba con harina de arveja y ahora también se pone carne de chancho	11
				Antes solo papa y col, harina de arveja; ahora también carne de chancho	3
<b>Bebidas</b>	Bebidas Frías	Jugos de frutas	1	Antes se preparaban naturalmente y ahora son mas artificiales	1
	Bebidas Fermentadas	Chicha	1	Antes se realizaba chicha de caña y ahora chicha de avena quaker	1
	Bebidas Compuestas	Morocho con leche	1	Antes se utilizaba mas la panela y ahora es la azúcar	1
		Coladas instantáneas	1	Ahora son instantáneas	1
		Colada de papa china	9	Antes se hacia mas con panela, ahora se usa mas azúcar	9
<b>Entremeses</b>	Tortillas	Tortillas de papa china	15	Antes se asaban en tiesto de barro y ahora en "tiesto" metálico o se fríen	3
				Antes solo con la papa china, ahora también se pone harina para compactar	12
		Tortillas de harina de trigo	7	Antes se utilizaba el tiesto de barro para asar y ahora el "tiesto" es metálico o se fríe	7



	Tortillas de maíz	29	Antes puro choclo y ahora se pone harina blanca	29
Picadas	Enteras de papa china con salsa de pepa de zapallo	1	Antes se preparaba con Pepa de zapallo y ahora con maní	1
	Tostado	1	Antes se lo hacia en tiesto y ahora en paila metálica	1
	Enteras de yuca	6	Antes solo se servía con salsa de pepa de zapallo y ahora se sirven con bistec de carne	1
			Antes se servían únicamente con salsa de pepa de zapallo o zambo y ahora con pollo o fritada	5
Envueltos	Tamales	5	Antes se hacia con harina tostada de maíz, ahora se lo hace con la harina sin tostar y se le pone harina blanca (trigo)	4
			Antes se preparaban con harina tostada de maíz y ahora se pone aparte harina blanca	1
	Humitas	3	Antes se preparaban con harina tostada de maíz y ahora con choclo molido	3
	Tamales en hoja de pugse	3	Antes se elaboraban en esta hoja de pugse y ahora en hojas de achira	3

<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Aditamentos	Cebada tostada (machica)	10	Antes se tostaba la cebada y se machacaba en piedra, ahora pasan por un proceso industrial	10
		Puré de papa	3	Anteriormente se lo preparaba con manteca de chanco y ahora con mantequilla o crema de leche	3
	Coladas de dulce	Coladas de dulce con frutas (batidos)	4	Antes se preparaba con harina y frutas, ahora solo la fruta licuada en agua o leche	4
<b>Postres</b>	Dulces	Arroz con leche	4	Antes solo leche y panela, ahora aparte se pone pasas y canela en polvo	4
<b>Entradas</b>	Entradas Calientes	Muchines de yuca	5	Antes se freían con manteca de chanco y Ahora se fríen en aceite por el costo	1
				Antes se los preparaba con manteca de chanco y ahora se usa mas manteca vegetal o margarinas	4
<b>N/C</b>			33		
<b>TOTAL</b>			<b>221</b>		<b>190</b>

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

**CUADRO # 40**

<b>TIPO DE COMIDA</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>
<b>Típicas</b>	Fritada
<b>Tradicionales</b>	Seco de pollo
	Caldo de pata
	Caldo de bolas de maíz
	Sopa de lenteja
	Sopa de granos
	Chicha
	Morocho con leche
	Humitas
	Arroz con leche
	Muchines de yuca
	Tamales
	Sopa de arveja
	Sopa de arroz de cebada
	Sancocho de granos
	Sopa de habilla
Sancocho de arveja	
Caldo de arveja	
<b>Ancestrales</b>	Carne cecinada y seca al sol
	Tortillas de papa china
	Colada de papa china
	Tortillas de harina de trigo
	Tortillas de maíz
	Enteras de papa china con salsa de pepa de zapallo
	Cebada tostada (machica)
	Tamales en hoja de pugse
	Colada de papa china
	Colada de granos
Colada de arveja	

## **Análisis:**

La sociedad siempre ha estado sujeta a cambios por múltiples factores sociales, económicos y otros, los mismos que han ido influenciando positiva y negativamente; la parte gastronómica de un pueblo no podría estar alejada de esta realidad, ya que como es conocido por todos la forma de preparar los alimentos en tiempos de nuestras abuelas ha cambiado mucho a como preparamos y conservamos los alimentos ahora en la actualidad; en el cantón Pallatanga esos cambios se han visto reflejados en parte, de acuerdo a los resultados de las encuestas; y, destacamos los más importantes de acuerdo al conocimiento de las personas, en el que coinciden en algunas cosas, como el hecho de que antes para conservar los alimentos, siendo más específicos con las carnes, las cuales las pasaban de sal y las secaban en el sol; ahora tenemos la ayuda de aparatos para refrigerar y conservar mejor; otro aspecto importante son los aliños o condimentos para la elaboración de alimentos, que antes eran naturales machacados en piedra, y en la actualidad son envasados mediante procesos industriales, conllevando al deterioro de la salud por el uso de químicos en estos procesos industriales antes mencionados; en cuanto a bebidas, antes eran mucho más naturales, ahora en la actualidad prima los jugos instantáneos; con esta introducción y como dijimos, de acuerdo a los resultados de las encuestas, los alimentos que han sufrido variaciones de acuerdo a los tiempos, en el cantón Pallatanga mencionamos como más relevantes, la fritada, sancocho de arveja, sopa de granos, colada de granos, colada de arveja, carne cecina y secada al sol, tortillas de papa china, tortillas de harina de trigo, tortillas de maíz, tamales, cebada tostada (machica), coladas de dulce con frutas (batidos) y los muchines de yuca.

Como todo en la vida es dialéctico, y siempre se tiende al cambio y avance, los ingredientes y las técnicas de preparación de platos típicos no podrían quedarse al margen de este desarrollo; y es hasta justificable, que la preparación manual y rudimentaria haya quedado atrás, para dar paso a la preparación rápida y más fácil, ayudada por cierto, por los inventos industriales, que han hecho posible una atención, aparentemente mejor, pero con los posibles efectos secundarios, por el uso de implementos nocivos para la salud, como los trastos de aluminio, saborizantes y otros químicos, que si bien es cierto, le dan un sabor artificial a las comidas, a la postre son negativos para la salud. Pero esto es para un análisis posterior muy relacionado con la educación alimentaria que deben tener los pueblos.

### 3.2.6 Platos que se preparaban hace años y que ya no se preparan actualmente.

CUADRO # 41

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
Entremeses	Picadas	Tasno de habas	42	Sra. María Guambo	7
				Sra. Francisca Roldan	7
				Sra. Olga Manguis	6
				Sr. Pablo Quishpe	5
				Sra. Inés García	4
				Sra. Margarita Cali	4
				Sra. Cruz Córdova	3
				Sra. Mariana Rivera	2
				Sra. Mayra Quishpe	1
				Sr. José Lucero	1
				Sra. Grimaneza Hidalgo	1
				Sra. María Chimbo	1
	Calabazos o zambos maduros asados en la ceniza	39	Sra. Francisca Roldan	6	
			Sra. Inés García	6	
			Sra. Olga Manguis Sánchez	5	
			Sra. María Guambo	5	
			Sra. Nancy Chávez	3	
			Sra. Margarita Cali	3	
			Sr. Pablo Quishpe	3	
			Sra. María Chimbo	2	
Sra. Alba Rodas	2				
Sra. América Lema	1				

			Sra. Grimaneza Hidalgo	1
			Sra. Lucrecia Yuquilema	1
			Sra. Mariana Rivera	1
		Tajas de cugo (Zapallo) con café o leche	Sra. Francisca Roldan	3
			Sra. Mariana Rivera	1
			Sr. Pablo Quishpe	1
			Sra. Margarita Cali	1
			Sra. Alba Rodas	1
			Sra. Mayra Quishpe	1
			Sra. Olga Manguis	1
			Sra. Etelvina López	1
		Camote asado	Sra. Francisca Roldan	3
			Sra. Nancy Chávez	3
			Sra. Cruz Córdova	1
		Choclos enterrados en ceniza	Sra. María Guambo	1
		Mote con cascara	Sra. Alba Rodas	1
		Cariucho de camote	Sra. Olga Manguis Sánchez	6
			Sr. Pablo Quishpe	4
			Sra. Francisca Roldan	3
			Sra. Margarita Cali	2
		Cariucho de granos secos con mapahuirá	Sra. Inés García	5
			Sra. Francisca Roldan	2
			Sr. José Lucero	1
			Sra. Etelvina López	1
			Sra. Mayra Quishpe	1
			Sra. Olga Manguis	1
			Sra. Blanca Paredes	1
	Envueltos	Tamales en hoja de	Sra. Mariana Rivera	1
				Sra. Francisca Roldan

		pugse		Sra. Margarita Cali	1
				Sr. Pablo Quishpe	1
<b>Platos principales</b>	Cocidos	Fritada de guanta	21	Sra. Olga Manguis	5
				Sr. Pablo Quishpe	5
				Sra. Francisca Roldan	4
				Sra. Mariana Rivera	2
				Sra. María Guambo	2
				Sra. Margarita Cali	1
				Sra. Mayra Quishpe	1
				Sra. Cruz Córdova	1
		Fritada de venado	5	Sra. Olga Manguis	2
				Sr. José Lucero	1
				Sra. Grimaneza Hidalgo	1
				Sra. María Chimbo	1
		Fritada de guatusa	17	Sra. Olga Manguis	3
				Sr. Pablo Quishpe	2
				Sra. Francisca Roldan	2
				Sra. Cruz Córdova	2
				Sra. Alba Rodas	1
				Sr. José Lucero	1
				Sra. Lucrecia Yuquilema	1
				Sra. María Guambo	1
				Sra. Inés García	1
		Sra. María Quishpe	1		
		Fritada de armadillo	2	Sra. María Guambo	1
		Fritada de raposa	7	Sra. Olga Manguis	3
				Sra. Francisca Roldan	2
				Sra. Margarita Cali	1
		Estofado de venado	5	Sra. Francisca Roldan	2
Sra. Olga Manguis	1				
Sra. Margarita Cali	1				
Sra. Inés García	1				

	Horneados	Hornado de guanta	2	Sra. Margarita Cali	2
	Asados	Asado de oso	1	Sra. Olga Manguis	1
		Asado de venado	1	Sra. Margarita Cali	1
		Ardillas asadas	9	Sra. Margarita Cali	4
				Sr. Pablo Quishpe	3
				Sra. Francisca Roldan	2
		Pavas Asadas	9	Sra. Francisca Roldan	3
				Sra. Margarita Cali	3
				Sr. Pablo Quishpe	2
				Sra. Mariana Rivera	1
		Torcazas asadas	3	Sra. Francisca Roldan	2
	Sra. Mariana Rivera			1	
	Sálanas asadas	1	Sra. Francisca Roldan	1	
	Asado de guanta	1	Sra. Olga Manguis	1	
	Asados con carne de animales silvestres	1	Sra. Noemí Arellano	1	
	Arroces	Arroz con menestra de yuca	8	Sra. Lucrecia Yuquilema	3
				Sra. Francisca Roldan	2
				Sra. María Guambo	2
				Sra. Margarita Cali	1
<b>Caldos y Sopas</b>	Caldos	Caldo de borrego	5	Sra. María Guambo	2
				Sra. María Chimbo	1
				Sra. Margarita Cali	1
				Sra. Mayra Quishpe	1
		Caldo de pava de	2	Sra. María Guambo	1
				Sr. Pablo Quishpe	1



		monte			
		Caldo de cabeza de res	4	Sra. Nancy Chávez	4
<b>Coladas y Potajes</b>	Coladas	Mazamorra de arveja	6	Sra. Olga Manguis	2
				Sra. Cruz Córdova	2
				Sra. Francisca Roldan	1
				Sra. Mariana Rivera	1
		Mazamorra de frejol	4	Sra. Olga Manguis	2
				Sra. Mariana Rivera	1
				Sra. Francisca Roldan	1
		Mazamorra de lenteja	1	Sra. Francisca Roldan	1
		Mazamorra de granos	6	Sr. Pablo Quishpe	2
				Sra. María Guambo	1
				Sra. Francisca Roldan	1
				Sra. María Quishpe	1
Sra. Inés García	1				
Mazamorra de harina	2	Sra. Margarita Cali	1		
		Sra. Inés García	1		
<b>Bebidas</b>	Bebidas compuestas	Colada de Zambo	6	Sra. América Lema	1
				Sra. Alba Rodas	1
				Sra. Mariana Rivera	1
				Sra. Olga Manguis	1
				Sra. Cruz Córdova	1
		Colada de Zapallo	1	Sra. Cruz Córdova	1
		Camote con leche	2	Sra. Nancy Chávez	1
		Colada de machica	9	Sra. Francisca Roldan	4
				Sra. Olga Manguis	2
				Sr. José Lucero	1
Sra. María Guambo	1				

				Sra. Etelvina López	1
		Colada de yuca	7	Sra. Francisca Roldan	3
				Sra. Nancy Chávez	1
				Sra. Etelvina López	1
				Sra. Inés García	1
				Sra. Olga Manguis	1
		Colada de papa china	19	Sra. Francisca Roldan	4
				Sra. María Guambo	4
				Sra. Olga Manguis	4
				Sra. Etelvina López	2
				Sra. Nancy Chávez	1
				Sr. Pablo Quishpe	1
				Sra. María Quishpe	1
				Sra. María Chimbo	1
				Sra. Margarita Cali	1
		Colada de arroz de cebada	3	Sra. Lucrecia Yuquilema	1
				Sra. María Quishpe	1
		Colada de harina blanca	1	Sra. Nancy Chávez	1
		Colada de maíz	8	Sra. Olga Manguis	4
				Sr. Pablo Quishpe	2
				Sra. Etelvina López	1
				Sra. Grimaneza Hidalgo	1
		Colada de trigo	4	Sra. Francisca Roldan	2
				Sra. Inés García	1
				Sra. Olga Manguis Sánchez	1
<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Aditamentos	Cebada tostada (machica)	4	Sra. Etelvina López	1
				Sra. Olga Manguis Sánchez	1
				Sr. Pablo Quishpe	1

				Sra. Mayra Quishpe	1
		Morocho molido en piedra	1	Sra. Margarita Cali	1
		Salsa de pepa de zapallo	3	Sra. María Quishpe	1
				Sra. Inés García	1
		Salsa de pepa de zambo	1	Sra. María Quishpe	1
		Harina de haba molida en piedra	6	Sra. Francisca Roldan	3
				Sra. Inés García	2
				Sra. María Guambo	1
		Harina de trigo molida en piedra	3	Sra. Inés García	2
				Sra. Francisca Roldan	1
		Harina de cebada molida en piedra	3	Sra. Francisca Roldan	1
				Sra. María Guambo	1
				Sra. Inés García	1
		Salsa de pepa de calabaza	1	Sra. Inés García	1
<b>Aves, Carnes y Mariscos</b>	Carnes	Carne seca en el humo de las cocinas de leña	4	Sra. Grimaneza Hidalgo	1
				Sra. Nancy Chávez	1
				Sra. América Lema	1
				Sra. Mayra Quishpe	1
		Carne secada al sol	9	Sra. Mayra Quishpe	1
				Sra. María Guambo	1
				Sra. Margarita Cali	1
				Sr. Pablo Quishpe	1

			Sra. Francisca Roldan	3
			Sra. Alba Rodas	1
N/C		27		
<b>TOTAL</b>		<b>378</b>		<b>340</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

Como mencionamos en un análisis anterior, los cambios que se han producido en la sociedad han influenciado también en el aspecto gastronómico, que en muchos casos cambiaron ciertos platos y en este caso desaparecieron otros tantos, en los que en base al conocimiento de la gente del cantón Pallatanga, de los que muchos recordaron con emoción y muchos otros con nostalgia, los platos que anteriormente se servían con sus abuelos, padres, familia en general y amigos y que servía mucho para reunirlos en el momento de la preparación de algún determinado plato y en muchos casos lo hacían luego de pasar una cosecha exitosa; los más importantes que destacan son: Tasno de habas, calabazos o zambos maduros asados al sol, tajás de cugo (zapallo) con café o leche, camotes asados, cariucho de camote, cariucho de granos secos con mapahuirá, fritadas de guanta, guatusa, venado, armadillo y raposa, estofado de venado, hornado de guanta, ardillas, pavas y torcazas asadas, mazamorras de granos y harinas de granos molidas en piedra.

En este tema es obligatorio hacer notar lo que anteriormente ya se mencionó: el desarrollo científico y el avance de la sociedad, e inclusive la influencia recibida de otros lados, ha hecho posible que vayamos dejando a un lado las costumbres y la preparación de platos típicos, los mismos que a decir de las personas que lo saborearon anteriormente, les hace recordar con añoranza y con una mal disimulada nostalgia, por aquellos tiempos en los que se sazónaba y preparaba al natural con la exquisitez propia de estos métodos.

En este aspecto es digno mencionar que el incremento poblacional y la cada vez más apremiante necesidad de satisfacer las necesidades alimentarias, ha hecho posible que las especies silvestres que servían de alimento al hombre rudimentario y campesino hayan ido exterminándose paulatinamente, de tal forma que en la actualidad es muy raro encontrar una guanta, armadillo (cachicambo), guatusa, etc., animales muy apetecidos por lo extraordinario de su carne, que en la actualidad ya es muy difícil volver a saborearlas

### 3.3 Platos/Bebidas/Postres Actuales.

#### 3.3.1 Platos nuevos que se preparan en el sector.

CUADRO # 42

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Entremeses	Tortillas	Llapingachos	58	Papa	Barrio central, mercado
					Mercado y ferias libres
Doña Alba, mercado					
	Picadas	Mote pillo	3	Mote	Mercado
Entradas	Frías	Ceviche de camarón	84	Camarón	De la Costa - Bucay
					Mercado y vendedores de la costa
					Mercado en ciertas épocas
					El Chinito, mercado
		Papa a la huancaína	1	Papa	Mercado, de la costa
		Ceviche de pollo	1	Pollo	Mercado
	Ceviche de chochos	3	Chocho	Mercado	
Otros de ingreso moderno	Comida rápida	Hamburguesas	9	Carne molida	Mercado, tiendas
					Restaurantes del sector
		Pizzas			6
	Arroces	Arroz con sardina	1	Sardina enlatada	Tiendas/ mercado
		Arroz marinero	1	Mariscos, arroz	El Chuno, mercado
		Arroz con atún	10	Atún enlatado	Tiendas/ mercado

<b>Sopas y Caldos</b>	Sopas	Sopa de calamares	1	Calamar	Mercado/Rinconcito Pallatanguño
		Sopa de camarón	2	Camarón	Mercado, de la costa
		Sopa de fideo	2	Fideo	Tiendas
		Sancocho blanco	1	Pecho de res	Mercado de Pallatanga
		Sancocho de carne de res	6	Carne de res	Mercado
		Sancocho de mondongo o panza de res	8	Mondongo	Mercado
		Sancocho de bagre	6	Bagre	Mercado
	Caldos	Caldo de manguera	5	Menudencia	Elaboración casera/ mercado
					Doña Alba, mercado
		Caldo de bagre	6	Bagre	De la Costa - Bucay
<b>Bebidas</b>	Frías	Jugos en polvo	1	Sobre de jugo	Tiendas
	Fermentadas	Chicha de maíz negro	7	Maíz negro	Del Perú, Bucay
	Compuestas	Colada de avena quaker	3	Avena quaker	Tiendas/ mercado
<b>Platos principales</b>	Cocidos	Encebollado	60	Pescado Albacora	De la Costa - Bucay
					Costa, mercado
					El Chinito, mercado
		Guata	4	Vísceras de res, maní	Mercado
		Chupe de pescado	5	Pescado	Vendedores de la costa/ mercado
		Picante de pollo	1	Pollo	Mercado de Pallatanga
		Sudado de pescado	1	Pescado	Pancho Romero, Mercado
	Papas con cuero	11	Cuero de chanco y papa	Mercado y ferias libres	
Doña Alba, mercado					

	Asados	Cuy asado	1	Cuy	Mercado/ Ferias libres
		Pinchos	1	Carne	Mercado
		Cecina de carne de chanco	2	Carne de chanco	Mercado
		Pollo asado	1	Pollo	Mercado central
	Secos	Seco de pollo	1	Pollo	Tercenas/mercado
		Seco de carne	1	Carne	Tercenas/mercado
		Seco de chivo	2	Chivo	Tercenas/mercado
	Frituras	Pescado Frito	70	Pescado	Mercado y vendedores de la costa
					De la Costa - Bucay
		Pescado apanado	1	Pescado	Costa
		Carne apanada	1	Carne	Mercado
		Corvina apanada con verduras	5	Corvina	San Miguel, Mercado
		Parrilladas de carne y embutidos	1	Carne y embutidos	Chinito, mercado
		Carne frita	2	Carne	Mercado
		Churrasco	1	Carne	Mercado
		Trucha con patacones	5	Trucha	Mercado
		Camarones apanados	8	Camarón	Vendedores de la costa
	De la Costa - Bucay				
	Pastas	Tallarín con pollo	6	Tallarín, pollo	Tiendas/ mercado
Tallarín con carne		1	Tallarín, carne	Tiendas/ mercado	
Horneados	Pollo hornado	2	Pollo	Mercado	
	Hornado	13	Cerdo	Ferias libres y mercado	
Mercado					
<b>Aves, Carnes y</b>	Mariscos	Cangrejada	Cangrejo	Mercado en ciertas épocas	
				De la Costa, mercado	



<b>Mariscos</b>	Carnes	Bistec de carne	2	Carne	Tercenas/mercado
		Carne de pollo a la plancha	1	Pollo	Don Rafael, mercado
		Chuleta de chanco a la plancha	2	Chuleta	Don Rafael, mercado
					Tercenas, mercado
		Carne a la plancha	1	Carne	Mercado
<b>Coladas y Potajes</b>	Potajes	Yaguarlocro	2	Menudencia de borrego	Mercado central
<b>Postres</b>	Pastelería Criolla	Pan de suelo	1	Harina	Tiendas, Mercado
<b>Otros Típicos y Tradicionales</b>	Coladas de dulce	Batidos con frutas de la zona	1	Frutas, leche	Tiendas, Mercado
<b>N/C</b>			1		
<b>Total</b>			<b>445</b>		

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

En todo cambio social se está sujeto también a recibir influencia de todo tipo y en el aspecto gastronómico el cantón Pallatanga, gracias a sus múltiples corrientes migratorias desde y hacia la Costa, además del resto de la Sierra y parte del Oriente, ha permitido que en este sector exista una variedad gastronómica introducida, en la que destacan principalmente los platos en base a mariscos y otros productos de cultivo andino; destacándose los ceviches, encebollados, pescados y camarones apanados, llapingachos, papas con cuero, mariscos, enlatados, comida rápida y muchos otros.

Es indiscutible que el hombre, y dentro de las corrientes migratorias adquiere los hábitos del lugar a donde llega; pero, especialmente aporta con sus gustos y costumbres que, paulatinamente van modificando el entorno, en este caso que nos ocupa, el gastronómico; y, tan es así que de una u otra manera tanto costeños, orientales, extranjeros, etc., han ido dando su aporte para la modificación de platos típicos y que poco a poco se han ido cimentando en cada uno de los lugares que han llegado; y, en este caso, en el cantón Pallatanga.

Es innegable que ningún pueblo se puede mantener aislado e incólume en sus costumbres, pues necesariamente e indeteniblemente los mismos van recibiendo el aporte costumbrista de las diferentes corrientes migratorias; y mucho mas, los latinos que somos propensos a copiar las costumbres de otros y por lo tanto nos sumergimos en los gustos de quienes de una u otra manera influyen en nosotros. En cuanto a lo extranjero, es destacable, aunque no aceptable las actitudes xenófilas de nuestros habitantes, que por su baja autoestima, consideran que imitando al extranjero “hacendemos” de categoría; y eso se trasluce en este caso muy especial, en el aspecto gastronómico, que es materia de nuestro estudio.

### 3.3.2 Nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

CUADRO # 43

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Frejol</b>	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de frejol	100	49,26
			Arroz moro de frejol	4	1,97
	Entremeses	Picadas	Cariucho de frejol	4	1,97
	Caldos y sopas	Sopas	Menestrón de frejol	19	9,36
			Sancocho de frejol	59	29,06
			Sopa de frejol	81	39,90
	Postres	Pastelería criolla	Dulce de frejol	6	2,96
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de frejol	63	31,03
	Coladas y potajes	Coladas	Colada de frejol	4	1,97
Potajes		Fanesca	2	0,99	
<b>Pimiento</b>	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de granos	4	1,97
		Cocidos	Estofado de carne	1	0,49
		Aves, carnes y mariscos	Bistec de carne	2	0,99
	Entradas	Frías	Pimientos rellenos	10	4,93
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Guiso para carnes	18	8,87
			Ensalada de pimiento	22	10,84
	Entremeses	Envueltos	Tamales	1	0,49

<b>Tomate riñón</b>	Postres	Pastelería criolla	Dulce de tomate	42	20,69
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de tomate	111	54,68
			Guiso para carnes	98	48,28
			Salsa de tomate	9	4,43
	Sopas y caldos	Sopas	Crema de tomate	40	19,70
	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de granos	13	6,40
		Aves, carnes y mariscos	Bistec de carne	21	10,34
		Secos	Seco de carne	5	2,46
			Seco de pollo	6	2,96
		Cocidos	Encebollado	10	4,93
Entradas	Frías	Ceviches	52	25,62	
Entremeses	Envueltos	Tamales	1	0,49	
<b>Mora</b>	Postres	Pastelería criolla	Dulce de mora	38	18,72
			Espumilla de mora	1	0,49
			Conserva de mora	4	1,97
	Bebidas	Frías	Jugo de mora	39	19,21
			Fresco de mora	1	0,49
		Fermentadas	Trago de mora	4	1,97
	Otros típicos y tradicionales	Batidos	Batido de mora	22	10,84
<b>Pollo</b>	Sopas y caldos	Sopas	Aguado de pollo	6	2,96
			Sopa de pollo	12	5,91
		Caldo	Caldo de pollo	2	0,99
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de pollo	4	1,97
	Entradas	Frías	Ceviche de pollo	2	0,99

	Platos principales	Horneados	Pollo horneado	8	3,94
		Asados	Pollo asado	6	2,96
		Cocidos	Estofado de pollo	1	0,49
		Frituras	Pollo frito	1	0,49
		Secos	Seco de pollo	10	4,93
		Aves, carnes y mariscos	Pollo a la plancha	1	0,49
<b>Camarón</b>	Otros de ingreso moderno	Frías	Ceviche de camarón	1	0,49
		Arroces	Arroz marinero	1	0,49
	Sopas y caldos	Sopas	Sopa de camarón	1	0,49
<b>Papa china</b>	Bebidas	Compuestas	Colada de papa china	10	4,93
			Colada de maíz	7	3,45
		Fermentadas	Chicha de maíz	8	3,94
	Entremeses	Tortillas	Tortillas de papa china	53	26,11
			Tortillas de maíz	25	12,32
		Picadas	Cariucho de papa china	9	4,43
Chifles de papa china			11	5,42	
Enteras de papa china			51	25,12	
Papa china frita			38	18,72	
Papa china frita con carne			1	0,49	
Mote pillo			7	3,45	
Choclo cocinado con queso			56	27,59	
Tostado			13	6,40	
Envueltos	Mote	23	11,33		
	Mote sucio	2	0,99		
	Tamales	29	14,29		
Entradas	Frías	Chigüiles	29	14,29	
		Humitas	52	25,62	
		Torta de maíz	3	1,48	
Otros típicos y	Aditamentos	Puré de papa china	10	4,93	
		Harina de maíz	11	5,42	

	tradicionales				
	Coladas y potajes	Potajes	Fanesca	1	0,49
		Coladas	Colada de arveja	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de choclo	35	17,24
			Ensalada de arveja	15	7,39
<b>Arveja</b>	Sopas y caldos	Sopas	Sopa de maíz	7	3,45
			Sancocho de arveja	9	4,43
			Sopa de arveja	11	5,42
			Sancocho pallatanguño	2	0,99
		Arroces	Arroz con menestra de arveja	18	8,87
<b>Carne de cerdo</b>	Platos principales	Frituras	Parrillada de carne de cerdo	1	0,49
		Asados	Pincho de carne de cerdo	1	0,49
		Cocidos	Fritada	17	8,37
			Papas con cuero	5	2,46
		Secos	Seco de cerdo	9	4,43
		Horneados	Hornado	14	6,90
	Entremeses	Picadas	Cariucho de cerdo	2	0,99
	Sopas y caldos	Sopas	Sancocho de cerdo	2	0,99
	Coladas y potajes	Potajes	Fanesca	1	0,49
<b>Limón</b>	Bebidas	Frías	Fresco de limón	2	0,99
	Entradas	Frías	Ceviches	2	0,99
	Aves, carnes y mariscos	Mariscos	Cangrejada	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensaladas	2	0,99
	Platos principales	Cocidos	Guata	1	0,49
<b>Yuca</b>	Entradas	Calientes	Muchines de yuca	42	20,69

	Entremeses	Picadas	Enteras de yuca	60	29,56
			Yucas fritas	33	16,26
		Tortillas	Tortillas de yuca	13	6,40
			Arepas de yuca	24	11,82
	Platos principales	Cocidos	Encebollado	5	2,46
			Fritada con yuca	1	0,49
		Frituras	Pescado frito con yuca	1	0,49
	Sopas y caldos	Caldos	Caldo de manguera	1	0,49
			Caldo de gallina	21	10,34
		Sopas	Sopa de yuca	11	5,42
Sancocho pallatanguño			27	13,30	
Sancocho de granos			17	8,37	
Aguado de gallina			7	3,45	
Sopa de lenteja			6	2,96	
Lenteja	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de lenteja	9	4,43
			Moro de lenteja	8	3,94
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de lenteja	6	2,96
Ensalada de papa	6		2,96		
Puré de papa	21		10,34		
Papa	Sopas y caldos	Sopas	Sopa de papa	46	22,66
			Aguado de gallina	1	0,49
		Caldos	Caldo de gallina	3	1,48
	Entradas	Calientes	Empanadas de papa	1	0,49
	Coladas y potajes	Potajes	Locro de papa	16	7,88
	Platos principales	Cocidos	Guata	3	1,48
			Papas con cuy asado	1	0,49
	Entremeses	Tortillas	Llapingachos	34	16,75
			Tortillas de papa	23	11,33
		Picadas	Cariucho de papa	8	3,94
Enteras de papa			28	13,79	

			Papas fritas	32	15,76
<b>Pescado</b>	Platos principales	Cocidos	Papas con cuero	7	3,45
		Frituras	Pescado frito	2	0,99
			Pescado apanado	1	0,49
<b>Cebolla</b>	Entradas	Frías	Ceviches	44	21,67
	Entremeses	Tortillas	Llapingachos	1	0,49
		Picadas	Mote pillo	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de cebolla	91	44,83
			Ají casero	1	0,49
			Guiso para carnes	87	42,86
	<b>Zanahoria</b>	Sopas y caldos	Sopas	Sopa de cebolla	61
Aguado de gallina				12	5,91
Crema de zanahoria				1	0,49
Sopa de zanahoria				20	9,85
Bebidas		Frías	Jugo de Zanahoria	6	2,96
Entradas		Frías	Torta de zanahoria	1	0,49
Otros típicos y tradicionales		Aditamentos	Ensalada de zanahoria	20	9,85
	Guiso para carnes		3	1,48	
<b>Queso</b>	Entremeses	Tortillas	Tortillas de papa	3	1,48
			Tortillas de trigo	1	0,49
		Picadas	Choclo cocinado con queso	2	0,99
	Entradas	Calientes	Empanadas de harina	3	1,48
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de fideo	1	0,49
<b>Plátano</b>	Platos principales	Frituras	Patacones con pescado frito	12	5,91
		Aves, carnes y mariscos	Cangrejada	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Majado de plátano	8	3,94



	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho pallatanguño	9	4,43
			Sopa de plátano	1	0,49
			Sancocho de grano	4	1,97
	Bebidas	Compuestas	Colada de plátano	11	5,42
	Entremeses	Picadas	Chifles de plátano	18	8,87
			Patacones	6	2,96
Bolones de plátano verde			13	6,40	
<b>Gallina</b>	Sopas y caldos	Sopas	Sopa de plátano	1	0,49
		Caldos	Aguado de gallina	4	1,97
	Platos principales	Secos	Caldo de gallina	5	2,46
		Cocidos	Seco de gallina	4	1,97
			Estofado de gallina	1	0,49
<b>Zambo</b>	Bebidas	Compuestas	Colada de zambo	1	0,49
	Postres	Pastelería criolla	Dulce de zambo	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Salsa de pepa de zambo	1	0,49
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de zambo	1	0,49
<b>Naranjilla</b>	Platos principales	Secos	Seco de carne	3	1,48
	Bebidas	Frías	Jugo de naranjilla	3	1,48
			Fresco de naranjilla	1	0,49
		Compuestas	Trago de naranjilla	1	0,49
	<b>Guayaba</b>	Postres	Pastelería criolla	Dulce de naranjilla	3
Espumilla de guayaba				5	2,46
Bebidas		Frías	Dulce de guayaba	4	1,97
<b>Cebolla blanca</b>	Caldos y sopas	Caldos	Jugo de guayaba	5	2,46
			Caldo de pata	5	2,46
	Entremeses	Picadas	Caldo de gallina	5	2,46
	Otros típicos	Aditamentos	Mote pillo	1	0,49
			Ensaladas	2	0,99

	y tradicionales		Guiso para carnes	4	1,97
<b>Habilla</b>			Ensalada de habilla	3	1,48
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de habilla	3	1,48
	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de habilla	3	1,48
<b>Tomate de árbol</b>	Bebidas	Frías	Jugo de tomate de árbol	1	0,49
	Postres	Pastelería criolla	Dulce de tomate de árbol	1	0,49
Dulce de babaco			2	0,99	
<b>Babaco</b>	Bebidas	Frías	Jugo de babaco	2	0,99
	Entremeses	Picadas	Habas fritas	2	0,99
Cariucho de habas			2	0,99	
Caldos y sopas			Sopas	Sopa de haba	3
	Coladas y potajes	Potajes		Locro de haba	4
<b>Naranja</b>	Bebidas	Frías	Jugo de naranja	1	0,49
	Platos principales	Secos	Seco de carne	1	0,49
<b>Granos secos</b>		Arroces	Arroz con menestra de granos secos	9	4,43
	Picadas		Cariucho de granos secos	1	0,49
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de granos secos	9	4,43
			Sancocho de granos secos	7	3,45
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de granos secos	8	3,94
	Ensalada de granos tiernos		1	0,49	
<b>Granos tiernos</b>	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de granos tiernos	1	0,49
			Sancocho de granos tiernos	1	0,49
	Platos principales	Arroces	Arroz con menestra de granos tiernos	1	0,49
<b>Zapallo</b>	Bebidas	Compuestas	Colada de zapallo	1	0,49

	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de zapallo	1	0,49
<b>Meloco</b>			Sopa de meloco	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de meloco	1	0,49
	Entremeses	Picadas	Cariucho de meloco	1	0,49
<b>Morocho</b>	Bebidas	Compuestas	Morocho con leche	1	0,49
			Colada de morocho	1	0,49
	Entradas	Calientes	Tortillas de morocho	1	0,49
			Empanadas de morocho	1	0,49
<b>Col</b>			Col frita	1	0,49
	Otros típicos y tradicionales	Aditamentos	Ensalada de col	1	0,49
	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho de col	1	0,49
<b>Guineo pallatanguño</b>	Entremeses	Envueltos	Tamales de guineo pallatanguño	3	1,48
		Tortillas	Tortillas de guineo pallatanguño	2	0,99
		Picadas	Guineo frito	1	0,49
	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho pallatanguño	3	1,48
<b>Ajo</b>	Platos principales	Secos	Seco de carne	11	5,42
			Seco de pollo	13	6,40
		Arroces	Arroz con menestra	2	0,99
		Cocidos	Fritada	8	3,94
		Horneados	Hornado	2	0,99
		Aves, carnes y mariscos	Bistec de carne	9	4,43
	Entremeses	Picadas	Mote pillo	4	1,97
			Tostado	3	1,48
	Otros típicos y	Aditamentos	Guiso para carnes	7	3,45

	tradicionales				
<b>Frutilla</b>	Bebidas	Frías	Jugo de frutilla	4	1,97
	Postres	Pastelería criolla	Dulce de Frutilla	3	1,48
	Otros típicos y tradicionales	Batidos	Batido de frutilla	3	1,48
<b>Remolacha</b>		Aditamentos	Ensalada de remolacha	1	0,49
	Bebidas	Frías	Jugo de remolacha	1	0,49
<b>Total</b>				<b>2810</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

El cantón Pallatanga, al poseer una gran diversidad agrícola, le ha permitido desarrollarse positivamente en este campo, permitiendo un gran desarrollo social y económico, influenciando también en el aspecto gastronómico, ya que el tener la provisión suficiente y variada de ingredientes, permite a su población tener lo necesario para la preparación de sus alimentos; entre los ingredientes más usados por los pobladores pallatanguños destacan el tomate de riñón (200.98%), frejol (168.47%), maíz (146.33%), yuca (129.54%), papa (113.29%), papa china (109.86%), moras (53.69%), pimiento (28.58%), pollo (26.12%), cerdo (25.12%); además de mencionar otros no menos importantes como, la cebolla, cebolla blanca, zanahoria, ajo, guineo pallatanguño; entre otros.

Los emigrantes que se han asentado en Pallatanga, por lógica, y para la preparación de sus platos cuentan con la producción local; y en el caso de no contar con los mismos simplemente piden a los proveedores surtir en el mercado lo que necesitan, y tan es así, si en el mercado local no hay, tendrán quien les provea de otras regiones.

Con la nueva corriente comercializadora donde los distribuidores no esperan que el cliente vaya a los lugares de acopio a adquirir los productos, sino que por el contrario envían sus agentes a ofertar sus productos recorriendo pueblo por pueblo y tienda por tienda, ha hecho posible que las abacerías y tiendas de pueblo se vean surtidas de todos los ingredientes necesarios para mejorar el arte culinario. Pallatanga por, por su situación geográfica no es la excepción, a donde llegan todos los ingredientes industrializados que han permitido que cada día mejore la sazón de los platos elaborados para el exigente público, propio y extraño que poco a poco se va incrementado, ya sea por la presencia de turistas de paso o por los trabajadores públicos o privados, que por diferentes razones llegan y se asientan en la ciudad de Pallatanga.

# **CAPITULO IV**

# Capítulo IV

## 4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.

En base a la investigación realizada en el cantón Pallatanga, a través de las encuestas y entrevistas a personas claves del sector, denotamos su gastronomía típica y tradicional más destacada, en el siguiente cuadro.

### CUADRO # 44

#### 4.1 Ficha

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL / ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Arroz con menestra de frejol	Ancestral		Baja	Comunidad Asacoto, todas las comunidades del cantón Pallatanga, restaurantes y mercado de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto, calle s/n	Comunidad Asacoto
Arroz con menestra de frejol	Ancestral		Baja	Restaurantes en la vía panamericana y restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
Fritada	Típico		Baja	Av. Velasco Ibarra (vía Panamericana) ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana)	Cabecera cantonal
Fritada	Ancestral		Baja	Comunidad San Francisco, y en la Vía Panamericana en la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad San Francisco	Comunidad San Francisco	Comunidad San Francisco, calle s/n	Comunidad San Francisco
Choclos con	Tradicional		Baja	Av. Velasco Ibarra (vía	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera	Av. Velasco Ibarra	Cabecera

queso				Panamericana) en la ciudad de Pallatanga				cantonal	(Vía Panamericana)	cantonal
<b>Choclos con queso</b>	Típico		Baja	Av. Velasco Ibarra (vía panamericana) en la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra, teléfono 2919830	Cabecera cantonal
<b>Colada de Cebada Pelada</b>	Ancestral	Colada de las ariscas	Media	Es una comida casera, ya en muy pocos hogares pallatanguños se prepara.	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba, calle s/n	Comunidad Pilchipamba
<b>Colada de Cebada Pelada</b>	Ancestral		Media	Centro de la ciudad en el restaurante Rinconcito Pallatanguño con muy poca acogida	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y Eloy Alfaro, centro de la ciudad	Cabecera cantonal
<b>Colada Morada</b>	Tradicional	Antiguamente como mazamorra morada	Baja	San Jorge Bajo, todas las comunidades y los restaurantes del centro de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad San Jorge Bajo	Comunidad San Jorge Bajo	Comunidad San Jorge Bajo, calle s/n.	Comunidad San Jorge Bajo
<b>Colada Morada</b>	Tradicional		Baja	Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana) y en restaurantes de la localidad	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana)	Cabecera cantonal
<b>Guaguas de Pan</b>	Tradicional		Baja	Comunidad Las Palmas, restaurante Rinconcito Pallatanguño	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas, calle s/n	Comunidad Las Palmas
<b>Guaguas de Pan</b>	Tradicional		Baja	Barrió La Morera, Barrio La Merced, Barrio Central de la ciudad de Pallatanga.	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio La Morera
<b>Fanesca</b>	Tradicional		Baja	Restaurantes de la ciudad y en todos los hogares pallatanguños y ecuatorianos para consumo interno.	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Cabecera cantonal
<b>Fanesca</b>	Tradicional		Baja	Vía Panamericana, Barrio la Merced y Barrio Central.	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Panamericana sur, Santa Ana Sur.	Cabecera cantonal
<b>Tortillas de papa china con café</b>	Típico		Baja	Barrio la Morera, comunidad Chayahuan, Restaurante Rinconcito Pallatanguño	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Cabecera cantonal
<b>Tortillas de papa china con café</b>	Típico		Media	Barrios La Merced y Central a más de casi todas las comunidades de Pallatanga, en estas únicamente para consumo local.	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y la A	Cabecera cantonal
<b>Buñuelos de harina de maíz</b>	Ancestral		Baja	Restaurante Rinconcito Pallatanguño en el centro de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	24 de Mayo y Eloy Alfaro	Cabecera cantonal
<b>Buñuelos de harina de maíz</b>	Ancestral		Baja	Vía Panamericana y Barrio Central de la ciudad de Pallatanga, además se prepara en la comunidad de Las Palmas y muchas otras comunidades pero solo para consumo familiar	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas, calle s/n	Comunidad Las Palmas
<b>Sancocho de granos</b>	Ancestral	Sopa de granos	Baja	En Av. Velasco Ibarra y restaurantes de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra	Cabecera cantonal



<b>Sancocho de granos</b>	Ancestral		Baja	Comunidad Asacoto, otras comunidades del cantón Pallatanga y en los restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto, calle s/n	Comunidad Asacoto
<b>Hornado</b>	Tradicional		Baja	Barrio la Merced y en el mercado central de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y la A	Cabecera cantonal
<b>Hornado</b>	Tradicional		Baja	La Sra. Alba Rodas los fines de semana en el mercado central de Pallatanga, muy eventualmente la Sra. Olga Manguis en el barrio la morera para consumo familiar	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio La Morera
<b>Seco de pollo</b>	Tradicional		Baja	Vía panamericana y restaurantes de la localidad	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
<b>Seco de pollo</b>	Tradicional		Baja	Restaurantes de la Vía Panamericana y del barrio Central de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba, calle s/n, sin teléfono	Comunidad Pilchipamba
<b>Aguado de gallina criolla</b>	Típico		Baja	Restaurantes de toda la zona urbana de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Panamericana sur, Santa Ana Sur	Cabecera cantonal
<b>Aguado de gallina criolla</b>	Típico		Baja	Restaurantes de la Vía Panamericana y del resto de la urbe de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
<b>Tamales</b>	Tradicional		Baja	Restaurantes del sector y hogares pallatanguños	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Chayaguan	Comunidad Chayaguan	Comunidad Chayaguan, calle s/n	Comunidad Chayaguan
<b>Tamales</b>	Tradicional	Envueltos	Baja	Es muy ocasional la venta de los tamales, mas se da para consumo interno y/o familiar, las pocas veces que se vende tamales, se da en el local de doña Alba Rodas en el centro de la ciudad de Pallatanga, además en el local de doña Luquita en la 10 de agosto y en uno que otro restaurante de la localidad como el Rinconcito Pallatanguño, Gustos y Sabores de mi País, entre otros	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio La Morera
<b>Chigüiles</b>	Ancestral	Guaguas o niños envueltos	Baja	Local de la Sra. Luca y en el restaurante Rinconcito Pallatanguño	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana, barrio los llanos	Cabecera cantonal
<b>Chigüiles</b>	Ancestral		Baja	Local de la Sra. Alba Rodas, restaurantes de la ciudad de Pallatanga a más de comunidades del cantón para consumo familiar	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	24 de Mayo y Eloy Alfaro, Pallatanga	Cabecera cantonal

<b>Muchines de yuca</b>	Tradicional		Baja	Comunidad Santa Isabel para consumo local y restaurante Rinconcito Pallatanguño en la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Santa Isabel	Comunidad Santa Isabel	Comunidad Santa Isabel, calle s/n	Comunidad Santa Isabel
<b>Muchines de yuca</b>	Tradicional		Baja	Restaurante Rinconcito Pallatanguño en el barrio central de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu, calle s/n	Comunidad Yanayuyu
<b>Caldo de gallina criolla</b>	Típico		Baja	Comunidad Yanayuyu para consumo local, restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu, calle s/n	Comunidad Yanayuyu
<b>Caldo de gallina criolla</b>	Típico		Baja	Restaurantes del centro de La ciudad de Pallatanga y en la Vía Panamericana	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana, barrio los llanos	Cabecera cantonal

**FUENTE:** Encuestas

**ELABORACION:** Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

El cantón Pallatanga es rico en manifestaciones culinarias gracias al aporte de las corrientes migratorias que se a dado a través de los tiempos y la actividad netamente agropecuaria de su gente; todo esto ha influido para que exista una gran variedad de costumbres alimentarias, muy vinculadas con la alimentación diaria de sus pobladores.

Con esto denotamos, que la gastronomía de este cantón parte de su producción; que viene como herencia familiar.

A pesar de los cambios que se han producido, a través del tiempo, en lo respecta a las platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón; únicamente la colada de cebada pelada y las tortillas de papa china con café, han tenido cierta sensibilidad al cambio, por razones no bien establecidas; en lo que respecta a las tortillas de papa china, según el común de sus moradores, manifiestan, que es porque esta clase de papa necesita de mas tiempo para su cosecha, mermando la rentabilidad de los que la cultivan, a mas que, en el momento previo a la preparación, cuando se la pela, expulsa una sustancia lechosa, la misma que causa cierta molestia para las amas de casa; en cuanto a la colada de cebada pelada, no manifiestan causas evidentes, de por que la gente no tiene interés de mantener su preparación y consumo.

Haciendo un análisis somero, se podría afirmar, que los platos típicos, tradicionales y ancestrales, vienen siendo relegados, primeramente por la poca o ninguna cultura alimentaria que tiene la población; y, en segundo lugar por la avalancha de comidas rápidas, que vienen inundando y promocionando las empresas industrializadoras de alimentos. Es de destacar como una verdad negativa que la juventud prefiere “ponerse a tono” con el modernismo, ingiriendo en público o en privado papas fritas con embutidos, antes que tortillas de papa china o muchines, que según su poca consistencia cultural, esos alimentos quedaron para la gente atrasada y anticuada.

Sería recomendable que tanto el Municipio de Pallatanga, por sus funciones propias como tal, en coordinación con las autoridades educativas y de salud del cantón planifiquen periódicamente casas abiertas, donde se de a conocer las bondades nutritivas de estos productos, e inclusive concienciando a la población, que su bajo costo sería motivo contundente para alimentarse más y mejor.

## 4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas.

En el siguiente cuadro, encontramos los platos típicos, tradicionales y ancestrales, que se sirven en las fiestas cantonales o reuniones familiares; también llamados por los lugareños “potajes” o “comidas de mantel largo”. Los chigüiles y tamales que se sirven con más intensidad en la época de carnavales; La fanesca que es un plato propio de la Semana Santa; la colada morada con guaguas de pan o con pan, se sirve con motivo del día de los difuntos; los buñuelos, acompañados con miel, se sirven en la navidad.

Cuando hay desposte de algún cerdo o puerco se prepara, principalmente la fritada gruesa y el chicharrón, que lo podían acompañar con tostado o mote; ahora ya se puede encontrar la fritada en todo momento, antiguamente el desposte de un cerdo, era un acontecimiento especial, en donde participaban activamente la familia y amigos; ahora en la actualidad casi se a perdido ya esa costumbre.

**CUADRO # 45**

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre de la comida relacionada a la fiesta</b>	<b>Simbolismo de la comida</b>	<b>Ritual de la comida</b>
Carnavales	Chigüiles	----	Reunión familiar al momento de la elaboración.
Carnavales	Tamales	----	Reunión familiar al momento de la elaboración.

Semana Santa	Fanesca	<p>* La cosecha de granos y la moderación en esta Semana Sagrada, a más de simbolizar la unión familiar.</p> <p>* Este exquisito plato funde la tradición indígena a la cultura Española. En honor a los doce apóstoles, lleva 12 ingredientes, entre los cuales están granos típicamente Andinos.</p> <p>*Significa la abstinencia por Semana Santa, de ahí la aureola religiosa que rodea a la fanesca: tiene 12 ingredientes que simbolizan a los 12 apóstoles y a las 12 tribus de Israel; el pescado simboliza a Cristo y a la forma en que su mensaje llega a la comunidad cristiana.</p> <p>* La fanesca es una verdadera fiesta de la cultura ecuatoriana, es trabajo en equipo, compartir, disfrutar y colaborar. La fanesca es una tradición andina, condensa la sabiduría de los mayores del hogar, une las manos de niños y jóvenes y resalta la sazón de las abuelas.</p>	<p>*La familia se une, desde la noche anterior al Viernes Santo, llevando cada quien ingredientes, para la elaboración de este plato.</p> <p>* Su preparación reúne a toda la familia que varios días antes pone manos a la obra para pelar los granos y dejar la sopa más delicada, así que van quitando las cáscaras de grano en grano.</p>
Semana Santa	Colada de Cebada Pelada	-----	-----
Finados	Colada Morada	* <b>Conmemoración religiosa a nuestros difuntos</b> (Los orígenes de la celebración del Día de Muertos se inicia en México y son anteriores a	*Fusión del ritual indígena (uchucuta: mezcla de harina de maíz, papa, frejol, arveja y achiote)

		la llegada de los españoles. Hay registro de celebraciones en las etnias mexica, maya, purépecha y totonaca. Los rituales que celebran la vida de los ancestros se realizan en estas civilizaciones por lo menos desde hace tres mil años). *	con el católico (colada morada), ya que el color morado tiene un significado de muerte y luto en la iconografía católica.
Finados	Guaguas de Pan	Commemoración religiosa a nuestros difuntos	*Representación a los ángeles en la época de finados.  *. En los cementerios de zonas rurales y en comunidades indígenas de Chimborazo se acostumbra como ofrendas, haciendo parte de un rito ancestral de reencuentro con los antepasados.
Navidad	Buñuelos de Harina de Maíz	Encuentro familiar y satisfacción en navidad	* Unión familiar al momento de la elaboración.  * Desde tiempos de nuestros antepasados, se usaban los buñuelos para dar a los niños en navidad en vez, de lo que ahora se brinda a los niños los caramelos y otras golosinas.

FUENTE: Encuestas

ELABORACION: Omar Aldaz Martínez

## **Análisis:**

La gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga no difiere mayormente de lo visto en otras poblaciones de la Sierra; ya que en su mayoría, la gastronomía relacionada a las fiestas, en el sector; es parte de la cultura gastronómica ecuatoriana.

Pallatanga al ser pueblo que es parte de una sociedad hereditaria de fiestas constantes, aprovecha las mismas para la preparación de los platos que ya se han hecho tradicionales y hasta necesarios de acuerdo a la época festiva que se encuentran. Tan es así que la gente espera ya con impaciencia la llegada de la Semana Santa por ejemplo, para degustar la sabrosa y nutritiva fanesca, que representa a los doce apóstoles y por tal motivo lleva 12 diferentes tipos de granos, netamente andinos; y que viene siendo preparada privadamente en los hogares, y para el público en los restaurantes, donde de alguna manera cada uno trata de diferenciar su sazón, poniendo “un algo más”, que marca la diferencia, y que permite que propios y extraños consuman este alimento, que vale decir, es únicamente una vez en el año. En cuanto a otros platos tales como tamales, chigüiles y buñuelos de harina de maíz, y según la investigación realizada pueden ser preparados en otras fechas, especialmente los fines de semana, días en que retornan temporalmente los pallatanguños que por una o otra razón residen en otro lado del país, pero que añoran las costumbres gastronómicas de su tierra, y al regresar a visitar a sus familias, aprovechan para satisfacer sus no olvidados apetitos gastronómicos.

# **CAPITULO V**



## **Capitulo V**

### **5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN PALLATANGA.**

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

- a) Asociación de propietarios de Restaurantes del cantón Pallatanga.
- b) Corporación de Frejoleros del cantón Pallatanga.
- c) Asociación de Vivanderas Virgen de las Mercedes (vendedoras de choclos con queso y fritadas).
- d) Asociación de chocleras Jesús del Gran Poder.
- e) Los antes mencionados se podrían asociar entre ellos y en la mayoría de casos, si fuera posible el apoyo del Municipio de Pallatanga.
- f) Fundación ESQUEL (Organización de la sociedad civil, privada y sin fines de lucro, que cree profundamente en la gente y en su capacidad de edificar su propio futuro).

- g) Medios de comunicación, tanto radio, televisión, internet, como prensa escrita de la provincia y el cantón, por auto gestión del Municipio de Pallatanga.
- h) Convenio de cooperación institucional entre la Corporación para el Desarrollo de los Territorios de las Cuencas de los ríos Chanchan y Chimbo (CODECH) y el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pallatanga.

## **5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral de cantón Pallatanga.**

- a) Ferias gastronómicas, con la participación de todos los restaurantes de la localidad, así como de otras asociaciones, tales como la corporación de frejoleros.
- b) Degustaciones de los platos típicos, tradicionales y ancestrales, *tales como el arroz con menestra de frejol, la exquisita fritada, el hornado, los chigüüles, tamales, el aguado de gallina criolla, el caldo de gallina criolla, tortillas de papa china, muchines de yuca, buñuelos de harina de maíz, choclos con queso, entre otros no menos importantes*; evento organizado por el Municipio de Pallatanga y Asociación de Restaurantes del cantón Pallatanga; en fechas de mayor afluencia de personas, por fiestas patronales (en honor a San Miguel Arcángel y a la Virgen de la Merced) entre el 24 y 29 de septiembre y cantonales en mayo, así como otro tipo de fiestas de carácter nacional.
- c) En época de cosecha, de frejol, maíz, papa china, etc., la Corporación de frejoleros y la Asociación de Chocleras de Pallatanga, realizaran eventos gastronómicos en el cual sobresalgan los platos típicos y tradicionales preparados con el ingrediente de temporada.

- d) Concursos gastronómicos, organizados por el Municipio y la Asociación de Restaurantes de Pallatanga, en el cual se premie al mejor plato típico del evento en las diferentes categorías; la mejor menestra, la mejor fritada, el mejor hornado, entre otros.
- e) Cursos de comida típica, tradicional y ancestral, con el auspicio de entes locales, tales como el Municipio de Pallatanga y otras entidades públicas y privadas, a más de otras entidades de desarrollo como la fundación ESQUEL (Organización de la sociedad civil, privada y sin fines de lucro, que cree profundamente en la gente y en su capacidad de edificar su propio futuro); con la participación de restaurantes, asociaciones, y la ciudadanía en general; de tal forma se mantendría vivo, el interés en el cantón por sus tradiciones gastronómicas.
- f) Charlas nutricionales, dictadas por el Ministerio de Salud Pública, a través de su Dispensario de Salud de Pallatanga, con apoyo del Municipio de Pallatanga; en las cuales se recalque y se concientice en la gente, sobre la importancia del consumo de los platos típicos, tradicionales y ancestrales del sector; *la importancia del frejol en la alimentación, por su alto contenido de proteínas de alta digestibilidad, alto valor energético, además aporta cantidades importantes de minerales (Ca, Mg, Fe), vitaminas A, B1-Tiamina; la importancia del maíz al suministrar cantidades significativas de nutrientes, calorías y proteínas;* en sí, la importancia del consumo de los alimentos que produce esta tierra.
- g) Para que se puedan llevar a cabo todas estas estrategias, es sumamente necesario que se involucren y gestionen, tanto el Municipio de Pallatanga, Dirección Provincial de Salud de Chimborazo, Cámara Provincial de Turismo de Chimborazo, Consejo Provincial de Chimborazo, entre otros; ya que las asociaciones antes mencionadas, no se organizan, por cierto desconocimiento, desinterés, falta de competencia, falta de organización o por simple competencia desleal que existe entre ellos.
- h) Capacitación constante y formación integral, por parte del Municipio de Pallatanga y la Cámara Provincial de Turismo de Chimborazo; con conocimientos técnicos profesionales, en lo que respecta a la importancia de la difusión y comercialización de la gastronomía

del sector; con miras a desarrollar un turismo sustentable en el cantón Pallatanga, y de esta manera mejorar la calidad de vida de la gente.

- i) Sistemas de micro-créditos, por parte del Banco Nacional de Fomento, Senplades y dinamización de las Pymes dedicadas a la venta y comercialización de la gastronomía del sector.
- j) Fortalecimiento de la actividad turística en el cantón a través de las manifestaciones gastronómicas, con una oferta turística clara y bien definida.
- k) Fortalecimiento de la microempresa turística, relacionada a la gastronomía, logrando así un desarrollo de los involucrados en esta actividad y también los proveedores comunitarios de los ingredientes necesarios para la prevaricación de platos.
- l) Convenios de Desarrollo entre el Municipio de Pallatanga e instituciones tanto públicas, privadas y comunitarias, enfocadas a desarrollar un turismo sustentable.
- m) Convenio de Cooperación Institucional entre la CODECH (Corporación para el Desarrollo de los Territorios de las Cuencas de los ríos Chanchan y Chimbo) y el Municipio del Cantón Pallatanga.

# PROPUESTA

## **Propuesta de Promoción y Difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral de cantón Pallatanga.**

**“CONCURSO Y FERIA DE PLATOS TIPICOS DEL CANTON PALLATANGA COMO APORTE IMPORTANTE EN LA DIETA ALIMENTICIA; CON LA PARTICIPACION DE LA ASOCIACION DE RESTAURANTES DEL CANTON PALLATANGA, CON EL AUSPICIO Y GESTION DEL MUNICIPIO DE PALLATANGA, EN MAYO POR MOTIVO DE LAS FIESTAS CANTONALES.”**

### ***I. Justificación y Antecedentes.***

El turismo en la actualidad es muy bien sabido por todos, que es una de las industrias que mayor desarrollo genera a sus actores, directos e indirectos; por tal motivo en el mundo entero se están aunando esfuerzos para un desarrollo sostenible de esta actividad.

En el Ecuador se busca potenciar y fortalecer esta actividad para los próximos años, tomando en cuenta a los sectores involucrados en esta actividad; desde el gobierno central hasta los gobiernos sectoriales y comunidades locales; para esto se necesita fortalecer la oferta turística y al ser la gastronomía propia de cada sector, pieza importante en el desarrollo sostenible, se debe incitar, incentivar y crear conciencia a la gente de cada zona para que trabajen en el rescate, promoción y difusión de su gastronomía.

Por tal motivo si la gastronomía típica juega un papel importante en el desarrollo turístico de cada sector, además de ser importante en la alimentación de su gente y al ser el turismo el motor de desarrollo de las economías locales, se debe trabajar conjuntamente entre autoridades y otros actores locales interesados en el desarrollo de la economía de sus pobladores, de esta manera se debe entender la importancia de que se lleven a cabo este tipo de eventos gastronómicos.

**II. Metodología.**

**CUADRO # 46**

#	ETAPA
1	Lanzamiento de la Propuesta de Promoción y Difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga.
2	Diagnostico actual de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga.
3	Investigación de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Pallatanga.
4	Establecimiento de alianzas con gobiernos locales vecinos, para así de esta forma llevar adelante el concurso y feria de platos típicos del cantón Pallatanga; resultando en una mayor difusión y más aceptación del evento.
5	Desarrollo del evento
6	Evaluación de resultados posteriores al evento.

**III. Objetivo General.**

- Crear las condiciones y proyectar a que la gastronomía sea un eje dinamizador de la economía local y en la alimentación, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de los visitantes.

#### IV. Objetivos Específicos.

- Concienciar a los actores locales, tanto públicos como privados, en la importancia de mantener viva la gastronomía propia del cantón Pallatanga, como parte de su cultura y su alimentación; y de esta forma diversificar la oferta turística, dirigida a los visitantes.
- Proponer actividades paralelas, relacionadas a la promoción y difusión de la gastronomía local.
- Coordinar acciones del evento con el Municipio del cantón Pallatanga, con equipo técnico municipal especializado en gastronomía, para generar estrategias de promoción y difusión de la misma, y así afianzar el turismo sostenible en el cantón.
- Concientizar a la gente del cantón Pallatanga y a los visitantes, en cuanto al valor nutritivo que poseen los alimentos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón; tomar en cuenta *el aporte proteínico de la carne de cerdo con la cual elaboran el hornado, la exquisita fritada, y la gallina criolla para elaborar el delicioso caldo y aguado de gallina criolla; la importancia del frejol con la cual preparan el arroz con menestra de frejol y que por su alto contenido de proteínas de alta digestibilidad, un alto valor energético, además el aporte de cantidades importantes de minerales (Ca, Mg, Fe), vitaminas A, B1-Tiamina, lo convierten en un alimento sumamente importante en la dieta; la importancia del maíz, con la cual elaboran los choclos con queso, buñuelos de harina de maíz, tamales y chigüiles, de esta forma suministrar cantidades significativas de nutrientes, calorías y proteínas a los locales y visitantes, que no solo disfrutan de estos platos*

*típicos por su sabor, sino también por el valor nutritivo, hay que tomar en cuenta la importancia de esta gramínea por su valor antioxidante, para retrasar el envejecimiento, el aporte importante de fibra de fácil absorción, para prevenir el padecer de estreñimiento, padecer de presión alta al regular el colesterol en la sangre; los muchines de yuca que al ser elaborados por este tubérculo, que si bien es cierto que su aporte nutritivo no tiene mayor representatividad, es muy apetecida por su sabor.*

- Establecer alianzas con gobiernos locales vecinos, para así lograr un mayor impacto en la difusión y comercialización de la gastronomía y así lograr un mayor desarrollo turístico del sector, mejorando la economía de sus habitantes.
- Por medio de las alianzas propuestas, con los gobiernos locales vecinos, formar circuitos gastronómicos en el sector, y de esta forma lograr mayor desarrollo de esta actividad, entre los locales y los visitantes.
- Sembrar las bases óptimas para eventos futuros, relacionados a la promoción y difusión de la gastronomía local.

## V. Financiamiento.

- El Municipio del cantón Pallatanga publicara el evento gastronómico al momento de invitar a todas las actividades que se realizaran por motivo de sus fiestas de cantonización.
- El Municipio del cantón Pallatanga y la Asociación de Restaurantes del Cantón Pallatanga, se encargaran de toda la infraestructura, para el evento.
- Cada restaurant cubrirá gastos en la preparación de los platos típicos.



## **VI. Obligaciones.**

- Determinar un Cronograma de ejecución de actividades conjuntas para la realización del evento.
- Los actores involucrados serán responsables del seguimiento y ejecución del evento, para así lograr los objetivos planteados.
- Así mismo los actores encabezados por el Municipio de Pallatanga, se encargaran de publicitar el evento, tanto en los medios de comunicación locales, regionales y nacionales.
- El Municipio y otros actores involucraran a personas de otras localidades destacadas en la actividad gastronómica, para de esta forma darle más importancia y seriedad al desarrollo del evento.
- Los actores involucrados se encargaran de evaluar los resultados obtenidos al finalizar el evento.
- Así mismo con la evaluación, se tomaran los correctivos necesarios para los eventos posteriores, con la firme intención de mejorar en la obtención de los objetivos propuestos.
- Tanto el Municipio como la Asociación de Restaurantes del cantón Pallatanga deben conseguir recursos por parte de proveedores y otros actores involucrados en la actividad; a través de intercambios publicitarios, para de esta forma premiar a los ganadores del evento, en las diferentes categorías de platos y de esta forma ir despertando el interés por participar en el mismo.

## **VII. Metas.**

- Rescatar algunos platos que a través de los tiempos han ido perdiendo terreno en las costumbres alimenticias de los pallatanguños.
- En otros casos fortaleciendo la costumbre en el consumo de algunos platos, que están queriendo ser desplazados por costumbres gastronómicas introducidas.

- Con la realización de este evento y algunos otros, como eventos nutricionales, se dará a conocer la importancia de mantener estos platos en la dieta alimenticia de su población.
- Realzar las fiestas de cantonización, con la diversificación de actividades que para el efecto se realizan.
- Diversificar la oferta turística del sector, para beneficio de todos los actores involucrados, tanto restaurantes, proveedores y comunidad local.

# **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### **Conclusiones**

- Falta de interés por parte de la población por mantener viva su costumbre alimenticia, heredada de sus abuelos, dando mayor importancia a la comida introducida de otros lugares
- Existencia de cierta competencia desleal por parte de los propietarios de restaurantes y/o locales de comidas.
- Falta de apoyo por parte de algunas autoridades para incentivar y promover eventos que permitan despertar en su gente, el deseo de aprovechar ciertos productos de temporada, para la elaboración de sus platos típicos.

### **Recomendaciones**

- Que las autoridades muestren más interés en promover y difundir la gastronomía como parte de su oferta turística y por ende, parte de su desarrollo.
- Que los propietarios de los restaurantes y/ o locales de comida, entiendan cuán importante es mantener una buena relación entre sus propietarios y actores involucrados en esta actividad.
- Que los restaurantes mejoren su infraestructura, para así mejorar la calidad de servicio que ofertan a sus clientes.
- Una mayor capacitación a la gente involucrada en esta actividad, para así mejorar igualmente su calidad de servicio y calidad de producto.

# BIBLIOGRAFIA

## BIBLIOGRAFIA

Alvear, H. (1977). *PURUHÁ NACIÓN GUERRERA*. Quito.

Ame, D. O. (2004). *Plan de Desarrollo Estratégico del Canton Pallatanga/ Ámbito Económico Productivo*. Pallatanga.

Aquiles, P. (1969). *Los Puruguayes*. Quito.

Inga, A. (2004). *Plan de Desarrollo Estratégico del Canton Pallatanga/ Ambito Social Cultural*. Pallatanga.

Luis, H. A. (1977). *PURUHÁ NACIÓN GUERRERA*. Quito.

Salvat Editores Ecuatoriana, S. (1980). *Historia del Ecuador. Tomo VI*. Quito.

Salvat Editores Ecuatoriana, S. (1980). *Historia del Ecuador. Tomo II*. Quito.

Salvat Editores, S. (1981). *Historia del Ecuador. Tomo II*. Barcelona : Graficas Estella, S.A.

Tello, A. Z. (2004). *Plan de Desarrollo Estrategico Cantonal de Pallatanga*. Pallatanga.

Tello, Z. (2004). *Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal de Pallatanga*. Pallatanga.

Tufiño, I. (2008). *Historia de Pallatanga*. Pallatanga: Artes Gráficas SILVA.

# **ANEXOS**

## ANEXOS

### a) Encuesta

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>					
Encuesta No. _____					
Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del país.					
I. ASPECTOS GENERALES	<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				

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

**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			
<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>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
	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>			
	<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARABA</b>
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
8				
9				
10				
<b>S</b>	<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>			
<b>AC</b>				

	Nº	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				
<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	1	1
	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3
	4	1	1	1	1
	5	2	2	2	2
	6	3	3	3	3
	7	4	4	4	4

b) **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 registros 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.**

- 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).
- 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>Nº</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.

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

**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>Nº</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

<b>4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes 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				

## **II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES**

- 5. **Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales conoce que existía hace años y que han cambiado su preparación.**

- a. **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.
- b. **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).
- c. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

<b>5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.</b>			
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
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

<b>6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.</b>			
<b>N°</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARABA</b>
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

<b>7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:</b>				
<b>Nº</b>	<b>a. NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>b. INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR</b>	<b>d. CÓMO SE LA PREPARA</b>
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**

	<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>
<b>1</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>3</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>4</b>		1	1	1
<b>5</b>		2	2	2
<b>6</b>		3	3	3
<b>7</b>		4	4	4

c) Parrilla para el ingreso de información (en blanco)

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.				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 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	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	
1																		

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.			7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:				8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas			
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	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	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 las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE



d) **Instructivo para el ingreso de información en la parrilla.**

**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 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.

e) **Entrevista (en blanco)**

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
<b>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>
<b>Nombre de la comida</b>						
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>						
<b>Tipo de comida</b>						
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		
<b>Características</b>	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	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
<b>Usos y Conservación (Valoración histórica)</b>	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	
	Quién los elabora	
	Quiénes lo consumen	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	

	Comercializan el comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

f) **Manual para la aplicación de 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.

**5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.**



- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tipearla 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 mega pixeles  
Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

## **6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

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

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

## **7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR**

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

## **8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA**

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

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

Recuerde que del éxito de la obtención de información en la entrevista depende de usted, ya que hay que tener prudencia para poder llegar a las personas, y que 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:** Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

**Población:** Preguntar el nombre de la población en donde se produce el ingrediente base **Épocas**

**de producción:** Preguntar las épocas (meses) en que producen el ingrediente base.

### g) Entrevistas (llenas y corregidas)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
1						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto	Asacoto, calle s/n	Asacoto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Guambo		58	Femenino	Comunidad Asacoto, calle s/n, sin teléfono	58
Nombre de la comida			Arroz con menestra de frejol			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales/ Arroces			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

			x
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>	Comunidad Asacoto, todas las comunidades del cantón Pallatanga, restaurantes y mercado de Pallatanga		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>	Comunidad Asacoto a una hora del centro de la ciudad de Pallatanga		
<b>Características</b>	Ingredientes	Frejol, cebolla, tomate, pimiento, hierbitas, orégano, comino, arroz blanco	
	Ingrediente principal	Frejol	
	Preparación	Cocinar el frejol, hacer un refrito con la cebolla, tomate, pimiento, hierbita y aliños y poner en el frejol, cocinar, servir acompañado del arroz	
	Acompañamiento	Trucha frita, carne o chuleta frita, patacones	
	Combinación/sustitución de productos	Cambio en el color y el sabor de acuerdo al tipo de frejol que se use (canario, negro, panamito, cagabello, chávalo, algarrobo, cholo, mantequilla, etc.)	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner una hoja de huabiduca para aromatizar	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopas, menestras, menestrones, dulce de frejol.	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	x	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Cuchara de madera	
	Cocina a leña	x	
	Otros:	En la actualidad ya se usa mas las cocinas a gas y las ollas metálicas	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Por ser una tierra de mucha producción de frejol, desde tiempos antiguos	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		
	Significado que posee la comida	Una buena cosecha	
	Usos	Para la alimentación diaria	
	Qué representa		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fines de semana, feriados, en si para consumo diario sin mayores fechas especiales.	



	Por qué se prepara en estas fiestas	Por lo económico y existe buen abastecimiento
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	María Guambo y en todas los hogares pallatanguños por ser un producto de mucha producción local, además esto se elabora para consumo local.
	Quienes lo consumen	Visitantes, pallatanguños y familiares.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga y Corporación de frejoleros de Pallatanga, propietarios de restaurantes.
	Comercializan el comida	No, solo se comercializa en los restaurantes de Pallatanga
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No tiene producción propia
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Mercado central de Pallatanga (Sr. Ovidio Rosero y Javier Rosero)
Producción del Ingrediente base	Área	Todas las comunidades del cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Cantón Pallatanga
	Épocas de producción	Producción variable (enero a junio)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
2						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	Cruz Córdova	71	Femenino	Vía panamericana, sin teléfono	65
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Arroz con menestra de frejol</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Platos Principales / Arroces			
<b>Tipo de comida</b>		Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Restaurantes en la vía panamericana y restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A dos cuadras del centro de Pallatanga			
<b>Características</b>	Ingredientes	Frejol, cebolla, tomate, pimiento, hierbitas, orégano, huabiduca, comino, arroz			
	Ingrediente principal	Frejol			
	Preparación	Cocinar el frejol, hacer un refrito con la cebolla, tomate, pimiento, hierbita y aliños y poner en el frejol, cocinar con la huabiduca para aromatizar, servir acompañado del arroz			
	Acompañamiento	Carne asada			
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pone unas hojas de huabiduca para aromatizar			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Menestras, menestrones, cariuchos, sopas			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	Utensilios de madera	Cuchara de madera			
	Cocina a leña	X			
	Otros:	En la actualidad ya no se usa mucho la cocina a leña, por comodidad es más usada la cocina a gas.			

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	A sido una herencia de nuestros abuelos, ya que siempre existió la producción de granos, en especial del frejol, esto influyo para que este plato sea parte de la alimentación diaria desde tiempos inmemorables.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación diaria por su alto valor nutritivo.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En época de cosechas, prácticamente en la alimentación diaria
	Por qué se prepara en estas fiestas	Facilidad en el abastecimiento del ingrediente base
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Cruz Córdova, Noemí Arellano y en muchos otros hogares pallatanguños para su alimentación diaria.
	Quienes lo consumen	Gente de la localidad en su alimentación diaria, familiares y visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si en sus chacras o de familiares.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga

	Épocas de producción	Enero a agosto.
--	----------------------	-----------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
3						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra	Cabecera cantonal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Laura Moreta Santos		40	Femenino	Av. Velasco Ibarra, teléfono 2919830	37
Nombre de la comida			Fritada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales/ Cocidos			
Tipo de comida			Típico			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Av. Velasco Ibarra (vía Panamericana) ciudad de Pallatanga.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A 2 cuadras del centro de la ciudad de Pallatanga.			
Características	Ingredientes			Carne de cerdo, ajo, comino, cebolla colorada, cebolla blanca, cerveza		
	Ingrediente principal			Carne de cerdo		
	Preparación			En una paila con manteca hirviendo se le hecha la carne de cerdo en trozos, se deja cocinar, luego ponemos el aliño y la cerveza, dejar que este lista la fritada (color amarillo)		

	Acompañamiento	Mote (choclo mote) y/o Maduros fritos
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner cerveza para un mejor aroma y sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado, fritada, seco de chancho.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Paleta de madera para mover la fritada y que no se queme
	Cocina a leña	
	Otros:	Paila de aluminio fundido y en cocina a gas
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Costumbre familiar
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que para preparar se fríe en su propia manteca
	Significado que posee la comida	
	Usos	Fines de semana, feriados locales y nacionales
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fines de semana, feriados locales y nacionales
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que existe mas afluencia de turistas tanto locales como los que vienen a visitar este cantón
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Doña Laura Moreta
	Quienes lo consumen	Turistas locales y extranjeros
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga, Instituciones educativas (eventualmente para sus programas), Hosterías (El Valle y el Pedregal)
	Comercializan el comida	Instituciones educativas en sus fiestas, Hostería el Pedregal para sus turistas.

<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cabecera cantonal de Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Ciudad de Pallatanga
	Épocas de producción	Todas las épocas del año.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
4						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad San Francisco	Comunidad San Francisco	Comunidad San Francisco, calle s/n	San Francisco
<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>
	Sra. Mayra Quishpe		47	Femenino	Comunidad San Francisco, sin teléfono	47
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Fritada</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Platos Principales / Cocidos			
<b>Tipo de comida</b>			Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	

			X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>	Comunidad San Francisco, y en la Vía Panamericana en la ciudad de Pallatanga		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>	Comunidad San Francisco a una hora y cuarto del centro de Pallatanga.		
<b>Características</b>	Ingredientes	Carne de chanco, ajo, cebolla, comino, sal en grano, huabiduca, limón o naranja agria.	
	Ingrediente principal	Carne de chanco.	
	Preparación	Picar la carne de chanco y poner en una paila de bronce, ahí agregar el ajo, cebolla, comino y la sal diluida en agua, huabiduca, jugo de limón o la naranja agria, añadir un poco mas de agua y dejar que se cocine, cuando se seque el agua agregar manteca de chanco y dejar que se dore.	
	Acompañamiento	Se puede acompañar con mote, plátano maduro frito, yuca o papa china.	
	Combinación/sustitución de productos	Poner sal en grano en vez de la sal normal.	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El agregarle el limón o la naranja agria.	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Hornado, fritada, seco, estofado de chanco.	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Paleta de madera para mover la fritada.	
	Cocina a leña	X	
	Otros:	Paila de bronce y cocinar en cocina a leña o a gas.	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Nuestros antepasados realizaban este plato con animales silvestres tales como venados, guantas, entre otros, después debido a que estos animales se han ido poco a poco escaseando, nuestros abuelos y padres empezaron a preparar este animal (cerdo) ya que es domestico y se lo puede tener en corrales.	

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma de cocción del plato
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para alimentación diaria o para disfrutar en familia ya que el desposte de un chanco fue y es ya con menos intensidad un acontecimiento especial, en donde participaban activamente la familia y amigos.
	Qué representa	Un acontecimiento en el que disfrutan la familia y amigos.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas familiares, fines de semana y fiestas en general.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que es un plato exquisito con el cual disfrutan propios y extraños.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Fiestas familiares, fines de semana y fiestas en general.
	Quién los elabora	Sra. Mayra Quishpe, Sra. María Moreta y vendedoras de la vía panamericana en la ciudad de Pallatanga.
	Quienes lo consumen	Moradores del sector, familiares y los visitantes o simplemente personas que hacen un pare en el sector de Pallatanga para disfrutar de este plato.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga muy poco en época de fiestas o feriados, en las Hosterías tanto del Valle, como el Pedregal promocionan la fritada entre sus huéspedes, esto mas para la fritada que se vende en la ciudad de Pallatanga a lo largo de la Vía Panamericana, en las comunidades no existe esa difusión, ya que se da únicamente para consumo local.
	Comercializan el comida	No
producción del	Producción directa (consumo interno)	Si para consumo local.
	Comercializan	No



	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Comunidad San Francisco
	Épocas de producción	Todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
5						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana)
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gustavo Basantes Espinoza		54	Masculino	Av. Velasco Ibarra, teléfono 081762004	37
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Choclos con queso</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Entremeses/ Picadas			
<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</b>			Av. Velasco Ibarra (vía Panamericana) en la ciudad de Pallatanga			

<b>(actores locales)</b>		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A 2 cuadras del centro de la ciudad de Pallatanga
<b>Características</b>	Ingredientes	Choclo, queso, sal
	Ingrediente principal	Choclo
	Preparación	Se cocina el choclo
	Acompañamiento	Queso
	Combinación/sustitución de productos	Fritada por queso (muy ocasionalmente)
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Humitas, mote choclo
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Olla de aluminio.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	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)	Ferriados, fines de semana y época de choclos
	Por qué se prepara en estas fiestas	Mayor afluencia de visitantes
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Don Gustavo Basantes
	Quiénes lo consumen	Moradores del sector y turistas.
<b>es/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga para épocas de fiestas o en reuniones de la institución.

	Comercializan el comida	Instituciones educativas para sus fiestas.
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	Cabecera cantonal y todas las comunidades de Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Cabecera cantonal y todas las comunidades de Pallatanga
	Épocas de producción	Todas las épocas en especial agosto y septiembre.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
6						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra	Cabecera cantonal
<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>
	María Laura Moreta Santos		40	Femenino	Av. Velasco Ibarra, teléfono 2919830	37
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Choclos con queso</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						

<b>Tipología de la comida</b>		Entremeses/ Picadas		
<b>Tipo de comida</b>		Típico		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>
				X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Av. Velasco Ibarra (vía panamericana) en la ciudad de Pallatanga		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A dos cuadras del centro de Pallatanga.		
<b>Características</b>	Ingredientes	Maíz choclo, queso y sal		
	Ingrediente principal	Maíz choclo		
	Preparación	Cocinar los choclos y servirlos con queso y/o fritada.		
	Acompañamiento	Queso o fritada.		
	Combinación/sustitución de productos			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El choclo debe ser fresco.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Mote choclo, tortillas, humitas, ensaladas de choclo, sancochos.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			
	Otros:	Cocina a gas y olla metálica que puede ser de aluminio.		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Según nuestros abuelos, el cultivo de maíz en nuestro cantón y provincia se da desde tiempos antiguos y esto permitió que sea parte de nuestra alimentación diaria.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la presentación del plato		
	Significado que posee la comida			
	Usos	En tiempo de choclos para disfrutar en familia, fines de semana o feriados.		

	Qué representa	Época de cosecha de choclos
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Temporada de choclos para disfrutar en familia y con amigos en fines de semana o feriados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que es un plato apetecido por la gente en época de cosecha de este producto.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. María Moreta y en casi todos los hogares pallatanguños, una forma de disfrutar de la cosecha de choclos
	Quienes lo consumen	Las personas locales y los visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Los dueños de las hosterías y restaurantes promocionan a sus clientes.
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga y muchos otros lugares de la sierra ecuatoriana.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Cantón Pallatanga
	Épocas de producción	A mediados de año en adelante por agosto y septiembre.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

**FICHA TECNICA**

7						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba, calle s/n	Pilchipamba
<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>
	Margarita Cali		84	Femenino	Comunidad Pilchipamba, calle s/n, sin teléfono	84
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Colada de Cebada Pelada</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Colada de las ariscas			
<b>Tipología de la comida</b>			Bebidas/ Bebidas compuestas			
<b>Tipo de comida</b>			Ancestral.			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				X		
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Es una comida casera, ya en muy pocos hogares pallatanguños se prepara.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes			Cebada pelada, leche, panela, canela.		
	Ingrediente principal			Cebada pelada		
	Preparación			Cocinar la cebada pelada en agua, una vez cocida poner la leche, panela y canela, dejar cocinar hasta que este totalmente cocida la cebada.		
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Remojar la cebada		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Arroz de cebada, sopas, coladas		

<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Ahora en la actualidad mas se usaría ollas de aluminio y cocina a gas
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Postre para acompañar la fanesca en la Semana Santa
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Semana Santa
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De Semana Santa
	Quién los elabora	Margarita Cali, comida casera.
	Quienes lo consumen	Moradores del sector y pocas veces los visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
<b>Producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en mercado central y tiendas de Pallatanga
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Cajabamba
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Sectores del cantón Cajabamba

	Épocas de producción	Producción en casi todo el año.
--	----------------------	---------------------------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
8						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y Eloy Alfaro, centro de la ciudad	Cabecera cantonal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edisa Noemí Arellano		45	Femenino	Calle 24 de mayo y Eloy Alfaro, teléfono 2919416.	45
Nombre de la comida			Colada de Cebada Pelada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Bebidas/ Bebidas compuestas			
Tipo de comida			Tradicional y/o Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Centro de la ciudad en el restaurante Rinconcito Pallatanguño con muy poca acogida.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A una cuadra del centro de la ciudad de Pallatanga.			
cterística	Ingredientes			Cebada pelada, leche, panela y canela.		



	Ingrediente principal	Cebada pelada
	Preparación	Poner a cocinar la cebada pelada con agua, cuando se reduzca el agua agregar la leche, la panela y la canela, dejar hervir hasta que se cocine y servir.
	Acompañamiento	
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopas, coladas
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Ahora se prepararía en ollas metálicas en cocinas a gas.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la textura del plato.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Como una colada que se sirve con la fanesca
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En Semana Santa
	Por qué se prepara en estas fiestas	Tradición familiar
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De Semana Santa
	Quién los elabora	Sra. Edisa Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Personas del lugar, pero mas los mayores, por que recuerdan parte de sus tiempos.
/org aniz	Promocionan la comida	No

	Comercializan el comida	No
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si muy poco
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Pallatanga y en el cantón Cajabamba
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga y el sector de Colta
	Épocas de producción	En casi todas las épocas del año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
9						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad San Jorge Bajo	Comunidad San Jorge Bajo	Comunidad San Jorge Bajo, calle s/n.	San Jorge Bajo
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Anita Heredia Casco		39	Femenino	Comunidad San Jorge Bajo, calle s/n, sin teléfono.	15
Nombre de la comida			Colada Morada			
Con qué otros nombres se la conoce a			Antiguamente como mazamorra morada			

esta comida		
Tipología de la comida		Bebidas/ Bebidas compuestas.
Tipo de comida		Tradicional.
Sensibilidad al cambio		<b>Alta</b>
		<b>Media</b>
		<b>Baja</b>
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		San Jorge Bajo, todas las comunidades y los restaurantes del centro de Pallatanga
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Aprox. a una hora del centro de Pallatanga
Características	Ingredientes	Harina de maíz negro, agua de azares, ishpingo, piña, azúcar o panela y especias dulces.
	Ingrediente principal	Harina de maíz negro
	Preparación	En el agua de azares poner la harina de maíz negro, mezclar, cernir y poner a cocinar moviendo constantemente, agregar piña, azúcar y dejar que se termine de cocinar.
	Acompañamiento	Con guaguas de pan o pan común
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Añadir jugo de mora
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Colada morada, chicha de maíz negro.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera
	Cocina a leña	X
	Otros:	En la actualidad se usa mas cocinas a gas y se prepara en olla de aluminio.
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Herencia familiar
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la textura, presentación y color del plato.

	Significado que posee la comida	Por el color que significa a época de finados
	Usos	En época de finados
	Qué representa	Época de finados
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	El 2 de noviembre, época de finados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para conmemorar a nuestros difuntos
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Anita Heredia y en todos los hogares ecuatorianos
	Quienes lo consumen	Familiares y amigos.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Instituciones educativas en esta época de finados
	Comercializan el comida	No solo los restaurantes de la localidad.
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Mocha
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Tungurahua
	Población	Mocha
	Épocas de producción	Agosto a octubre

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
10						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>

	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana)	Cabecera cantonal
<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>
	Edisa Rivera Granizo		67	Femenino	Av. Velasco Ibarra, teléfono 2919348	30
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Colada Morada</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Bebidas / Bebidas Compuestas			
<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>			Av. Velasco Ibarra (Vía Panamericana) y en restaurantes de la localidad.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			A dos cuadas del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			Harina de maíz negro, panela, agua de azares (hierba luisa, hoja de naranja, hoja de cedrón, cascara de piña, mora arrayan), canela, ishpingo, clavo de olor y pimienta dulce.		
	<b>Ingrediente principal</b>			Harina de maíz negro.		
	<b>Preparación</b>			La noche anterior dejar remojado en un poco de agua la harina de maíz negro, meciendo con la mano para que fermente, al siguiente día hacer el agua de azares, cernir la preparación de la harina en la olla que se va a cocinar, poner el agua de azares cernida, la panela, la canela y todos los olores, hervir, picar la piña y poner en la preparación, dejar cocinar hasta que este listo meciendo constantemente para que no se pegue,		

		servir caliente.
	Acompañamiento	Con las guaguas de pan.
	Combinación/sustitución de productos	Ahora también se puede usar ingredientes instantáneos, que vienen en sobres.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chicha de maíz negro, colada morada, mazamorras.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera para mover.
	Cocina a leña	
	Otros:	Cocina a gas.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es una bebida tradicional en Pallatanga y en el Ecuador.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la composición y el color de esta bebida.
	Significado que posee la comida	Es una bebida que nos permite recordar a nuestros difuntos.
	Usos	En Noviembre para servirse con las guaguas de pan o pan común.
	Qué representa	Un recuerdo a nuestros difuntos.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Difuntos el 2 de noviembre.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Tradicción en nuestra cultura.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De difuntos.

	Quién los elabora	Sra. Edisa Rivera Granizo, Edisa Noemí Arellano y en la mayoría de hogares.
	Quienes lo consumen	Gente de la localidad, amigos y visitantes.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No, solo en los restaurantes y en los hogares para consumo familiar.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga y en tiendas.
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Mocha
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Tungurahua
	Población	Mocha
	Épocas de producción	Agosto a octubre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
11						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas, calle s/n	Comunidad Las Palmas
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Francisca Roldan		54	Femenino	Comunidad Las Palmas, calle s/n, sin teléfono.	54

<b>Nombre de la comida</b>		<b>Guaguas de Pan</b>		
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>				
<b>Tipología de la comida</b>		Postres/Pastelería Criolla		
<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>		Comunidad Las Palmas, restaurante Rinconcito Pallatanguño		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A 20 minutos del barrio la Morera.		
<b>Características</b>	Ingredientes	Harina de trigo, levadura, manteca de chanco, mantequilla, huevos, sal, azúcar.		
	Ingrediente principal	Harina de trigo		
	Preparación	En una olla poner agua tibia y poner la levadura con los huevos, azúcar, mezclar todo, tapar la olla y dejar leudar; cernir la harina y amasar con el contenido de la olla.		
	Acompañamiento	Colada morada o café		
	Combinación/sustitución de productos	Combinar harina de trigo con harina de maíz		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Que se amase bien y tenga un buen tiempo de leudo		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pan, pasteles, coladas, galletas, salsas.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro			
	Horno de barro	X		
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			
	Otros:	En la actualidad se usa más hornos a gas.		
<b>conservación (Valoración)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma de guaguas que se da al pan.		



	Significado que posee la comida	Representación de los angelitos.
	Usos	Para servirse con la colada morada conmemorando del día de los difuntos.
	Qué representa	A los angelitos que ya se fueron.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	El 2 de noviembre, época de finados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es una tradición.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Francisca Roldan, Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Visitantes, amigos y familiares.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga, Instituciones educativas en esta época de fiestas.
	Comercializan el comida	Restaurantes y panaderías de la ciudad de Pallatanga.
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si tiendas y mercado central de Pallatanga.
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Balvanera, Chillanes y otros lugares de la sierra.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo, Bolívar, etc.
	Población	Balvanera, Chillanes y otros lugares de la sierra.
	Épocas de producción	Cada 6 meses, cultivo rotativo.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

12

<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio La Morera
<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>
	Etelvina López		81	Femenino	Barrio La Morera, calle s/n, sin teléfono	81
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Guaguas de Pan</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Postres/Pastelería Criolla			
<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>			Barrió La Morera, Barrio La Merced, Barrio Central de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Barrió la Morera a 15 minutos del centro de Pallatanga.			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			Harina de trigo, levadura, huevos, leche, manteca de chancho, queso, sal y azúcar.		
	<b>Ingrediente principal</b>			Harina de trigo.		
	<b>Preparación</b>			En una olla poner la levadura, agregar una cucharadita de azúcar, sal, huevos, manteca de chancho, un poco de agua tibia y dejar leudar, cernir la harina y hacer un hoyo, cuando ya haya leudado, ponemos en el hoyo de la harina y amasamos, agregar manteca derretida y volver hasta que se desprenda de las manos, tapar con un mantel, dejar que leude unos 20 min. Coger trozos de masa, amasar de nuevo y dar		

		forma a las guaguas o la figura que se desee, rellenar con queso, llevar a una lata engrasada y poner al horno de leña.
	Acompañamiento	Con colada morada
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Coladas, pan, pasteles, galletas.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	X
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Ahora en la actualidad de a poco se va perdiendo la costumbre de usar los hornos a leña, dando paso a los hornos a gas, de esta forma se pierde ese sabor inigualable que da a un producto el horno a leña.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se cree que estas guaguas son una representación a los ángeles en esta época de finados.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma de guaguas que se le da a este pan.
	Significado que posee la comida	A los angelitos.
	Usos	Para acompañar a la colada morada en inicios de noviembre, época de nuestros difuntos.
	Qué representa	A los angelitos.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En época de finados el 2 de noviembre.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Tradición de nuestros abuelos y padres.

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De finados.
	Quién los elabora	Sra. Etelevina López, Noemí Arellano y en algunas panaderías de la ciudad de Pallatanga.
	Quienes lo consumen	Amigos, familiares y visitantes que llegan a Pallatanga.
Instituciones/org anizaciones	Promocionan la comida	Muy pocas ocasiones lo hace el Municipio de Pallatanga
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga y en tiendas.
Producción del Ingrediente base	Área	No sabe
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	No sabe
	Provincia	No sabe
	Población	No sabe
	Épocas de producción	No sabe

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
13						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio la Morera
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	Marisol Rivera Buñay	43	Femenino	Barrio La Morera, calle s/n, teléfono 089248301	43
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Fanesca</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Coladas y Potajes (cosas de sal)/ Potajes			
<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>		Restaurantes de la ciudad y en todos los hogares pallatanguños y ecuatorianos para consumo interno.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A 15 minutos del centro de Pallatanga			
<b>Características para la</b>	Ingredientes		Todo tipo de granos, pescado seco, leche, zapallo, calabazo, maní		
	Ingrediente principal		Granos y pescado seco.		
	Preparación		Desaguar el pescado de un día para otro, poner en una olla a cocinar los granos, aparte poner el zapallo, calabazo, refrito de bastante cebolla blanca, hierbitas, aliños, al final poner leche con maní licuado y dejar cocinar.		
	Acompañamiento		Empanadas, chifles, aguacate, queso, huevo cocinado		
	Combinación/sustitución de productos		Se puede hacer con granos tiernos en ves de granos secos.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Cocinar el arroz en leche y poner a este potaje.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Menestras, menestrones, Estofado de pescado seco con entera de yuca o papa china.		
	Ollas de barro		X		

	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Antes en ollas de barro, cocina de leña y ahora en ollas de aluminio y cocina a gas
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Por dar gracias a Dios por las buenas cosechas y en representación de la última cena del Señor.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la combinación de muchos productos.
	Significado que posee la comida	La última cena del Señor
	Usos	En el Viernes Santo
	Qué representa	Generosidad de Dios con abundancia en las cosechas.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En la Semana Santa
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que representa un agradecimiento a la generosidad de Dios por la abundancia en las cosechas.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Marisol Rivera y en todos los hogares ecuatorianos.
	Quiénes lo consumen	Visitantes devotos, familiares y amigos
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No, solo los restaurantes de Pallatanga
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Algunos granos como frejol y arveja
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en mercado de Pallatanga y en cuanto al pescado seco se lo trae de Bucay (Prov. del Guayas)

<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	La Morera y todas las comunidades de Pallatanga.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra, Costa (pescado seco)
	Provincia	Chimborazo, Guayas
	Población	Pallatanga, Bucay
	Épocas de producción	En todas las épocas.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
14						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Panamericana sur, Santa Ana Sur.
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Magdalena Rodríguez Saltos		49	Femenino	Panamericana sur, teléfono 2919386	40
Nombre de la comida			Fanesca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Coladas y Potajes (cosas de sal)/ Potajes			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Vía Panamericana, Barrio la Merced y Barrio Central.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Zona Urbana de la ciudad de Pallatanga.			

<b>Características</b>	Ingredientes	Pescado seco, frejol seco, habas secas peladas, arveja seca, lenteja, mote, zambo, zapallo, melloco, arroz, yuca, leche, cebolla blanca, culantro, ajo, comino, manteca de color y sal.
	Ingrediente principal	Pescado seco y granos secos.
	Preparación	La noche anterior dejar en remojo los granos secos, al día siguiente cocinarlos, hacer el refrito con la cebolla blanca, culantro y demás condimentos, agregar a la sopa, dejar cocinar bien conjuntamente con los granos. El pescado seco debe estar desaguado y lavado, añadir a la preparación teniendo cuidado con la sal.
	Acompañamiento	Empanadas y/o una taza de colada de cebada pelada.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Usar el bacalao seco
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopas, menestras, menestrones, pescado seco frito, estofado de pescado frito.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera para mover y para servir.
	Cocina a leña	X
	Otros:	De preferencia usar la olla de barro y en cocina de leña, ahora eso se pierde poco a poco y se usa más lo moderno y cómodo como ollas de aluminio y en cocinas a gas.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Por que se cree que hace 2000 años el cultivo principal eran los granos y el uso del pescado no era prohibido, se lo secaba por que era una forma de conservar los alimentos. No se usaron carnes de otros animales ya que estos eran considerados sagrados como es el caso de las vacas, o tal vez prohibidos ya que eran utilizados en los sacrificios, producto de algunas celebraciones paganas que se daban en la época. Con estos



		ingredientes se fue preparando este plato en nuestro medio desde tiempos de nuestros antepasados.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el espesor de esta preparación, producto de su variedad de ingredientes.
	Significado que posee la comida	La cosecha de granos y la abstinencia en esta Semana Sagrada
	Usos	Es la alimentación en Semana Santa, específicamente el Viernes Santo.
	Qué representa	La cosecha de granos y la cantidad de ingredientes a cada uno de los apóstoles, en cuanto al pescado se cree que representa a Cristo, el pescado es seco y salado por que era una forma de conservar los alimentos por más tiempo.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En Semana Santa.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que este plato representa un poco de abstinencia en esta Semana Sagrada, por la crucifixión de Cristo.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De Semana Santa.
	Quién los elabora	Sra. Magdalena Rodríguez Saltos, Sra. Alba Rodas y en casi todos los hogares.
	Quienes lo consumen	Visitantes y personas del sector.
Instituciones/org anizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
del ingre	Producción directa (consumo interno)	Si en su propia huerta

	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga y de la costa (pescado seco)
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra, costa (pescado seco)
	Provincia	Chimborazo y muchas otras Provincias de la sierra. Bucay
	Población	Pallatanga y de la costa
	Épocas de producción	Todo el año y mas en estas épocas de la Semana Santa

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
15						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio la Morera
<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>
	Olga Manguis Sánchez		60	Femenino	Barrio La Morera, calle s/n, teléfono 3022036	60
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Tortillas de papa china con café</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Entremeses/ Tortillas.			
<b>Tipo de comida</b>			Típico/ Tradicional			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Barrio la Morera, comunidad Chayahuan, Restaurante Rinconcito Pallatanguño		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		A 15 minutos del centro de la ciudad de Pallatanga.		
Características	Ingredientes	Papa china, harina de trigo, manteca de chancho, sal queso		
	Ingrediente principal	Papa china		
	Preparación	Cocinar la papa china, amasar con sal y manteca de chancho, se pone harina de trigo hasta que se despegue la masa de las manos, se pone queso en el centro y se forma las tortillas para asar en el tiesto.		
	Acompañamiento	Tasa de café pasado		
	Combinación/sustitución de productos	Con harina de trigo para compactar.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner manteca de color mientras se asa, para dar color a las tortillas.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas, pan, enteras, fritas y colada de papa china		
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
Horno de barro				
Utensilios de madera		Mazo de madera para amasar la papa china		
Cocina a leña		X		
Otros:		Tiesto de barro, también se puede usar cocina a gas		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Las necesidades económicas y de alimentación obligo a nuestros antepasados buscar las maneras posibles para poder subsistir.		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma de la masa al momento de asar en el tiesto.		
	Significado que posee la comida			
	Usos	Para desayunos o a media tarde con un café pasado.		

	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay una fecha establecida para su preparación, se prepara en tiempo que hay la papa china.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Doña Olga Manguis, Doña Luca, Edisa Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Moradores y visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga.
	Comercializan el comida	No, solo los restaurantes de Pallatanga.
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si tiene su propia producción.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	La Morera
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Ciudad y comunidades de Pallatanga
	Épocas de producción	Febrero, marzo, abril y mayo.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
16						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>

	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y la A	Cabecera cantonal
<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>
	Sra. Alba Rodas		52	Femenino	Calle 24 de mayo y la A, teléfono 2919341	41
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Tortillas de papa china con café</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Entremeses/ Tortillas.			
<b>Tipo de comida</b>			Típico			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				X		
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Barrios La Merced y Central a más de casi todas las comunidades de Pallatanga, en estas únicamente para consumo local.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Zona urbana de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	Ingredientes			Papa china, harina blanca, manteca de chanco, sal y queso.		
	Ingrediente principal			Papa china.		
	Preparación			Pelar y cocinar la papa china en agua con sal, una vez cocinada escurrir el agua y majar, dejar enfriar un poco y agregar un poquito de azúcar, harina blanca, manteca y amasar hasta que se desprenda de las manos, formar las tortillas con un relleno de queso en el centro, llevar al tiesto y asar.		
	Acompañamiento			Con una taza de café pasado.		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Siempre se debe poner harina blanca para compactar la masa y que no se desbarate al momento de asar.		

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Papas chinas fritas, enteras con carne, cariuchos de papa china, coladas, tortillas.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Tiesto de barro
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La necesidad de alimentación de nuestros antiguos obligo a buscar alternativas de alimentación con los productos que se cultivaba en el sector.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma aplastada de esta comida.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para servirse en desayunos o con una taza de café.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Cuando se tiene visitas, fines de semana o feriados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Al ser algo típico del sector se ofrece a visitantes y también a la gente de Pallatanga.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Alba Rodas, Edisa Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Visitantes y la gente del sector
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
del Ingr	Área	Cantón Pallatanga

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Casi depende de la fecha que se siembra y podría darse casi todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
17						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	24 de Mayo y Eloy Alfaro	Barrio Central
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edisa Noemí Arellano		45	Femenino	24 de Mayo y Eloy Alfaro, teléfono 2919416	45
Nombre de la comida			Buñuelos de harina de maíz.			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Postres/ Pastelería Criolla.			
Tipo de comida			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Rinconcito Pallatanguño en el centro de la ciudad de Pallatanga.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A una cuadra del centro de la ciudad de Pallatanga			

<b>Características</b>	Ingredientes	Harina de maíz, huevos, anís de pan, sal, azúcar, manteca de chanco, mantequilla, agua, whisky o trago.
	Ingrediente principal	Harina de maíz
	Preparación	Hervir el agua, poner sal, azúcar, manteca de chanco y agregar poco a poco la harina de maíz hasta que se cocine, sacar en una fuente, dejar enfriar un poco, poner los huevos, mantequilla y el anís, dar forma y llevar al horno.
	Acompañamiento	Con miel de panela
	Combinación/sustitución de productos	Whisky por trago criollo para aromatizar
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Whisky para aromatizar
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Bolas de maíz, tamales, chigüiles, quimbolitos, champús, tortillas de harina de maíz.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	X
	Utensilios de madera	Cuchara de palo
	Cocina a leña	
	Otros:	En la actualidad más se usa hornos a gas.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición familiar desde los abuelos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	Postre navideño que servía de unificación familiar en el momento de la elaboración
	Usos	Antes no era costumbre dar fundas de caramelos a los niños y se les daba buñuelos con miel en época de navidad.
	Qué representa	Festejo navideño, amor y unión en familia.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Mes de diciembre, especialmente en navidad.



	Por qué se prepara en estas fiestas	Para dar a los niños en un inicio y ahora también a los adultos.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Navideñas
	Quién los elabora	Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Visitantes y amigos.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Instituciones educativas en épocas navideñas.
	Comercializan el comida	No, solo en el restaurante Rinconcito Pallatanguño y bajo pedido
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el Mercado central de Pallatanga.
Producción del Ingrediente base	Área	Las Palmas, Chillanes, Trigoloma y muchas otras comunidades.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Septiembre y Octubre (se guarda en grano para consumo de todo el año)

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
18						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas	Comunidad Las Palmas, calle s/n	Comunidad Las Palmas

<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>
	Francisca Roldan	54	Femenino	Comunidad Las Palmas, calle s/n, sin teléfono.	54
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Buñuelos de harina de maíz.</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Postres/ Pastelería Criolla.			
<b>Tipo de comida</b>		Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Vía Panamericana y Barrio Central de la ciudad de Pallatanga, además se prepara en la comunidad de Las Palmas y muchas otras comunidades pero solo para consumo familiar.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		Parte central de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>		Harina de maíz tostada, manteca de chanco, anís de pan, huevos, trago de caña, queso fresco picado o rallado, agua, sal, azúcar y panela.		
	<b>Ingrediente principal</b>		Harina de maíz tostada.		
	<b>Preparación</b>		En una olla hervir el agua, agregar manteca de chanco, sal y azúcar en pequeña cantidad, agregar la harina poco a poco, mecer con una cuchara de madera, mezclar hasta ver el fondo de la olla, cuando este listo sacar a una batea, enfriar un poco y agregar uno a uno los huevos y seguir mezclando con las manos sin parar, añadir el anís de pan, el queso y un chorro de trago de caña para que perfume la masa. La masa debe quedar bastante floja, en una lata engrasada poner por cucharadas esta masa y llevar al horno hasta que se doren. Servir con miel de panela.		
	<b>Acompañamiento</b>		Con miel de panela.		

	Combinación/sustitución de productos	Otro tipo de licor en vez del trago de caña
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El licor para perfuma la masa.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas, coladas, mazamoras, tamales.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	X
	Utensilios de madera	Cuchara de madera
	Cocina a leña	
	Otros:	Si no hay horno de barro, puede ser un horno a gas, aunque se cambia el sabor.
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	Para desayunos o para brindar a los familiares y amigos en época de navidad.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Puede prepararse en cualquier época, pero por tradición familiar se sirve en navidad.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Herencia familiar
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Con las fiestas de navidad.
	Quién los elabora	Sra. Francisca Roldan y Noemí Arellano en el Barrio Central.
	Quiénes lo consumen	Propios y extraños, en las comunidades consumen la gente del lugar y familiares.
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		No sabe
Origen del	Producción directa (consumo interno)	Si

	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Comunidad Las Palmas
	Épocas de producción	Se tiene el maíz en grano para todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
19						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Av. Velasco Ibarra	Cabecera cantonal
<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>
	Edisa Rivera Granizo		67	Femenino	Av. Velasco Ibarra, teléfono 2919348	30
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Sancocho de granos</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Sopa de granos			
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y Sopas / Sopas			
<b>Tipo de comida</b>			Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	

<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		En Av. Velasco Ibarra y restaurantes de la ciudad de Pallatanga
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A dos cuadras del centro de la ciudad de Pallatanga
<b>Características</b>	Ingredientes	Granos secos, plátanos, papa o yuca, cebolla, hierbitas, sal y condimentos.
	Ingrediente principal	Granos secos
	Preparación	Primero cocinar los granos, luego agregar el plátano, papa o yuca y el refrito, dejar cocinar.
	Acompañamiento	Aguacate en temporada
	Combinación/sustitución de productos	Col picada y choclos en rodajas (en época de choclos)
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cuando se tiene poner humacara de chancho o carne de chancho.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Menestras, arroz moro, sopas, cariuchos de granos secos.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Antes se usaba ollas de barro y cocina a leña, ahora es la cocina a gas y las ollas metálicas (aluminio).
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Los granos se han cultivado desde tiempos inmemorables y como no había muchas facilidades de comercio, la gran mayoría se usaba para alimentación diaria.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación diaria de nuestros antepasados, ahora se alterna lamentablemente con alimentos no muy naturales.

	Qué representa	Una buena cosecha, abundancia de granos.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Reuniones familiares, y para brindar a visitantes.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Doña Edisa Rivera y otros cuantos restaurantes de la localidad.
	Quienes lo consumen	Familiares y gente que llega de otros lugares.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Ocasionalmente el Municipio de Pallatanga a nivel local y provincial.
	Comercializan el comida	Restaurantes de la localidad.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga
Producción del Ingrediente base	Área	Comunidad Gahuin, Chayahuan, San Nicolás y todas las comunidades del cantón Pallatanga.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Casi todas las épocas del año, en especial de enero a junio.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

**FICHA TECNICA**

20

<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto	Comunidad Asacoto, calle s/n	Comunidad Asacoto
<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>
	María Guambo		58	Femenino	Comunidad Asacoto, calle s/n, sin teléfono	58
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Sancocho de granos</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y Sopas / Sopas			
<b>Tipo de comida</b>			Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Comunidad Asacoto, otras comunidades del cantón Pallatanga y en los restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			A una hora del centro de la ciudad de Pallatanga			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			Granos secos remojados y cocinados, guineo pallatanguero, carne de choncho, papa, yuca, zanahoria, cebolla blanca, culantro, ajo, comino y sal.		
	<b>Ingrediente principal</b>			Granos secos.		
	<b>Preparación</b>			En una olla poner a hervir el agua, agregar la carne de choncho, zanahoria, guineo pallatanguero, papa, yuca y los granos secos cocinados, hacer un refrito con la cebolla blanca, ajo, culantro, comino y la sal, añadir a la preparación y dejar cocinar.		
	<b>Acompañamiento</b>			Con guineo maduro al momento de servir.		
	<b>Combinación/sustitución de productos</b>					

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner carne de chanco para mejorar el sabor.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopas, menestras, menestrones, sancochos, fanesca en Semana Santa.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera.
	Cocina a leña	X
	Otros:	Nuestros abuelos siempre usaron las cocinas a leña y cocinaban en ollas de barro, pero en la actualidad ya no se usa mucho esos implementos, ahora las cocinas a gas y en ollas de aluminio.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Los granos al ser cultivados desde hace mucho tiempo atrás, a dado lugar a que siempre estén en la dieta alimenticia de los pallatagueños y serranos en general, sobresaliendo entre muchos otros platos el sancocho de granos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	Época de cosechas, de abundancia en las cosechas.
	Usos	En la alimentación diaria de los pallatagueños y habitantes de la sierra ecuatoriana, ya desde tiempos muy remotos.
	Qué representa	Época de cosechas, de abundancia en las cosechas.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No hay fecha específica para la preparación de esta comida, simplemente se la prepara cuando existe cosecha de los ingredientes base.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. María Guambo y en los restaurantes de Pallatanga.



	Quienes lo consumen	La gente de la localidad y gente de otras regiones que gustan de esta comida.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantones de Chimborazo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Cantones de Chimborazo, destacando el cantón Pallatanga.
	Épocas de producción	En los primeros meses del año, pudiéndose secar el ingrediente para poder abastecer para todo el año.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
21						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Calle 24 de mayo y la A	Cabecera cantonal
<b>AS DEL INFORMANTE</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>

	Sra. Alba Rodas	52	Femenino	Calle 24 de mayo y la A, teléfono 2919341	41
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Hornado</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Platos Principales / Horneados			
<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>		Barrio la Merced y en el mercado central de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		3 cuadras al sur del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	Ingredientes	Carne de chanco, ajo, sal, cebolla colorada, cebolla blanca, mostaza, comino, pimienta y coca cola.			
	Ingrediente principal	Carne de chanco			
	Preparación	Una vez que el chanco este pelado con agua hirviendo, se pica toda la osamenta, se lo aliña a todo el chanco, se lo deja reposar unas 12 horas para que se pase de sabor, luego se lo ingresa al horno, que mejor si es de leña por unas 6 horas aproximadamente.			
	Acompañamiento	Con mote, lechuga, papa, chiriucho (cebolla colorada, cebolla blanca, perejil, hierbita, limón, aceite y sal o agrío)			
	Combinación/sustitución de productos	En el aliño poner orégano cuando no hay comino.			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pone limón con cola o naranja agría.			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada, seco, hornado, sancocho, estofado.			
<b>para la</b>	Ollas de barro				

	Horno de barro	En horno de barro le da un sabor especial.
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El hornado fue introducido por familiares desde hace mucho tiempo desde el cantón Guamote en base a lejanos recuerdos de nuestros abuelos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la preparación en horno.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Comercialización los fines de semana y feriados.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fines de semana, feriados y fiestas.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la acogida que tiene por los visitantes y propios del lugar.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Doña Albita Rodas
	Quiénes lo consumen	Turistas locales y extranjeros.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	El Municipio de Pallatanga
	Comercializan el comida	No, la venta es local por los que elaboran en el mercado central de Pallatanga.
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central en las ferias de los fines de semana, en cuanto a nombres de las personas que venden no dan esa información, cuanto que lo hacen, refiriéndome a la crianza de los cerdos dentro de la ciudad de Pallatanga, violando así las normas de

		salud.
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Barrio Cornelio Dávalos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Todas las épocas del año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
22						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n	Barrio la Morera
<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>
	Olga Manguis Sánchez		60	Femenino	Barrio La Morera, calle s/n, teléfono 3022036	60
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Hornado</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Platos Principales / Horneados			
<b>Tipo de comida</b>			Tradicional			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		La Sra. Alba Rodas los fines de semana en el mercado central de Pallatanga, muy eventualmente la Sra. Olga Manguis en el barío la morera para consumo familiar.		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A tres cuadras del parque central de la ciudad de Pallatanga, barrio la Morera a 15 minutos del centro de Pallatanga.		
<b>Características</b>	Ingredientes	Carne de chanco, ajo, sal, cebolla colorada, cebolla blanca, comino y la naranja agria.		
	Ingrediente principal	Carne de chanco.		
	Preparación	Al chanco pelado se lo adoba con el ajo, comino, cebolla, sal, y la naranja agria de un día a otro para que tome sabor, luego se lo pone por partes al horno a gas (en mi casa ya no dispongo del horno a leña, cambiándose así el sabor).		
	Acompañamiento	Con mote y ensalada de cebolla y tomate.		
	Combinación/sustitución de productos			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner la naranja agria o cualquier fruta que le de un toque de acides a la carne.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada, chicharrones con mote, secos, sancochos, hornado, estofados.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro			
	Horno de barro	X		
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			
	Otros:	En la actualidad solo se usa en mi caso el horno a gas, ya se ha ido perdiendo la costumbre del horno de barro a leña, como lo hacían nuestros antiguos.		
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el tipo de preparación de la comida.		
	Significado que posee la comida			

	Usos	En ocasiones especiales cuando se desposta un cerdo para brindar a los familiares y amigos.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Reuniones familiares, fines de semana y feriados.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Es un plato apetecido por propios y extraños.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Alba Rodas y Sra. Olga Manguis
	Quienes lo consumen	La gente del lugar y los visitantes que acuden al sector los fines de semana.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Muy ocasionalmente el municipio de Pallatanga
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Barrio La Morera
	Épocas de producción	Todo el año.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

**FICHA TÉCNICA**

23

<b>LOCA LIZAC ION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle</b>	<b>Comunidad:</b>
-------------------------------	-------------------	----------------	----------------	-------------------	--------------	-------------------

					/localidad:	
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carlos Rafael Mejía		40	Masculino	Vía panamericana, teléfono 2919082	40
Nombre de la comida			Seco de pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Platos Principales / Secos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Vía panamericana y restaurantes de la localidad.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			2 cuadras al oeste del centro de la ciudad de Pallatanga.			
Características	Ingredientes		Pollo, cebolla, tomate, pimiento, ajo, comino, apio.			
	Ingrediente principal		Pollo			
	Preparación		Picar la cebolla, tomate, pimiento y el apio, se refrió con mantequilla y todos los aliños se le ponen al pollo lavado y picado, se deja cocinar.			
	Acompañamiento		Con arroz, papa o yuca			
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Para servir de inmediato se pone naranjilla o cerveza.			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Pollo apanado, frito, asado, plancha, horneado.			
para la	Ollas de barro		X			

	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	Antes la olla de barro no podía faltar y la cocina de leña, ahora eso se esta perdiendo y se usa mas las cocinas a gas y las ollas metálicas (aluminio)
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la textura del plato
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación diaria o en épocas especiales como fiestas locales o fiestas familiares.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En épocas especiales como fiestas locales o fiestas familiares.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por lo económico y por ser un plato muy apetecido y sabroso.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sr. Rafael Mejía y muchos otros restaurantes de la localidad.
	Quienes lo consumen	Visitantes del cantón y de otros lugares.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Muy ocasionalmente el Municipio de Pallatanga
	Comercializan el comida	No, solo la venta es por parte de los restaurantes de la localidad.
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga.



<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Barrio central
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Todas las épocas del año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
24						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba	Comunidad Pilchipamba, calle s/n, sin teléfono	Comunidad Pilchipamba
<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>
	Margarita Cali		84	Femenino	Comunidad Pilchipamba, calle s/n, sin teléfono	84
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Seco de pollo</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Platos Principales / Secos			
<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>			Restaurantes de la Vía Panamericana y del barrio Central de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Zona Urbana de la ciudad de Pallatanga.			

<b>Características</b>	Ingredientes	Pollo, tomate, pimiento, ajo, cebolla colorada, culantro, perejil, aceite, sal, manteca de color, comino y si hay un poco de cerveza.
	Ingrediente principal	Pollo.
	Preparación	En una olla refreímos en el aceite la cebolla con el ajo, licuar o machacar el pimiento, tomate, culantro y el perejil, todo esto añadimos al refrito y ponemos el pollo y la cerveza. Tapamos y dejamos cocinar hasta que el pollo este listo.
	Acompañamiento	Con arroz, papas cocinadas y/o enteras de yuca.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner cerveza para un mejor sabor y aroma.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pollo hornado, estofado de pollo, seco de pollo, aguado de pollo, pollo frito.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera para mover.
	Cocina a leña	X
	Otros:	Cuando se escasea el gas, utilizamos lo que se a utilizado por tradición, que son las cocinas a leña.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	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	En fiestas locales para brindar a familiares y amigos o parte de la alimentación diaria.
	Qué representa	Cuando se sirve es que los invitados son importantes y apreciados por los anfitriones.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En fiestas locales para brindar a familiares y amigos o parte de la alimentación diaria.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición familiar.

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Margarita Cali, Mayra Cruz, Noemí Arellano, Edisa Rivera y en la mayoría de hogares de la localidad.
	Quienes lo consumen	Amigos, familiares, visitantes y los múltiples comensales de los restaurantes de la localidad.
Centros de producción del Instituciones/organ izaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Pallatanga y en muchos otros lugares
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Cualquier época del año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
25						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Panamericana sur, Santa Ana Sur.	Barrio Santa Ana Sur
S DEL INFO RMA	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y	Tiempo que vive en el

				<b>teléfono</b>	<b>sector:</b>
	Magdalena Rodríguez Saltos	49	Femenino	Panamericana sur, teléfono 2919386	40
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Aguado de gallina criolla</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Caldos y Sopas / Sopas			
<b>Tipo de comida</b>		Típico y/o 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>		Restaurantes de toda la zona urbana de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A unos 15 minutos del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	Ingredientes		Gallina, zanahoria, arveja, papa nabo, arrocillo, papa, hierbitas y condimentos.		
	Ingrediente principal		Gallina criolla		
	Preparación		Se pone a cocinar la zanahoria, papa, arveja, hasta eso la gallina debe estar cocinada con los aliños, se le añade la papa nabo, zanahoria, arveja, el arrocillo, dejamos cocinar, debe quedar bien espeso.		
	Acompañamiento		Con papa cocinada aparte.		
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		La gallina debe ser criolla		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Caldo de gallina, aguado de gallina, seco de gallina criolla		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro		X		
	Horno de barro				
	Utensilios de madera		Cuchara de madera		
	Cocina a leña		X		

	Otros:	En la actualidad se usa más las cocinas de gas y las ollas de aluminio.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	En Pallatanga y en el campo mismo siempre se a tenido gallinas criollas en sus corrales y por eso siempre se a preparado este tipo de platos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la espesura del plato
	Significado que posee la comida	
	Usos	Alimentación diaria y ocasiones especiales, además que sirve para curar el malestar después de una fiesta por ingerir alcohol.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Reuniones familiares y fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su excelente sabor y al llevar una presa de gallina, sirve para brindar a los invitados.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Reuniones y fiestas familiares, a mas de invitados especiales.
	Quién los elabora	Doña Magdalena Saltos y en muchos restaurantes del sector.
	Quienes lo consumen	Familiares y visitantes.
	<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida
Comercializan el comida		No, los únicos que comercializan son los restaurantes del sector.
<b>Producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si tiene sus propias gallinas criollas.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>del Ingrediente</b>	Área	Santa Ana Sur y otras localidades
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo

	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Todo el tiempo.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
26						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana	Cabecera cantonal
<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>
	Carlos Rafael Mejía		40	Masculino	Vía panamericana, teléfono 2919082	40
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Aguado de gallina criolla</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y Sopas / Sopas			
<b>Tipo de comida</b>			Típico			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Restaurantes de la Vía Panamericana y del resto de la urbe de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Vía Panamericana a 2 cuadras del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	<b>Ingredientes</b>			Gallina criolla, arroz, zanahoria, hierbita, arveja, papas y condimentos.		
	<b>Ingrediente principal</b>			Gallina criolla.		

	Preparación	Cocinamos la gallina con los aliños, además ponemos la papa, arveja, zanahoria, el arroz y todo esto unimos con la gallina hasta que termine cocinarse por completo.
	Acompañamiento	Con papa y/o yuca cocinada aparte.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de gallina, aguado de gallina, seco de gallina y estofado de gallina criolla.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	En la actualidad se usa más las cocinas a gas y se prepara en ollas metálicas.
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	En ocasiones especiales como fiestas o simplemente por la visita de algún familiar.
	Qué representa	Una forma de festejar o de halagar en una fiesta o celebración especial a las personas de la localidad y a los visitantes que gustan de este plato muy apetecido en el cantón Pallatanga y fuera de el.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En ocasiones especiales como fiestas o simplemente por la visita de algún familiar.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por lo apetecido de esta comida y por costumbre de nuestros padres.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	

	Quién los elabora	El Sr. Carlos Rafael Mejía en su restaurante Don Rafa y en muchos otros restaurantes de la localidad.
	Quiénes lo consumen	A mas de la gente de la localidad, los turistas y pasajeros que transitan por la ciudad de Pallatanga.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	En muy pocas ocasiones lo ha hecho el Municipio del cantón Pallatanga.
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si en el mercado central de Pallatanga.
Producción del Ingrediente base	Área	Barrio central
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Pallatanga
	Épocas de producción	Todas las épocas del año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
27						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Chayaguan	Comunidad Chayaguan	Comunidad Chayaguan, calle s/n	Comunidad Chayaguan
AS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:



	Inés García	60	Femenino	Comunidad Chayaguan, calle s/n, sin teléfono	60
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Tamales</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>					
<b>Tipología de la comida</b>		Entremeses / Envueltos			
<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>		Restaurantes del sector y hogares pallatanguños.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A una media hora del centro de la ciudad de Pallatanga.			
<b>Características</b>	Ingredientes		Harina de maíz, hoja de achira, humacara de chanco, huevo cocinado, arvejas, zanahorias, aliños		
	Ingrediente principal		Harina de maíz		
	Preparación		Con el agua que se cocina la humacara de chanco ( <i>con este nombre se le llama al cuero que se saca de la cara y cabeza del chanco, además el nombre se da por que era la ultima parte que se consumía del chanco y esta se ahumaba por el hecho de conservarse cerca del fuego</i> ) se realiza la masa con la harina de maíz para el tamal, el humacara se pica finamente y se pone huevo cocinado, arvejas, zanahorias, aliños y se hace un refrito para el relleno del tamal.		
	Acompañamiento		Con una taza de café pasado		
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Caldo de la humacara para la preparación de la masa.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Tortillas, coladas, tamales, chigüiles, quimbolitos.		

<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cucharas de madera
	Cocina a leña	X
	Otros:	Olla tamalera.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Costumbre antigua que se ha heredado de nuestros antiguos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para los desayunos y en carnavales
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de carnaval y en cualquier fecha.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por costumbre local y familiar.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Inés García y en otras comunidades y hogares pallatanguños
	Quiénes lo consumen	Familiares, amigos y visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si en la comunidad Chayahuan
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Chayahuan y en otras comunidades
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Cantón Pallatanga

	Épocas de producción	Agosto y septiembre se cosecha y se guarda entero para todo el año
--	----------------------	--

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
28						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Barrio La Morera, calle s/n.	Barrio La Morera
<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>
	Marisol Rivera Buñay		43	Femenino	Barrio La Morera, calle s/n, teléfono 089248301	43
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Tamales</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Envueltos			
<b>Tipología de la comida</b>			Entremeses / Envueltos			
<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>			Es muy ocasional la venta de los tamales, mas se da para consumo interno y/o familiar, las pocas veces que se vende tamales, se da en el local de doña Alba Rodas en el centro de la ciudad de Pallatanga, además en el local de doña Luquita en la 10 de agosto y en uno que otro restaurante de la localidad como el Rinconcito Pallatanguero, Gustos y Sabores de mi País, entre otros.			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		A 15 minutos del centro de Pallatanga
Características	Ingredientes	Harina de maíz tostada, manteca de chanco, caldo de oreja de chanco, sal y hojas de achira. <b>Relleno</b> (oreja de chanco picada, zanahoria cocinada y cortada en cuadros, arveja cocinada, cebolla y pimiento picado en cuadritos, ajo, manteca con achiote, sal y comino).
	Ingrediente principal	Harina de maíz tostada.
	Preparación	Cocinar la oreja de chanco con los condimentos, una vez cocinada sacar la oreja, cernir el caldo y agregar poco a poco la harina de maíz, amasar hasta tomar consistencia, sacar en una batea, enfriar y poner la manteca, volver a amasar hasta que se desprege de las manos. <b>Relleno</b> (Para el relleno hacer un refrito con todos los condimentos, agregar la oreja picada y el resto de ingredientes; coger una porción de masa, hacer un hoyo y poner el relleno, cerrar y dar forma al tamal, en, volver en la hoja de achira, cocinar a vapor por una 1/2 hora o hasta que cambie de color la hoja.
	Acompañamiento	Con una taza de café.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Chigüiles, tamales, tortillas, coladas.
	Utensilios para la preparación	
Ollas de barro	X	
Horno de barro		
Utensilios de madera		
Cocina a leña	X	

	Otros:	Antes se acoplaba en las ollas de barro, en la base sobre el agua se ponía cantidades de hojas de achira o de plátano y sobre esto los tamales para asemejar a las tamaleras que existe en la actualidad, y estas ollas tamaleras son las que se usan en la actualidad.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Según los abuelos al no tener forma de mantener frescos ciertos granos, se los tostaba y se los machacaba para conservarlos en harina y con esta se preparaba masas con las que se hacía tortillas asando directo en el tiesto y en caso de los tamales para dar otras alternativas se envolvía la masa con o sin algún tipo de relleno en hojas y se ponía directo a las brasas, pero al ver que muchas veces se quemaba, se optó por introducir en agua y así cocinar este envuelto, se cree que así poco a poco la necesidad de nuestros antepasados permitió ir creando formas de alimentarse.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para brindar a las visitas y familiares.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fines de semana o reuniones familiares, como en fiestas tales como los carnavales.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De carnavales.
	Quién los elabora	Sra. Alba Rodas, Noemí Arellano, doña Luquita.
	Quienes lo consumen	Propios y extraños que visitan la ciudad de Pallatanga.
nes/orga nizacione	Promocionan la comida	No

	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si se tiene en grano y se tuesta según la necesidad o también se consigue en el mercado central de Pallatanga.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra y parte Costa
	Provincia	Chimborazo
	Población	Ciudad de Pallatanga
	Épocas de producción	En grano se conserva para todo el año, cosecha a partir de agosto.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
29						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana, barrio los llanos	Barrio los Llanos
<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>
	Dionisia Cadena Balseca		71	Femenino	Vía panamericana, barrio los llanos,	71

				teléfono 2919023	
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Chigüiles</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>		Guaguas o niños envueltos.			
<b>Tipología de la comida</b>		Entremeses / Envueltos			
<b>Tipo de comida</b>		Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
				X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Local de la Sra. Luca y en el restaurante Rinconcito Pallatanguño			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A dos cuadras del parque central de la ciudad de Pallatanga			
<b>Características</b>	Ingredientes	Harina de maíz, manteca de chanco, huevos, sal y hoja de maíz.			
	Ingrediente principal	Harina de maíz			
	Preparación	En una olla hervir agua y poner la manteca, sal y la harina de maíz, mezclar, una vez frío poner los huevos, formar los chigüiles y envolver en la hoja de maíz.			
	Acompañamiento	Taza de café pasado			
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner manteca de chanco			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tamales, chigüiles, quimbolitos, buñuelos, colada, tortillas.			
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X			
	Horno de barro				
	Utensilios de madera	Cuchara de madera			
	Cocina a leña	X			

	Otros:	Antes se usaba ollas de barro y la cocina a leña, ahora la cocina a gas y la conocida olla tamalera.
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se ha aprendido de los abuelos, que en base a la necesidad de alimentarse, usaban lo de sus cultivos para elaborar sus alimentos.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que se asemeja a un niño recién nacido que esta envuelto.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para brindar en época de carnavales a los invitados
	Qué representa	Una fiesta con amigos y familiares.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Carnavales y domingo de Ramos
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por costumbre de nuestros abuelos, que sirvieron de inspiración para las coplas de carnaval.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	De carnaval y servían para reunirse con amigos y familiares, ahora esa costumbre se ha ido perdiendo poco a poco.
	Quién los elabora	Doña Dionisia Cadena Balseca y Noemí Arellano, Doña Luquita.
	Quienes lo consumen	Familiares, amigos y visitantes.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga muy poco y delegaciones de las comunidades.
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Sí
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Zona del Ingrediente	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra



	Provincia	Chimborazo
	Población	Barrio Los Llanos
	Épocas de producción	Julio y agosto.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
30						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	24 de Mayo y Eloy Alfaro, Pallatanga	Cabecera cantonal
<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>
	Edisa Noemí Arellano		45	Femenino	24 de Mayo y Eloy Alfaro, teléfono 2919416	45
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Chigüiles</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Entremeses / Envueltos			
<b>Tipo de comida</b>			Ancestral			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Local de la Sra. Alba Rodas, restaurantes de la ciudad de Pallatanga a más de comunidades del cantón para consumo familiar.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			A dos cuadras del centro de la ciudad de Pallatanga.			

<b>Características</b>	Ingredientes	Harina de maíz tostada, manteca de choncho, agua, sal, queso o chicharrón de choncho y hojas de maíz.
	Ingrediente principal	Harina de maíz tostada.
	Preparación	Hervir el agua, agregar la sal, manteca y poner poco a poco la harina cernida, meciendo constantemente con una cuchara de madera hasta ver el fondo de la olla, sacar la masa en una batea y con una cuchara de madera mecer hasta que se enfrié, una vez fría amasar y poner un poco mas de manteca hasta que la masa se desprege de las manos, coger una cantidad de masa, hacer un hoyo, poner el relleno ya sea el queso mezclado con manteca de color o chicharrón picado, cerrarlo y darle una forma alargada para posterior envolver con la hoja de maíz. Llevar al fuego y cocinarlo a vapor por un lapso de 30 minutos o hasta cuando cambie de color la hoja.
	Acompañamiento	Con café pasado.
	Combinación/sustitución de productos	Se podría envolver los chigüiles con hojas de achira en caso de no tener suficientes hojas de maíz.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tamales, Chigüiles, coladas, mazamoras.
	<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro
Horno de barro		
Utensilios de madera		Cuchara de madera para mover la masa.
Cocina a leña		X
Otros:		En la actualidad se usa las ollas tamaleras en vez de las ollas de barro que utilizaban nuestros abuelos.
<b>conservación (Valoración)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Parte de la tradición familiar y local.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	

	Significado que posee la comida	
	Usos	En desayunos y para brindar a los amigos y familiares en época de carnavales.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Carnavales
	Por qué se prepara en estas fiestas	Tradición familiar.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Fiestas de carnaval.
	Quién los elabora	Edisa Noemí Arellano y Alba Rodas.
	Quienes lo consumen	Gente del sector y en algunos casos visitantes.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Barrió La Morera.
	Épocas de producción	Julio, agosto y septiembre.

<b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b>						
<b>FICHA TECNICA</b>						
31						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>

	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Santa Isabel	Comunidad Santa Isabel	Comunidad Santa Isabel, calle s/n	Comunidad Santa Isabel
<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>
	Pablo Quishpe		65	Masculino	Comunidad Santa Isabel, sin teléfono	65
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Muchines de yuca</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Entradas / Entradas calientes.			
<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>			Comunidad Santa Isabel para consumo local y restaurante Rinconcito Pallatanguño en la ciudad de Pallatanga.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			A una hora y media del centro de Pallatanga, el restaurante Rinconcito esta a una cuadra del centro Pallatanga.			
<b>Características</b>	Ingredientes			Yuca rallada, sal, azúcar, huevos		
	Ingrediente principal			Yuca rallada		
	Preparación			Rallar yuca, poner sal, azúcar, huevos, amasar, porcionamos y freír		
	Acompañamiento			Taza de café pasado		
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips. especiales o secretos)			Poner algún tipo de licor para aromatizar		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Tortillas de yuca, pan de yuca, colada de yuca, sancochos. Enteras de yuca con carne.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña			X		

	Otros:	Cocina a gas y una paila para freír, antes se podía utilizar cocinas a leña.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	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	Para desayunos o para brindarle a un visitante con una tasa de café pasado.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas en general, reuniones familiares o con amigos.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su buen sabor y por que es muy apetecido.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sr. Pablo Quishpe, Noemí Arellano
	Quienes lo consumen	Visitantes, amigos y familiares.
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga en época de fiestas
	Comercializan el comida	No
<b>Producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si tiene en sus chacras.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra con clima cálido
	Provincia	Chimborazo
	Población	Comunidad Santa Isabel
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
32						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu, calle s/n	Comunidad Yanayuyu
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Chimbo		68	Femenino	Comunidad Yanayuyu, calle s/n, sin teléfono	68
Nombre de la comida			Muchines de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida			Entradas / Entradas calientes.			
Tipo de comida			Tradicional.			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Rinconcito Pallatanguño en el barrio central de la ciudad de Pallatanga.			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A una cuadra del parque central de la ciudad de Pallatanga.			
Características	Ingredientes			Yuca rallada, cebolla, carne molida de res o chanco, huevo cocidos duros, culantro, perejil, sal, yemas de huevos, comino y achiote.		
	Ingrediente principal			Yuca rallada.		

	Preparación	Mezclar la yuca con la sal, el achiote y las yemas de huevo. <b>Relleno</b> colocamos en un sartén aceite y refreímos la cebolla, el perejil, la carne, sal, y un poquito de agua, hasta que se evapore el jugo, al final se pone el huevo duro picado. Coger una porción de masa de yuca y rellenamos con la preparación anterior, para al final freír en aceite bien caliente.
	Acompañamiento	Con una taza de café pasado.
	Combinación/sustitución de productos	Se podría omitir la carne para solo hacer el relleno con huevos duros y/o pasas con el refrito antes mencionado.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Al terminar de freír utilizar papel para absorber el aceite, ya que es una preparación que absorbe demasiado aceite.
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de yuca, pan de yuca, colada de yuca.
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera.
	Cocina a leña	X
	Otros:	En sartén se fríe utilizando cocinas a gas, que cuando no hay se usa las cocinas a leña.
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	En desayunos con una taza de café o variando un poco el relleno se usa para dar como postre.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier fecha.
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	

	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Noemí Arellano y la Sra. María Chimbo en la comunidad Yanayuyu para consumo familiar.
	Quienes lo consumen	Amigos, familiares y visitantes.
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si en su comunidad para consumo familiar.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Comunidad Yanayuyu
	Épocas de producción	Cualquier época.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
33						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Pallatanga	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu	Comunidad Yanayuyu, calle s/n	Comunidad Yanayuyu
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Chimbo		68	Femenino	Comunidad Yanayuyu, calle s/n, sin	68



			teléfono	
<b>Nombre de la comida</b>		<b>Caldo de gallina criolla</b>		
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>				
<b>Tipología de la comida</b>		Caldos y Sopas / Caldos		
<b>Tipo de comida</b>		Típico		
<b>Sensibilidad al cambio</b>		<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>
				X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>		Comunidad Yanayuyu para consumo local, restaurantes del centro de la ciudad de Pallatanga.		
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>		A 15 minutos del centro de la ciudad de Pallatanga.		
<b>Características</b>	Ingredientes	Gallina criolla, cebolla colorada, cebolla blanca, hierbita (culantro, perejil), sal y comino		
	Ingrediente principal	Gallina criolla		
	Preparación	Cocinar la gallina en agua con sal, comino, la cebolla colorada, servir con una presa y poner hierbita y cebolla blanca picada.		
	Acompañamiento	Con yuca o papa		
	Combinación/sustitución de productos	Se podría poner yuca y/o papa en el momento de la preparación.		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Al final poner leche o huevo batido.		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Aguado de gallina, caldo de gallina, seco de gallina, estofado de gallina criolla.		
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X		
	Horno de barro			
	Utensilios de madera	Cuchara de madera para mover y para servir		
	Cocina a leña	X		
	Otros:	Ahora se utiliza más la cocina a gas y las ollas metálicas.		

<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El que siempre en el campo se disponía de estas aves de corral, permitía que sean una fuente importante de alimentación para las familias pallatanguñas.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma y composición del plato.
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para brindar a los amigos y familiares en las fiestas familiares y locales, a más de ser importante en la alimentación diaria.
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas familiares y locales, a más de ser importante en la alimentación diaria.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por lo delicioso del plato y por que se tiene buen abastecimiento del ingrediente base.
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. María Chimbo, Sra. Alba Rodas y en muchos restaurantes de la localidad.
	Quienes lo consumen	Tanto locales, familiares y visitantes.
<b>Instituciones/or ganizaciones</b>	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga en época de fiestas.
	Comercializan el comida	No
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si en su casa para consumo familiar.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Comunidad Yanayuyu y muchas otras comunidades.
	Épocas de producción	Todo el tiempo.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

**FICHA TECNICA**

34

<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Cabecera cantonal	Vía panamericana, barrio los llanos	Barrio los Llanos
<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>
	Dionisia Cadena Balseca		71	Femenino	Vía panamericana, barrio los llanos, teléfono 2919023	71
<b>Nombre de la comida</b>			<b>Caldo de gallina criolla</b>			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>						
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y Sopas / Caldos			
<b>Tipo de comida</b>			Típico			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Restaurantes del centro de La ciudad de Pallatanga y en la Vía Panamericana.			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Junto al parque central de la ciudad de Pallatanga y la Vía Panamericana a dos cuadras del centro de la ciudad.			
<b>Características</b>	Ingredientes			Gallina criolla, cebolla colorada, cebolla blanca, culantro, perejil, sal y comino		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		

	Preparación	Cocinar la gallina en agua con sal, comino, la cebolla colorada, servir con una presa y poner hierbita y cebolla blanca picada.
	Acompañamiento	Con papa cocinada aparte y/o yuca.
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Aguado de gallina, caldo de gallina, seco de gallina, estofado de gallina criolla.
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cuchara de madera.
	Cocina a leña	X
	Otros:	A diferencia de nuestras abuelas, ahora se usa mas cocinas a gas y ollas de aluminio o de algún otro metal.
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Como tradición antigua de siempre brindar lo que se disponía en el campo, este es el caso de las aves de corral en la que sobresale más las gallinas.
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la textura del plato (caldo)
	Significado que posee la comida	
	Usos	Para brindar a los amigos, familiares y visitantes en las fiestas o reuniones, a mas de ser importante en la alimentación diaria.
	Qué representa	Reunión familiar o algún tipo de acontecimiento importante.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas familiares y locales, a más de ser importante en la alimentación diaria.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición familiar además por lo delicioso y apetecido
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	

	Quién los elabora	Sras. Alba Rodas, Edisa Rivera, Noemí Arellano y en muchos restaurantes de la localidad, además de la Sra. Dionisia Cadena en su hogar para consumo familiar
	Quienes lo consumen	Gentes de la localidad, familiares y visitantes que llegan a la ciudad de Pallatanga.
Instituciones/orga nizaciones	Promocionan la comida	Municipio de Pallatanga en época de fiestas, pero en muy pocas ocasiones.
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si en su casa para consumo familiar.
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del ingrediente base	Área	Cantón Pallatanga
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Población	Barrió Los Llanos de la ciudad de Pallatanga.
	Épocas de producción	Todo el tiempo.