



**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 Chordeleg, provincia del Azuay, Segunda Fase”*

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

**AUTOR:**

Segundo Abel Sarango Guallas

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

Ing. Karina Isabel Chamba Carrillo

**CENTRO UNIVERSITARIO CUENCA**

**2012**

## **CERTIFICACIÓN**

Ing. Karina Chamba

### **DIRECTORA DE TESIS CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas establecidas por la Carrera de Hotelería y Turismo, de la Universidad Técnica Particular de Loja; por lo tanto, autoriza su presentación para los fines pertinentes.

Ing. Karina Chamba

**DIRECTORA DE TESIS**

## **AUTORÍA**

Las ideas y contenidos expuestos en el presente informe de trabajo de fin de carrera, son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Segundo Abel Sarango Guallas

## DEDICATORIA

Yo **Segundo Abel Sarango Guailas**, dedico todo el esfuerzo y sacrificio dado para realizar mi tesis a un ser supremo que es Dios, por darme la vida, sabiduría, salud para seguir con mis estudios y estar conmigo en mis momentos más difíciles y alegrías, sin su guía no hubiera podido culminar con mi sueño anhelado.

Así también le dedico a los seres maravillosos que me dieron las primeras enseñanzas, que fueron mis padres y que ahora se encuentran más allá junto con Dios, los recordaré por siempre.

## AGRADECIMIENTO

Yo **Segundo Abel Sarango Guailas**, agradezco a todo el pueblo maravilloso del Cantón Chordeleg, y a las personas de: Sra. Rita Zúñiga de la comunidad de Celeg, Srta. Gabriela Valverde de la comunidad de Porrión y la Srta. Maribel Vera de la comunidad de Soransol, por apoyarme en la coordinación para la aplicación de las encuestas y las entrevistas.

Mi agradecimiento de una manera muy especial a las Sras. María Vázquez de la Parroquia la Unión, María Zhingre de la Parroquia de Principal y a los Prof. Napoleón Cárdenas, Prof. Manuel Castro del centro de la Ciudad de Chordeleg, por el acompañamiento y apoyo incondicional, que dieron en todo el proceso de trabajo en el campo.

A las Sras. Martha Parra, Susana Adelaida Torres y Silvia Guzmán por abrirme las puertas de su casa y tenerme tanta paciencia, gracias de todo corazón por el apoyo incondicional.

A mi hija y mis hijos que siempre me apoyaron dando ánimos para continuar con mis estudios

A mi fiel compañera, amiga del alma que ha sido a lo largo de mi vida y de toda mi carrera, mi apoyo constante, gracias por darme la fuerza, valor y por apoyarme en los momentos más difíciles de esta investigación, con quien comparto este triunfo.

A la Ingeniera Karina Isabel Chamba quien me supo tener toda la paciencia en las tutorías, por realizar un trabajo de revisión minucioso para la debida corrección y la dirección de esta investigación, una vez más gracias

A todas las personas que me facilitaron con la información, para el desarrollo de las encuestas y entrevista, gracias a todas y todos por la gran generosidad, paciencia y colaboración que hicieron que mi tesis llegue a un feliz término.

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

“Yo segundo Abel Sarango Guailas, declaro ser autor del presente trabajo de fin investigación y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grados que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”.

Segundo Abel Sarango Guailas

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Contrato de Cesión de Derechos de Tesis.....	VII
Resumen.....	X
Introducción.....	XI
Objetivos.....	XIII

### CAPITULO I

#### SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVO DEL

<b>CANTÓN CHORDELEG.....</b>	<b>1</b>
1.1 Situación Geografía.....	1
1.2 Aspectos demográficos.....	2
1.2.1 Indicadores de salud.....	4
1.2.2 Indicadores educacionales.....	6
1.2.3 Migración interna y externa.....	8
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y de pobreza.....	8
1.3 Análisis de la vivienda.....	9
1.4 Situación política y administrativa.....	11
1.5 Sector productivo primario.....	12
1.5.1 Agricultura.....	12
1.5.2 Ganadería.....	12
1.5.3 Producción y rendimiento.....	13
1.5.4 Asistencia técnica.....	13
1.5.5 Comercialización y consumo.....	14

1.5.6	Crédito.....	14
1.6	Sector productivo secundario.....	19
1.6.1	Industria.....	20
1.6.2	Artesanía.....	20
1.6.3	Crédito.....	21
1.7	Sector productivo técnico.....	21
1.7.1	Comercio.....	21
1.7.2	Turismo.....	22
1.7.3	Transporte.....	28

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN**

<b>CHORDELEG.....</b>	<b>29</b>
2. Historia de la gastronomía del cantón.....	29
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón.....	29
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	30
2.3 Gastronomía de la república asociado al cantón.....	30
2.4 Gastronomía actual del cantón.....	30

## **CAPITULO III**

<b>DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN.....</b>	<b>33</b>
Comidas propias de este sector.....	33
Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.....	37
Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.....	39
Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.....	41
Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían	



hace años y que han cambiado su preparación.....	43
Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran Actualmente.....	49
Comidas nuevas que se preparan en el sector.....	56
Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	62

#### **CAPITULO IV**

#### **INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL**

<b>Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.....</b>	<b>70</b>
4.1 Ficha.....	70
4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral.....	72

#### **CAPITULO V**

#### **PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO**

#### **GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL**

<b>DEL CANTÓN.....</b>	<b>76</b>
5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar las comidas.....	76
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón.....	77
Conclusiones:.....	90
Recomendaciones:.....	91
Bibliografía.....	92
Anexo.....	93

## RESUMEN

La investigación denominada “Estudio y Puesta en Valor de los Recursos Gastronómicos realizado en el Cantón Chordeleg, provincia del Azuay en el año 2010, cuyo objetivo principal fue determinar la producción y el consumo de platos y bebidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón, para la puesta en valor de la gastronomía como atractivo diversificador de la oferta turística.

Para la recolección de los datos se trabajó con una muestra de 220 encuestas divididos en: mayores de 40 años, donde el 46% de los investigados pertenecen a la zona rural y el 54% pertenecen a la zona urbana del cantón y fichas de entrevista a informantes claves

De esta forma el presente informe de investigación está constituida por capítulos las mismas escriben: Descripción sobre la situación política, económica, social y productiva; generalidades de la gastronomía, como historia gastronómica, ancestral, preincaica, de la Colonia, de la República y actual; diagnóstico gastronómico; Inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral y la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico, mediante la estrategia de la feria gastronómica de los platos del cantón.

## INTRODUCCIÓN

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los elementos básicos que debe poseer un destino para desarrollar la actividad turística son: El espacio Geográfico, operadores y oferta, entendiéndose por la misma los servicios (hoteles, restaurantes entre otros) y atractivos que posee un determinado lugar, entre los que se pueden señalar, playas, montañas, música, artesanía y gastronomía, los cuales contribuyen a satisfacer la necesidad del turista por conocer la idiosincrasia local.

En este contexto, Ecuador posee una variedad de interesantes lugares y manifestaciones culturales como son: parques nacionales, monumentos naturales, playas y montañas; históricos relacionados con la arquitectura colonial, civil, militar y religiosa, asimismo artesanía, etnográfica, fiestas patronales, comida y bebida típica, entre otros; los cuales se consideran elementos de motivación y por ende atractivos turísticos nacionales e internacionales.

Azuay es una de las provincias turísticas de la serranía ecuatoriana, Cuenca su capital fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por UNESCO en el año de 1999 debido a la arquitectura colonial que posee, sus costumbres, su gastronomía y su entorno natural. Así cada uno de sus 15 cantones es dueño de su riqueza natural y cultural evidencias en las tradiciones y costumbres arraigadas por muchos años.

En cuanto a la gastronomía se refiere, en la provincia del Azuay se puede saborear los más deliciosos platillos de la cocina tradicional: el cuy asado, los tamales, el chancho hornado, morcillas, mote pillo, llapingachos, etc.; los festivales gastronómicos y restaurantes ofrecen al visitante los mejores platos: mote pata, como principal plato y una variedad de dulces exquisitos: higo, durazno, leche, etc.

La presencia de estos atractivos ha permitido que el Ecuador, Azuay y en especial el cantón Chordeleg se consolide como un destino turístico bajo la modalidad de “artesanías y sitios naturales” existiendo principalmente las joyas en oro y plata, los atractivos naturales considerados como, parques, cascadas, lagunas, ruinas arqueológicas, reflejando una diversificación a la oferta turística del cantón.

Chordeleg es rico en manifestaciones culturales, siendo la gastronomía, una de las más representativas desde el punto de vista geográfico y cultural, ya que de ello depende la

influencia sobre el uso de ingredientes en la comida y bebida típica. Constituyéndose así, la mesa Chordelense en una clara expresión de la riqueza y variedad cultural que habitan en el lugar, pues es el resultado de la interacción de diferentes tradiciones heredadas por los antiguos pobladores al consumir alimentos prehispánicos y mestizos que se han mantenido por años, como consecuencia, Chordeleg constituye un mosaico de tradiciones y mezclas culinarias arraigadas en comunidades y pueblos Cañarís.

Particularmente, la comida y bebida típica, constituyen un importante atractivo para el turista, debido a que nuestra parte de la idiosincrasia del pueblo se conserva en este ámbito.

Sin embargo, la globalización está introduciendo a la cultura Chordelense, hoy en día existen nuevos platos e ingredientes que se mezclan con alguno de los productos alimenticios. Por ejemplo la fritada con gaseosa, es considerada en el extranjero como plato ecuatoriano. Esto afecta a las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que la sabiduría y el conocimiento propio del lugar se deben rescatar, conservando, revitalizando, usando, fortaleciendo, administrando, y difundiendo para que las nuevas generaciones conozcan como un patrimonio cultural a través de su promoción.

En base a lo mencionado, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas, que nos permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía que posee el cantón Chordeleg.

## **OBJETIVOS**

### **General:**

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón Chordeleg provincia del Azuay, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificados de la oferta turística.

### **Específicos:**

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

## CAPÍTULO I

### SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN CHORDELEG

Chordeleg está rodeada de magia y encanto, de paisajes y lugares de singular belleza, poseedora de leyendas ancestrales, historia y tradiciones que con el paso del tiempo han marcado la identidad de su gente (Marín G y Matute C, 2010).

#### 1.1. Situación geográfica

Marín G y Matute C, 2010; señalan que Chordeleg se encuentra localizado al sur de la sierra ecuatoriana en la zona centro-oriental de la Provincia del Azuay. Con una superficie de 112.1 km<sup>2</sup>, con coordenadas geográficas 78°46'27'' de longitud oeste y 2° 55'12'' de latitud sur. Sus límites son:

**Norte:** Con el cantón Gualaceo cabecera cantonal parroquia Remigio Crespo Toral

**Sur:** Con el río Burroplaya en toda su extensión

**Este:** Con las parroquias Remigio Crespo, Daniel Córdova y la Provincia de Morona Santiago

**Oeste:** Con la parroquia Guel y la parroquia Simón Bolívar

#### Ubicación de la provincia del Azuay

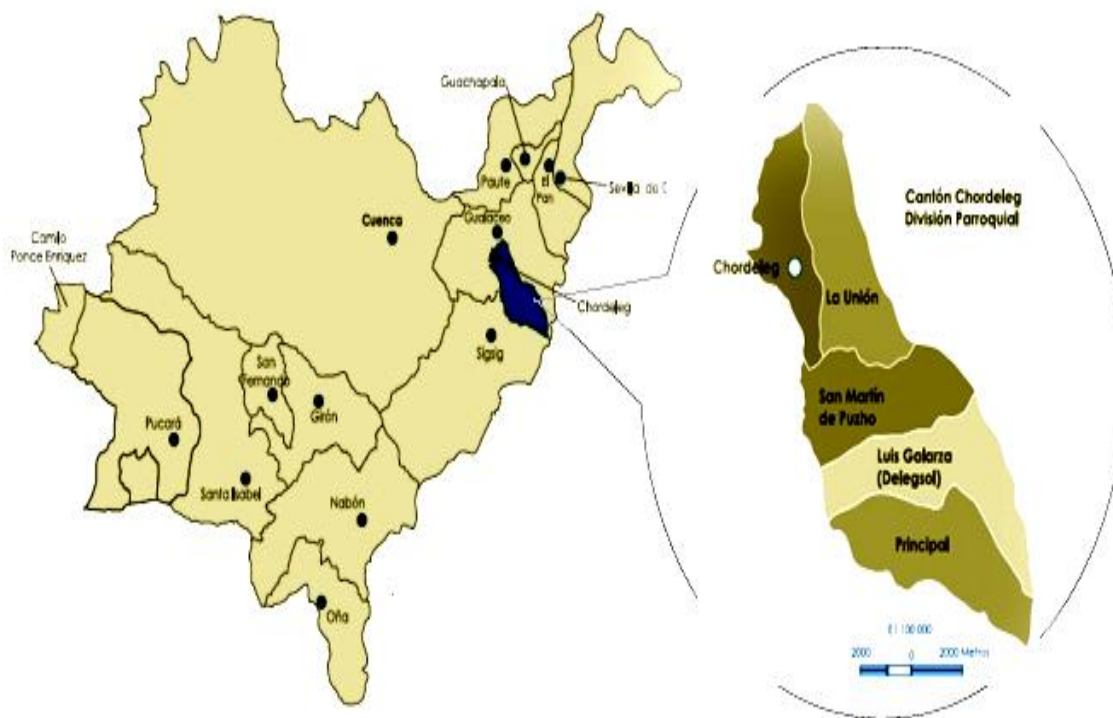
**Mapa Nro. 1** Mapa del Ecuador, ubicación de la provincia del Azuay



**Fuente:** BOOKINGBOX

## Ubicación del cantón Chordeleg

**Mapa Nro. 2** Localización del cantón Chordeleg en la provincia del Azuay



**Fuente:** Municipio de Chordeleg

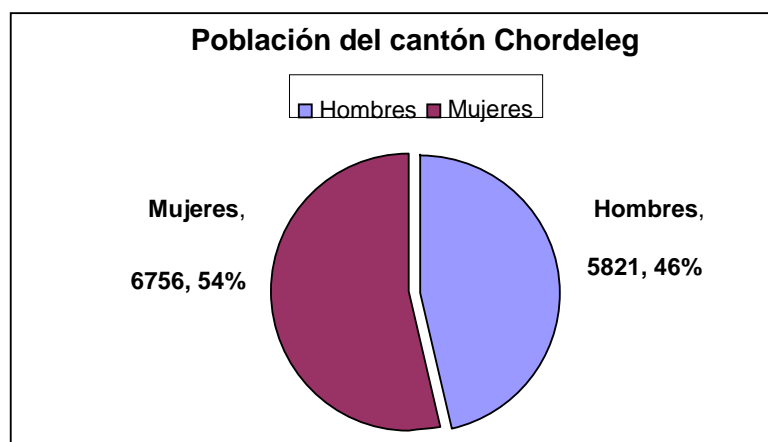
### 1.2. Aspectos demográficos

- Altitud: 2390 msnm.
- Temperatura: Promedio Anual: 16 grados centígrados.
- Clima: templado, semihúmedo, influenciado principalmente por el régimen oriental.
- Precipitación: Promedio Anual entre 500 a 1000 mm/año

Chordeleg tiene 12.577 habitantes, de los cuales 5.821 son hombres y 6.756 son mujeres (INEC, 2010).

## Población del cantón Chordeleg

**Grafico Nro. 1 Población total por sexo.**



Fuente: inec 2010

**Cuadro Nro. 1 Población por parroquia y sexo.**

### POBLACIÓN POR PARROQUIA Y SEXO

Parroquias	Sexo				Total	%
	Hombre	%	Mujer	%		
Chordeleg	3,241	47.8	3,546	52.2	6,787	54
Principal	597	44.9	734	55.1	1,331	11
La Unión	867	45.7	1,029	54.3	1,896	15
Luis Galarza	661	44.2	833	55.8	1,494	12
San Miguel de Puzhío	455	42.6	614	57.4	1,069	8
<b>Población Cantón Chordelég</b>	<b>5,821</b>	<b>46.3</b>	<b>6,756</b>	<b>53.7</b>	<b>12,577</b>	<b>100</b>

Fuente: INEC, 2010



### 1.2.1. Indicadores de salud

La Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005; señala que el cantón Chordeleg mantiene una experiencia singular en el área de salud, cuyo proceso tiene su origen en el año 1996, cuando se firma el convenio de cooperación y financiamiento entre CARE, la Vicaria y la Municipalidad para impulsar un “Proyecto de Atención Primaria”.

En base a este trabajo impulsado hay mejoras significativas a las condiciones de salud de los y las habitantes. Para el año 1998, el cantón mantenía un índice de salud del 41,3%, uno de los más bajos de la región oriental de la provincia del Azuay.

En cuanto a los indicadores generales de la situación de salud para el cantón se puede ver las causas de mortalidad general siguen estando marcadas por los problemas infecciosos tanto respiratorios como digestivos, pero también llaman la atención las defunciones por problemas hipertensivos, como se ve en el siguiente cuadro.

**Cuadro No. 2.** Diez primeras causas de Morbilidad (consulta ambulatoria) de enero a diciembre 2010 en el Cantón Chordeleg.

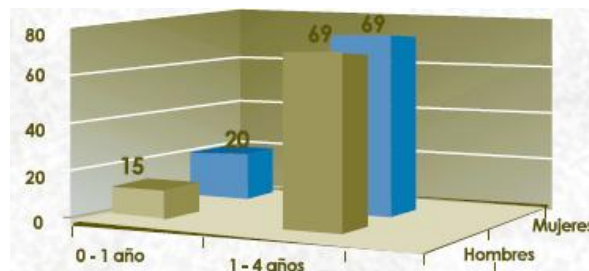
ORDEN	DIAGNÓSTICO	TOTAL DE CASOS	%
1	Infecciones Respiratorias Agudas	3126	31,6
2	Enfermedades Diarreicas Agudas	786	8,0
3	Parasitismo intestinal	660	6,7
4	Dosalgia (Lumbagia)	492	5,0
5	Infecciones de la piel	446	4,5
6	Hipertensión arterial	410	4,2
7	Infección urinaria	354	3,6
8	Desnutrición	270	2,7
9	Leucorrea	241	2,4
10	Traumatismos y heridas	194	2,0
	Otras 111 enfermedades	2900	
	Total	9879	

**Fuente:** Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2011

Además de las enfermedades que obligan a las personas a asistir a consulta médica, existen otros problemas de salud que son necesarios valorar. La situación nutricional del cantón es sin duda un tema de mucha preocupación, se calcula que un 60% de la población infantil tiene algún grado de desnutrición, como datos se tiene que de 965 niños menores de 5 años, que se realizaron control médico en el 2001, el 18% presenta algún grado de desnutrición.

En los seis Centros de Cuidado Infantil que atienden a una población promedio de 125 niños que están entre 0 y 5 años, se encuentra un 34% de desnutrición.

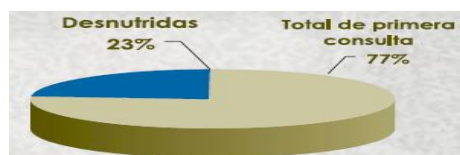
**Grafico No. 2** Prevalencia de desnutrición por edad y sexo



**Fuente:** Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005

Otro grupo afectado es el de mujeres embarazadas, de 145 primeras consultas 30% presenta algún grado de desnutrición.

**Grafico No. 3** Prevalencia de desnutrición en mujeres embarazadas



**Fuente:** Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005

### 1.2.2. Indicadores de educación

En el ámbito educativo el cantón Chordeleg tiene un índice de desarrollo educativo del 43%, uno de los más bajos de la región oriental de la provincia del Azuay, le supera únicamente al cantón Sígsig que tiene 41.8% (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005). En el cantón existen 15 escuelas y tres colegios

**Cuadro No. 3 Escuelas del cantón Chordeleg**

PARROQUIA	COMUNIDAD	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO
Chordeleg	Porrión	Carlos Solano
	Soransol	Francisco de Paul Correa
	Shondeleg	Belisario Andrade
	Zhio	Ángel Rivera
	Centro de Chordeleg	Federico Gonzales Suarez
	Centro de Chordeleg	Sor María Alvarado
	Centro de Chordeleg	María de la Eperanza
Principal	Cabecera Parroquial	Francisco Calderon
	Celex	José María Vargas
Luis Galarza Orellana	Cabecera Parroquial	Joaquín Martínez
	Chocar	Once de Enero
Puzhio	Cabecera Parroquial	Rafael Romero y Cordero
	Quicud	Quicud
La Unión	Cabecera Parroquial	Aurelio Bayas
	El Quinche	Saul Mora.

**Fuente:** El Autor.

**Cuadro No. 4 Colegios del cantón Chordeleg**

PARROQUIA	COMUNIDAD	NOMBRE DEL COLEGIO
Chordeleg	Centro Chordeleg	Colegio Técnico Chordeleg
	Centro Chordeleg	Unidad Educativa Santa María de la Esperanza.

Principal	Cabecera Parroquial	Colegio Fasayñan
-----------	---------------------	------------------

**Fuente:** El Autor.

Los niveles de analfabetismo son alarmantes en el cantón, siendo especialmente alto en las mujeres tanto de la zona urbana como rural, según muestra la tabla presentada a continuación, pero otro problema fundamental es el decrecimiento del acceso a la educación a medida que se incrementa el nivel de instrucción, es decir mientras el acceso a la educación primaria bordea el 90% tanto en hombres como en mujeres, el acceso a la instrucción superior baja al 12% en el centro del cantón y a menos del 5% en el área rural (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

**Cuadro No. 5** Indicadores básicos de educación en el cantón Chordeleg

SECTOR / INDICADOR	MEDIDA	POBLACIÓN
Analfabetismo	%(15 años y más)	13.3
Analfabetismo – hombres	%(15 años y más)	8.0
Analfabetismo – mujeres	%(15 años y más)	16.9
Analfabetismo funcional	%(15 años y más)	38.7
Analfabetismo funcional – hombres	%(15 años y más)	33.5
Analfabetismo funcional – mujeres	%(15 años y más)	42.2
Escolaridad	Años de estudio	4.3
Escolaridad – hombres	Años de estudio	4.8
Escolaridad - mujeres	Años de estudio	3.9
Primaria completa	%(12 años y más)	34.1
Primaria completa – hombres	%(12 años y más)	40.1
Primaria completa – mujeres	%(12 años y más)	30.1
Secundaria completa	%(18 años y más)	4.7
Secundaria completa – hombres	%(18 años y más)	5.8
Secundaria completa – mujeres	%(18 años y más)	4.0
Instrucción superior	%(24 años y más)	3.0
Instrucción superior – hombres	%(24 años y más)	3.8
Instrucción superior – mujeres	%(24 años y más)	2.4

**Fuente:** SIISE 2008.

Otro problema que se ha identificado en el cantón es el decrecimiento del acceso a la educación a medida que se incrementa el nivel de instrucción, es decir, mientras el acceso a la educación primaria bordea el 90%, tanto en hombres como en mujeres, el acceso a la instrucción superior baja llega al 12%, en el centro del cantón y menos del 5 %, en la zona rural.

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

La emigración ha sido tradicionalmente una de las estrategias que las familias han usado para obtener recursos económicos y cubrir sus necesidades individuales y familiares. En décadas anteriores lo hacían dentro del país, tanto a la costa como a la región oriental.

CHORDELEGENCANTADO, 2010; manifiesta que desde los años 70 hasta la fecha y profundizada desde 1994, con el desastre de la Josefina la migración es permanente y un porcentaje importante de la población ha emigrado al exterior, principalmente a Estados Unidos y España, teniendo en la actualidad un índice migratorio de alrededor de un 30%. Este hecho ha ocasionado un fuerte impacto social, muchos niños y niñas se han quedado al cuidado y protección de parientes como abuelos / as, tíos, tías, entre otros.

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

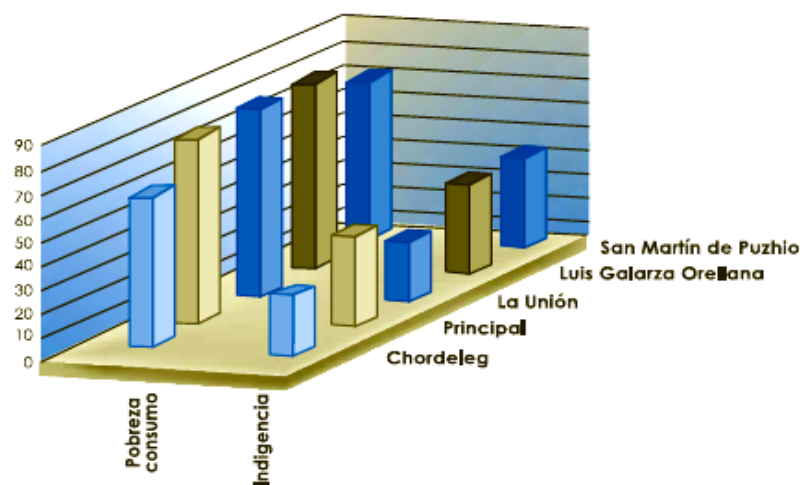
Asumiendo el desarrollo social como el impulso de las capacidades humanas, la protección y potenciación de grupos tradicionalmente excluidos y la búsqueda de satisfacer las necesidades básicas, el área desarrollo social ha tenido poco impulso en el cantón.

En base a esas consideraciones resulta necesario revisar las condiciones generales de pobreza y vulnerabilidad social del cantón y la situación específica de determinados grupos sociales tradicionalmente excluidos.

El índice de vulnerabilidad social del cantón Chordeleg es del 53%, es un cantón con un nivel medio de vulnerabilidad en relación a otros cantones del país, básicamente debido a sus altas tasas de desnutrición, mortalidad infantil y pobreza.

Según los datos del SIISE 73% de la población es pobre y de entre esos el 29% vive en condiciones de extrema pobreza, situación que se basa por una parte en los escasos recursos económicos, pero sobre todo en el conjunto de necesidades básicas insatisfechas de la población pese a los ingresos extras, producto de la remesas enviadas desde el exterior por algún miembro de la familia (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

**Grafico No. 4** Pobreza en el cantón Chordeleg



**Fuente:** Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005

Se habla de la incidencia de pobreza de consumo para referirse al número de personas pobres, expresado como porcentaje del total de la población en un determinado año, y se define como "pobres" a aquellas personas que pertenecen a hogares cuyo consumo per-cápita en un período determinado, es inferior al valor de la línea de pobreza. La línea de pobreza es el equivalente monetario del costo de una canasta básica de bienes y servicios por persona por período de tiempo (generalmente, quincena o mes).

La población en edad de trabajar (5 años y más, según censo de noviembre de 2001) es de 9.483 personas, de las cuales la población económicamente activa es de 4.393 personas, es decir el 46,32%, desde el inicio de los años 70 hasta la fecha la migración es permanente y un importante porcentaje de la población lo ha hecho a diversos países del mundo (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

### **1.3. Análisis de la vivienda**

En el cantón Chordeleg existen distintos tipos de viviendas dando un total de 5.590 viviendas y una población de 12.577 habitantes, según datos obtenidos del INEC del año 2010. Además se puede observar en el cuadro que predomina son las casa o villas.

Frente a este resultado el Sr. Arq. Diego Saquicela Director del Departamento de Planificación del Cantón Chordeleg menciona que existen suficientes viviendas en todo el

cantón. Más bien hay muchas casas desocupadas en especial a nivel del área rural debido a la migración.

**Cuadro No. 6** Tipo y número de viviendas en el cantón Chordeleg

<b>Tipo de vivienda</b>	<b>Casos</b>
Casa / Villa	4581
Departamento en casa o edificio	93
Cuarto (s) en casa de inquilinato	51
Mediagua	505
Rancho	110
Covacha	113
Choza	115
Otra vivienda particular	20
Cuartel militar o de policía/Bomberos	1
Asilo de ancianos u orfanato	1
<b>Total</b>	<b>5590</b>

Fuente: INEC (2010)

**Cuadro No. 7** Servicios básicos del cantón Chordeleg

<b>SECTOR / INDICADOR</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>% POBLACIÓN</b>
Casas, villas o departamentos	%(viviendas)	93.7
Piso de entablado, parquet, baldosa, vinil, ladrillo o cemento	%(viviendas)	87.3
Agua entubada por red pública dentro de la vivienda	%(viviendas)	35.2
Red de alcantarillado	%(viviendas)	29.9
Sistemas de eliminación de excretas	%(viviendas)	68.0
Servicio eléctrico	%(viviendas)	90.9
Servicio telefónico	%(viviendas)	23.1
Servicio de recolección de basura	%(viviendas)	21.6
Déficit de servicios residenciales básicos	%(viviendas)	76.8
Vivienda propia	%(hogares)	85.2
Personas por dormitorio	Promedio	2.9

Hacinamiento	%(hogares)	30.0
Servicio higiénico exclusivo	%(hogares)	39.8
Ducha exclusiva	%(hogares)	45.3
Cuarto de cocina	%(hogares)	89.4
Uso de gas o electricidad para cocinar	%(hogares)	75.0
Uso de gas para cocinar	%(hogares)	74.4
Uso de leña o carbón para cocinar	%(hogares)	24.2

Fuente: SIISE del 2008

#### 1.4. Situación política y administrativa

Chordeleg fue elevado a la categoría de parroquia el 4 de octubre de 1837, siendo su primer cura o párroco, Domingo Urgidles y Torres bajo la protección del Sagrado Corazón de Jesús (Colegio Nacional Chordeleg, 1995)

El tema político administrativo se inicia el 13 de mayo de 1913, la primera autoridad de la parroquia fue el señor Miguel Espinosa junto a seis ciudadanos con deseos de servir y trabajar por el adelanto del lugar, quienes coordinaron y lideraron el proceso de cantonización de Chordeleg. Según un análisis del documento histórico se puede afirmar que este proceso tiene dos fases:

a.- Organizativa, que duro 4 años

b.- Una fase final, donde se logró el objetivo propuesto, al frente estuvo la siguiente directiva: Prof. Henry Aguirre, en calidad de presidente; Prof. Marcelo Galarza, vicepresidente; Sr. Guillermo Orellana, tesorero; y el Prof. José Delgado, como secretario.

El decreto de cantonización fue publicado mediante el Registro Oficial No 916, con fecha 15 de abril de 1992 y dice: El plenario de la comisión legislativa considerando “Que en la provincia del Azuay, la parroquia de Chordeleg una de las más antiguas de sus poblaciones ha tenido un importante progreso y desarrollo muy significativo convirtiéndose en una urbe con enormes posibilidades, artesanales, agrícolas, mineras, culturales y comerciales.

En la actualidad el gobierno local se encuentra conformado de la siguiente manera:

Alcalde: Sr. Patricio López.

Vicealcalde: Sr. Víctor Guzmán.



Concejales: Lcda. Matilde Suarez, Sr. José Peñaranda, Sr. Segundo Guzman, Dr. José Luis Urdiales, Sr. Armando Peñaranda y Sr. Fernando Lituma.

El Gobierno local del cantón Chordeleg es quien se encarga de formular, ejecutar y evaluar el Plan General de Desarrollo Sustentable y Participativo del cantón Chordeleg que permita mejorar la calidad de vida de su población.

## **1.5. Sector productivo primario**

La producción agropecuaria no es un rubro de grandes ingresos en el cantón, en general se caracteriza por ser desarrollada en pequeñas propiedades donde prevalece el minifundio con un 72.02% de terrenos menores a 1 hectárea, y un 25% de propiedades que poseen entre 1 y 3 hectáreas (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

### **1.5.1. Agricultura**

La población de este cantón y en especial de la zona rural se dedica en su mayor parte a la agricultura debido a que el suelo es apto para la producción, siendo el principal producto cultivado en la zona es el maíz, cubriendo un 68.2% de la superficie cultivada; luego en orden de importancia se encuentra el fréjol, arveja, papa, hortalizas, habas y frutales, siendo una producción de subsistencia. Sin embargo en los últimos tiempos uno de los productos que se ha vuelto de gran rentabilidad es la manzana, razón por la cual muchos agricultores se han dedicado a su cultivo.

En el cantón, las condiciones de producción, la calidad de los suelos agrícolas y los factores tecnológicos tradicionales inciden en los bajos niveles de producción y productividad. Los campesinos no utilizan prácticas adecuadas de conservación de suelos: ausencia de obras físicas, mala utilización de agroquímicos, limitado uso de agroforestería (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

### **1.5.2. Ganadería**

Los terrenos no prestan las facilidades para el cultivo de los pastizales, esto permite que la ganadería se desarrolle en menor escala y solo sirva para el consumo interno.

Sobre la ganadería, denominado así al Plan de desarrollo del Cantón Chordeleg, dice que “La ganadería es una actividad complementaria en la mayoría de las familias, aquellas que

tienen cultivos de pasto para criar ganado bovino tienen parcelas que fluctúa entre 0.5 ha. y 5 has., con el antecedente de que sus propietarios residen en los centros parroquiales.

Las familias del cantón que tienen ganado vacuno y tierras en la parte alta, talan el chaparro y los remanentes de bosque nativo para ampliar las zonas de pastoreo e incrementar la cría de ganado; el desmonte con este objetivo es el mayor elemento de presión para que continúe la deforestación en la parte alta, además se da sin considerar los tipos de pendientes existentes” (Agenda del Cambio, 2005; p. 35)

### **1.5.3. Producción y rendimiento**

En cuanto se refiere al tema de la producción agropecuaria y el rendimiento en general se caracteriza porque se desarrolla en pequeños terrenos, donde prevalece el minifundio en un porcentaje del 72.02%, específicamente de terrenos menores a una hectárea, mientras que en un 25% se ubican propiedades entre 1 y 3 hectáreas.

El principal producto que se cultiva en la zona es el maíz, con un 68.2% de la; en el mismo orden de importancia está el frejol, arveja, papas, hortalizas, habas y frutales, siendo productos de subsistencia para la población.

En la mayoría de unidades de producción, los terrenos tienen cultivos de maíz con frejol, este último se siembra al voleo; también se utiliza esta técnica, aunque en menor proporción para la siembra de semillas de habas, zapallo y sambos.

En la comunidad de Celedón la mayoría de los agricultores poseen de 2 a 3 plantas frutales, las especies existentes son: reina Claudia, zagzumas, manzanas y duraznos. Esta realidad contrasta con la parroquia Principal, donde los huertos frutales en número y desarrollo son mayores por familias.

### **1.5.4. Asistencia técnica**

Según el testimonio del Sr. Patricio López Alcalde del Cantón Chordeleg dice, en la actualidad la Ilustre Municipalidad de Chordeleg cuenta con algunos departamentos técnicos con personal capacitado para área como:

- Un técnico para la Unidad de Gestión Ambiental.
- Un técnico para la Unidad de Desarrollo Social y Equidad de Género

- Un técnico para el Ordenamiento Territorial.
- Un técnico para el área de Jefatura de Agua y Saneamiento Ambiental
- Un técnico para el departamento de turismo y Otorgamiento de licencia anual de funcionamiento de turismo.

Cada área municipal según su competencia ejecuta actividades dentro del área urbana y rural, que permite a las familias insertarse a programas y proyectos con el apoyo técnico, además hay organizaciones no gubernamentales como FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio) y Plan Internacional que también intervienen con la orientación técnica dentro del campo agrícola, con charlas y talleres a los agricultores en especial de las parroquias de: Principal Delegsol y Puzhio, informa el técnico de la Unidad de Gestión Ambiental del Cantón Chordeleg.

#### **1.5.5. Comercialización y consumo**

Todas las comunidades del cantón Chordeleg revelan que el comercio no es una de las actividades más relevantes, se podría suponer que su producción es básicamente para autoconsumo y que el excedente del producto es vendido a los intermediarios, los moradores permanentemente están expuestos a los bajos precios de su producción en ocasiones “es más caro, cosechar los productos que vender en el mercado”.

#### **1.5.6. Crédito**

Para los moradores del cantón en su gran mayoría no les fue necesario tramitar los préstamos bancarios, porque reciben remesas de sus familiares emigrantes y esto se da, debido a que es una población de alto éxodo especialmente hacia los Estados Unidos y España, y quienes se quedaron subsisten de estos ingresos extranjeros.

En el cantón existen dos entidades financieras que se detalla a continuación: cooperativas Jardín Azuayo y Fasayñan, ésta última cuenta con sucursales en cada una de las Parroquias y su sede principal está en la Parroquia de Principal, donde se ofrecen distintos tipos de préstamos, dependiendo de la cantidad económica que requieran los clientes (Jardín Azuayo y Fasayñan, 2011)

#### **Cooperativa Jardín Azuayo**

Jardín azuayo, 2011; señala que la cooperativa tiene algunos tipos de créditos como son:

### **Crédito Ordinario**

Los créditos provenientes de los ahorros de los socios o de fuentes externas con el propósito de apoyar en la dinamización de las economías locales.

El crédito ordinario de Jardín Azuayo está orientado más a comercio de zapatos, adquisición de terrenos y con relación a préstamos para la ganadería y agricultura se da todas las facilidades pero los moradores del cantón no lo hacen porque no es la fuente principal de ingreso, sino más bien en la gran mayoría viven del comercio, ya que en todo el tiempo es decir 3 años solo hemos tenido uno solo que hizo el préstamo para la crianza de ganados menciona la Sra. Cecilia Campoverde Coordinadora de la oficina de la Cooperativa Jardín Azuayo en la ciudad de Chordeleg.

De esta manera la Cooperativa Jardín Azuayo, facilita es:

- a) Es un medio o alternativa menos costosa de obtener recursos monetarios,
- b) Da la oportunidad a las personas sean estas jurídicas, naturales u organizaciones de hecho de financiar sus operaciones o gastos,
- c) Baja tasa de interés en relación a otras instituciones financieras

Base de Ahorro: 10 % del valor que necesita.

Tasa de interés: 12,77% anual

\$ 5.000; Plazo Máximo 4 AÑOS

\$ 30.000; Plazo Máximo 5 AÑOS

### **Crédito Extraordinario**

Son aquellos que se otorgan a los socios en condiciones especiales y se concederán en situaciones emergentes como enfermedad, calamidad doméstica, siniestro debidamente comprobado o para gastos de educación. La calificación de emergencia puede corresponder al socio, a su cónyuge, a sus hijos y a sus padres si dependen del socio. Solo en el caso de estos créditos es permitido mantener al mismo tiempo dos créditos vigentes con la Cooperativa Jardín Azuayo.

A través de este crédito los socios se benefician de la siguiente manera:

- a) No necesita tener una base de ahorro para acceder al crédito,
- b) Disponibilidad inmediata del crédito,
- c) Obtiene una baja tasa de interés en comparación a otras alternativas.

Tasa de interés: 11,22% anual

Monto máximo: \$ 1.000 Plazo Máximo: 12 MESES

### **Crédito sin ahorro**

Son operaciones que se otorgan a las personas naturales, jurídicas u organizaciones de hecho que cumplan con la condición de ser socios, sin que previamente deban realizar el depósito de ahorro exigido para los créditos ordinarios.

Individual:

Monto Máximo \$ 30.000; Plazo máximo: 5 años.

Tasa de interés: 15% anual

De acuerdo a cupos y disponibilidad.

Grupal:

Monto Máximo \$ 10.000; Plazo máximo: 4 años.

Tasa de interés: 14.4 % anual

De acuerdo a cupos y disponibilidad.

### **Crédito de Desarrollo**

Son créditos que la Cooperativa otorga a organizaciones jurídicas o de hecho sin fines de lucro para invertir en proyectos de desarrollo. Pueden solicitar con ahorro previo o sin ahorro. Para optar por este tipo de crédito las organizaciones deberán presentar el proyecto de desarrollo. A través de esta alternativa los socios se beneficiarán de la siguiente manera:

- a) Mediante la obtención de fondos para sus proyecto de desarrollo,

b) Tasas de interés bajas en comparación con el mercado,

c) No necesita tener una base de ahorro.

Tasa de interés: 10,15% anual

Monto máximo: \$ 45.000

Plazo Máximo: 4 años

## **COOPERTATIVA FASAYÑAN**

Coop. Fasayñan, 2011; señala que la cooperativa tiene algunos tipos de créditos como se indica en los siguientes cuadros:

### **Crédito microempresarial**

Para el financiamiento de actividades productivas diversas en las ramas de; artesanía, servicios, comercialización, transformación. Dirigido a microempresarios que tenga su negocio en funcionamiento dentro de las áreas descritas en las parroquias; Principal, Delegsol, Puzhío, la Unión y Chordeleg.

Destino del Crédito: Capital de trabajo.

Monto: US\$ 400 hasta US\$ 11100

Relación de encaje: 10x 1

Plazo: 3 meses hasta 36 meses

Tasa de interés: 17%

### **Crédito Agropecuario**

Destinado al financiamiento actividades productivas agropecuarias, dirigido a agricultores de la parroquia Principal, Delegsol, Puzhío, la Unión y Chordeleg

Destino del Crédito: Capital de trabajo.

Monto: US\$ 300 hasta US\$11100.00

Relación de Encaje: 20 x 1

Plazo: 3 meses hasta 36 meses

Tasa de interés: 14%

### **Crédito Migrante**

Dirigido a familiares de migrantes que hayan llegado a sus destinos (Estados Unidos o España) y que tengan deudas dentro de las parroquias; Principal, Delegsol, Puzhío, la Unión y Chordeleg

Destino del Crédito: Cancelar deudas

Monto: US\$ 1 000.00 hasta US\$11100.00

Relación de Encaje: 10 x 1

Plazo: 3 meses hasta 30 meses

Tasa de interés: 18%

### **Crédito inversión**

Dirigido a migrantes y socios individuales de las parroquias Principal, Delegsol, Puzhío, La Unión y Chordeleg

Destino del Crédito: Inversiones

Monto: US\$ 1 000.00 hasta US\$11100.00

Relación de Encaje: 10 x 1

Plazo: 3 meses hasta 36 meses

Tasa de interés: 18%

### **Crédito consumo**

Dirigido a socios individuales dentro de las parroquias; Principal, Delegsol, Puzhío, La Unión y Chordeleg

Destino del Crédito: Libre disponibilidad

Monto: US\$ 200.00 hasta US\$1000.00

Relación de Encaje: 9 x 1

Plazo: 3 meses hasta 12 meses

Tasa de interés: 18%

### **Ahorros a la vista**

Se mantiene la tasa de interés en 5% anual.

HASTA 90 DIAS (TRES MESES): 7.1 %

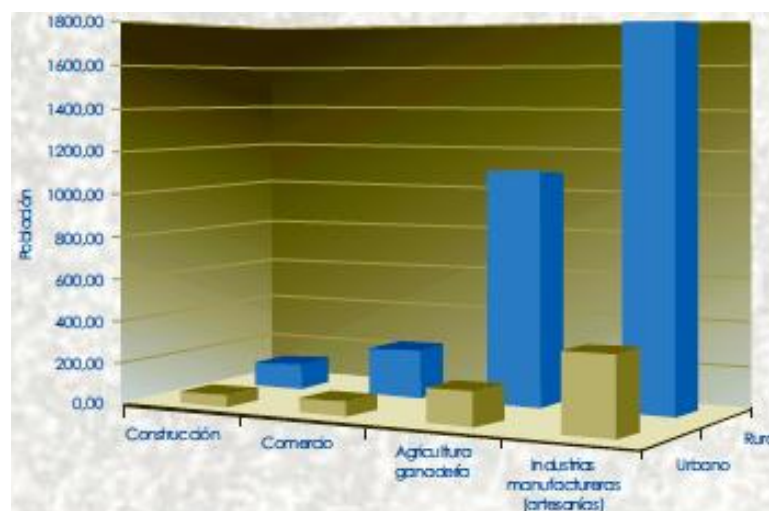
HASTA 180 DIAS (SEIS MESES): 7.5 %

HASTA 360 DIAS (UN AÑO): 8 %

DE 361 DIAS A MÁS: 10 %

### **1.6. Sector productivo secundario**

**Grafico No. 5** Población por ramas de actividad



**Fuente:** Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005



### **1.6.1. Industria**

La industria artesanal es la más destacada en este cantón, en la actualidad se ha convertido en el centro de la joyería provincial, nacional y aún internacional, se fabrican piezas como aretes, anillos, cadenas, pulseras, etc. Sus artesanías son muy variadas, como: la elaboración de sombreros de paja toquilla, tejidos de lana y algodón, bordados a mano también es muy importante en el cantón, aunque a esta actividad se dedican solo las mujeres; zapatería, orfebrería y platería.

En cuanto a la alfarería, es célebre por su calidad y belleza de diseños. Los artesanos de Chordeleg son verdaderos artistas, sus obras en filigrana de oro merecen un lugar destacado.

### **1.6.2. Artesanía**

La actividad artesanal le ha permitido a Chordeleg convertirse en un referente de la actividad turística del país. La joyería es un atractivo importante y una de las principales actividades del cantón, sobre todo por la técnica artesanal en su elaboración, ya sea en oro o en plata, siendo el trabajo más reconocido el de la filigrana.

Dentro de la cerámica y alfarería tradicional, el nombre y los conocimientos de Don Pompilio Orellana han perdurado a través del tiempo. En la actualidad se cuenta con alrededor de 20 talleres de cerámica, los mismos que se encuentran organizados dentro de la Asociación de Ceramistas 26 de Septiembre.

Los objetos de paja toquilla tienen también gran importancia económica, en su elaboración se incorporan hombres, mujeres y niños, especialmente del área rural del cantón. La artesanía es sin duda la principal actividad de las personas de Chordeleg, sin embargo mantiene como problema central el bajo nivel de competitividad, generado por problemas de calidad y oportunidad en la entrega de materia prima, y por la falta de organización de los artesanos. Esto a su vez genera precios bajos, sobreproducción artesanal y baja calidad de los productos.

Existe en el cantón la organización de mujeres “Agro-artesanal de Chordeleg” que agrupa a 73 mujeres del sector rural del cantón y a mujeres de la parroquia de San Juan de Gualaceo. Otra organización es la “Asociación Tesoros del Inca”, que agrupa también a mujeres tejedoras de distintas parroquias.

En el trabajo con cerámica se constata que los ingresos son muy bajos, en cambio los niveles de contaminación generados por su manufactura son altos, afectando principalmente la salud de los propios artesanos (Ilustre Municipalidad de Chordeleg, 2005).

### **1.6.3. Crédito**

La mayor preocupación de los habitantes es el acceso al crédito por falta de legalización de la tenencia de varias propiedades, siendo este un requisito fundamental en la Cooperativa Fsayñan para los préstamos que pasen los 2.500 dólares en adelante y cuando es menor a la cantidad de 2.500 dólares existen todas las facilidades para hacer acreedor a los créditos, menciona la Srta. Norma Castro. Gerente General de la Cooperativa Fsayñañ.

## **1.7. Sector productivo técnico**

Según estudio realizado por las autoridades del cantón se proponen realizar los siguientes programas:

- Apoyo a la microempresa.
- Capacitación.

### **1.7.1. Comercio**

En la actualidad el cantón se ha convertido en un centro diario de comercio, visitado por los turistas nacionales y extranjeros, quienes se dan cita hasta este lugar en busca de mercadería, lo que en días posteriores estará en vitrinas y mercados de diferentes ciudades del país y extranjero.

Los productos con mayor acogida son los anillos, aretes, zarcillos, broches, prendedores, brazaletes, colgantes, cadenas, etc., los que llevan diversos grabados con motivos precolombinos y coloniales.

La filigrana es una técnica muy interesante, practicada en Cuenca, pero con mayor énfasis en Chordeleg, en donde, se trabaja con hilos finos de oro y plata. Para los diversos motivos los joyeros utilizan cuñas y piedras como la esmeralda, brillantes, ópalos, aguamarinas, rosas de Francia, topacios, alexandras, granates y perlas cultivadas legítimas. Parte de la materia prima proviene de Canadá, Japón y del Ecuador. Los mercados de comercialización de estos

productos son Guayaquil, Quito, Ambato, Riobamba, Cuenca, y al extranjero, como Estados Unidos, Canadá,

### **1.7.2. Turismo**

Chordeleg se ha caracterizado por su actividad turística especialmente ligada a la oferta artesanal, sin embargo después del desastre de la Josefina (1993) la actividad turística del sector se vio menguada notablemente en los dos últimos años se nota que esta actividad se va posicionando nuevamente, sobre todo el turismo relacionado con los negocios de joyería.

Este turismo está conformado por visitantes extranjeros y nacionales, en su mayoría de la costa del país (Manabí, Machala, Salinas, y Guayaquil) en un porcentaje menor lo hacen de Tungurahua, Cotopaxi, Loja y Pichincha, y en menor proporción europeos y estadounidenses. La visita a Chordeleg suele ser cortas y sin pernoctar en el cantón, en donde no existen condiciones adecuadas para alojamiento y alimentación.

Chordeleg es un pueblo pintoresco, rico en cultura, paisaje, tradición y leyendas; su nombre consta en libros de turismo especializado, donde se resalta su riqueza artesanal en alfarería, orfebrería, cerámica, filigrana, paja toquilla y tejidos en general, siendo éstos su principal atractivo turístico.

El segundo potencial turístico del cantón es el recurso natural y paisajístico, sector que no es mayormente explotado. Chordeleg tiene gran variedad de ecosistemas naturales como páramo y bosques naturales donde la flora, la fauna y el sistema hidrográfico son muy importantes.

#### **El Parque Central**

La plaza central “José María Vargas” con su monumento al Artesano constituye uno de los principales atractivos de la ciudad.

Su Iglesia construida en el siglo XIX y la gran diversidad de almacenes de artesanías son una muestra de la tradición que aún guardan las hábiles manos de los artesanos.

En épocas festivas se realiza Ferias, bailes populares, festivales de música, de danza, comida típica, entre otros actos.

**Foto No. 1** Parque Central Chordeleg



**Fuente:** El Autor

### **Pungo-huayco.**

Se encuentra a 2 Km. de la cabecera cantonal, en la vía a la parroquia La Unión. Se puede acceder en auto o a pie.

Al llegar se observa una enorme piedra con forma de un trompo, posiblemente se trate de un meteorito y está ubicada a orillas del río del mismo nombre; sobre esta piedra existe una antigua leyenda.

El sitio ofrece un paisaje espléndido. Es ideal para las excursiones y allí se instalaron chozones para los turistas y propios de la zona, donde puede refugiarse y preparar los alimentos.

**Foto No. 2 Pungo-huayco**



**Fuente:** El Autor

### **Arqueologicos de Llaber**

Se trata de uno de los vestigios arqueológicos más importantes del cantón, la provincia y la región. Pertenece a la cultura Cañari.

Según las últimas investigaciones realizadas por el arqueólogo cuencano Jaime Idrovo: la probabilidad de una datación aproximada de la construcción correspondiente al año 1000 D.C.

La mayor parte del complejo arqueológico se encuentra constituido por una serie de muros y terrazas. La monumentalidad de estos muros que superan los 7 metros de altura por 140 de largo, y su situación estratégica permite suponer que el sitio Llaber pudo haber conformado un lugar ceremonial o sagrado de la Cultura Cañarí.

**Foto No. 3** Vestigio Arqueológico de Llaver



**Fuente:** El Autor

### **El Centro de Interpretaciones Municipal.**

Museo creado en 1983, anteriormente denominado Museo Comunidad Chordeleg, hoy es el Centro de Interpretaciones, con información de la riqueza cultural del cantón Chordeleg, desde la época aborígen o prehispánica hasta las manifestaciones actuales de la cultura popular, especialmente evidencias del trabajo artesanal.

Miles de piezas arqueológicas, sobre todo objetos en oro, desaparecieron desde el momento en que fueron encontrados (a finales del siglo XIX) ya sea porque fueron fundidos por los huaqueros para convertirlos en lingotes de oro físico, o porque muchas colecciones salieron de Chordeleg para enriquecer el Patrimonio de algunos museos del país y especialmente Museos de Europa y Estados Unidos.

El sitio contiene muestras arqueológicas de Chordeleg, cerámica artesanal, bienes etnográficos, textiles, joyería, talabartería, sombrerería y la vida cotidiana.

El Museo Municipal está ubicado en la calle 23 de enero 4-21, frente al Parque Central. El ingreso no tiene costo y su atención se realiza de lunes a domingo en horarios de 10h00 a 17h00.

**Foto No. 4** Vestigio Arqueológico de Llaver



**Fuente:** El Autor

### **Chorro del Tasqui**

Ubicado a 45 minutos del centro parroquial. Los recursos agua, bosque y suelo, hacen de Tasqui una de las principales fuentes de abastecimiento de agua para Chordeleg y varias comunidades.

**Foto No. 5** Chorro del Tasqui



**Fuente:** El Autor

### **Las Tres Lagunas**

Ubicadas a 25km de Chordeleg, a un costado del mítico cerro Fasayñan, su acceso se lo hace en vehículo hasta el Centro Parroquial y un tramo de 7Km a pie.

Desde las rocas de las montañas se origina una cascada y como si fuesen hilos de plata descenden graciosamente, allí el agua parece suspendida en el aire para inexorablemente



descansar en la primera laguna. Esta ceremonia forma una encantadora triada de tres espejos de agua de belleza escénica y paisajística. Es un entorno natural ideal para una excursión de varios días, por su flora, fauna, bosque primario, montañas y riachuelos que lo rodean.

**Foto No. 6** Las tres lagunas



**Fuente:** El Autor

### **Dos Encuentros**

Muy cerca del centro cantonal de la parroquia Principal, se encuentra uno de los atractivos naturales más bellos de nuestro cantón.

El encuentro de dos amigos naturales que al juntarse forman uno solo: los ríos Burra Playa y Blanco, dan vida al afluyente llamado Zhío. Este lugar es excelente para poner en práctica los ejercicios de relajación y meditación, acompañado del sonido de las aguas y del cantar de los pájaros.

**Foto No 7** Dos encuentros.



**Fuente.** El autor



### **1.7.3. Transporte**

Sobre el Transporte, La Ilustre Municipalidad de Chordeleg, en su Plan de Desarrollo Cantonal denominado la Agenda del Cambio (2005); señala que “Chordeleg está conectado a los cantones de Gualaceo y Sígsig por una red vial primaria de 24 Km. de longitud que cruza los tres cantones.

Una distancia de 18 km (7,2 m de ancho de calzada) separa Chordeleg de Principal a través de una red vial terciaria, su trayecto atraviesa las parroquias de Puzhio y Delegsol. Principal se conecta con Güel y Sígsig por una red vial terciaria de 14 km.

Chordeleg se enlaza con La Unión y El Quinche por un camino vecinal de 5,5 km. de longitud y 7,20 m. de ancho de calzada.

La parroquia Delegsol se une con Chocar por otro camino vecinal de 1,3 km. y 5,2 m .de ancho de calzada” (P. 15)

“Tres empresas brindan el servicio de transporte público al cantón:

Empresa Sígsig desde Cuenca hasta Chordeleg cada hora a partir de las 06h00 (costo \$ 0.75).

Empresa CENEPA desde Cuenca hasta Chordeleg cada hora a partir de las 05h30 (costo \$ 0.75)

Empresa Santa Bárbara desde Cuenca hasta Gualaceo cada 15 minutos (costo \$0.55).

Desde Gualaceo hasta Chordeleg se puede utilizar la empresa Astudillo que también brinda el servicio cada 15 minutos desde las 06h00 hasta la19h00 (costo \$0.20).

La Empresa Astudillo brinda el servicio Chordeleg – Principal – Chordeleg desde las 07h00 hasta las 19h00 cada hora. (Costo \$0.50). Con menor frecuencia diaria la empresa ofrece el servicio Chordeleg-Cuenca- Chordeleg.

Dos cooperativas de camionetas prestan servicios dentro del cantón cuyas estaciones se ubican en el parque central: Cooperativa Gama Oro S.A. y Cooperativa Chaurinzhin S.A” (P. 15)

## CAPITULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CHORDELEG

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

En el siglo VI y X de nuestra era, aparece la civilización de Chordeleg, y que luego da origen al Periodo Tacalzhapa; estas dos civilizaciones demuestran los progresos técnicos alcanzados por todos sus integrantes, los mismos que luego florecerán en el periodo clásico de la civilización cañari. (Viajando por el Azuay cuarto año de básica. Pág. 61)

Chordeleg fue un asentamiento del pueblo Cañari, luego de los Incas y posteriormente por los españoles, cada uno dejó algo de su cultura, gastronomía y costumbres que con el pasar del tiempo se han fusionado, que dieron origen a lo que actualmente somos y representamos.

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

Se dice que en épocas muy remotas dominaba en estas tierras el cacique YAPANQUI, al lugar se lo conocía como Zhiro Gallo, luego se lo denomina Chimbabag (tierras de la suerte, felicidad y prosperidad).

Chordeleg según el Historiador Federico González Suárez fue habitado por el pueblo Cañari, cuya tradición cultural es muy rica y propia, como los ritos religiosos que vislumbran desde las fiestas que los Cañaris celebraban en honor al Inti – Raymi, las danzas, la Curiqinga, la Contradanza, el Tucumán, los Danzantes, la Escaramuza, escenarios que aún se conservan en las fiestas religiosas.

En esa época también practicaban la agricultura, lo cual se evidenció por las terrazas existentes en distintos lugares del hoy cantón Chordeleg. Allí sembraban el maíz, las papas, las ocas, entre otros productos que se cultivaban en toda la región interandina, por ende *su alimentación debió ser en base a los preparados del maíz, tubérculos y la casería.*

Con la conquista incaica la zona llevo el nombre de Chorro de Oro, luego en el periodo Cañari-Inca se le denomina Chordeleg, y con la llegada de los Incas se fortalece la agricultura y la crianza de los animales como: llamas y cuyes. Según Lilyan Benítez y Alicia Garcés, autoras del texto, “CULTURAS ECUATORIANA” ayer y hoy fueron buenos agricultores y

su alimentación principal eran los productos del maíz, al igual que la bebida como es la chicha de la jora de maíz.

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

Con la llegada de los españoles a América se introdujo nuevas culturas y formas de vida, junto a ello nuevos productos alimenticios vegetales y animales, que son cultivados y criados en América por los nativos y colonos, los mismos que sirven de alimentación diaria. Por lo tanto Chordeleg es parte de esta mezcla y transformación de nuevas formas de vida, incluido su dieta diaria, se presume que la alimentación fue platos preparados en base al maíz, papas, frejol, habas, arroz, cebada, trigo, las ocas, entre otros, y que muchos de estos platos van acompañados con la carne de res, borrego, gallina, chivo, cuy, etc. Su acceso era de acuerdo a la jerarquía y clase social.

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

En la vida Republicana la gastronomía de Chordeleg es muy parecido a otras ciudades, en especial al de toda la región del Austro, así entre los variados platos que se consumía en los domicilios y en el mercado son: cuy con papas, sancocho con mote pelado, caldo de gallina runa, hornado con llapingachos, mote pillo con queso, mote pelado con fréjol, habas, papas con nabos, huevo de gallina criolla y ají, caldo de huevo, arroz con pescado, sopa de fréjol tierno con papas, sopa de col con frejol, ají molido en piedra con pepa de muro (pepa de sambo), zapallo, sambo, humitas, tortillas de maíz y trigo. etc. Además se sigue con el consumo de los platillos que eran de alimentación diaria en la época del colonialismo, tales como: sopa de fideo con harina de maíz y huevos, arroz de maíz o morochillo con chancho y mote, máchica de maíz, sopa de fréjol tierno, sopa de chios (papas que maduraban junto con el maíz), sopas de col con frejol, de quinua, cáñaros, chicha de jora.

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

La gastronomía de Chordeleg es muy variada tanto para la alimentación diaria como para motivos especiales, mingas y festividades, lo que sí se recalca es que siempre la gastronomía local está acompañada del tradicional mote pelado. Actualmente la gente aún demuestra su agrado por preparar sus alimentos en ollas de barro y a leña. Entre los platillos elaborados están:

**1.- Domicilios o viviendas.** La alimentación que consumen los pobladores del cantón podemos clasificar en:

**Alimentación diaria.-** Mote pelado con fréjol, habas, papas con nabos, huevo de gallina criolla y ají, caldo de huevo, arroz con pescado, ensalada de zanahoria, sopa de fréjol tierno con papas, sopa de col con frejol, arroz con gallina, ají molido en piedra con pepa de muro (pepa de sambo), dulce de zapallo, dulce de sambo, quesillo con miel de panela, tortillas con miel de caña, buñuelos.

**Fiestas.-** Cuy con papas, mote y ají, hornado con mote, fritada, cebada pelada con borrego, dulce de higos (carnaval), dulce de manzana, las doce comidas (Semana Santa), colada morada, chicha de manzana y de jora.

**Mingas.** Sopa de fideo con harina de maíz y huevos, seco de pollo, mote pelado con fréjol, sopa de col con frejol y arroz con gallina.

**2.- Mercado.** El Mercado de Chordeleg como en todos los mercados del austro ofrecen una variedad de platillos como son: sancocho con mote pelado, caldo de gallina runa ornado con llapingachos, mote pillo con queso, seco de pollo, seco de carne, sopa de fideo con papas, sopa de granos, morocho con tortillas, jugos, etc.

**3.- Los restaurantes.-** La revista Candonga de Chordeleg No. 6 – año abril 2010 Señala, En el cantón Chordeleg existen algunos restaurantes como: La Tinaja, El Yugo, el Café Alemán y El Punto Verde, todos ofrecen almuerzos, platos a la carta y menú especial. “En cambio para degustar una variedad de pizzas y comida rápida, busque Pizzería Ángelo y Apolo, Bareke y Bar la Colmena”

Cabe indicar que he creído conveniente generar información sobre la gastronomía del cantón Chordeleg, como resultado de la lectura y el análisis que hacen los historiadores del cantón, la observación directa mía, el testimonio del Sr. Juan Orellana Gerente Propietario del Restaurante la Tinaja, hablan de la existencia de estos restaurantes en la ciudad de Chordeleg donde los visitantes pueden saborear los exquisitos platos gastronómicos (La Candonga, p. 4 y guía turística Santa Bárbara)

En la Parroquia de Principal, el Restaurante Gallo Quinde nos ofrece platos típicos, tradicionales y en especial platos ancestrales; en resto de las parroquias he podido observar, a mas de averiguar a los presidentes de las Juntas Parroquiales, que no existen restaurantes,

pero en caso de querer conseguir se puede hacer a través de los señores miembros de las juntas Parroquiales en especial del vocal encargado del turismo. (Sra. Cecilia Cambizaca, 2011)

## CAPITULO III

### DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN

El cantón Chordeleg es un lugar que ofrece una gama de recursos naturales y culturales, lo cual hace que sea visitado por turistas nacionales e internacionales, debido a la gran variedad de joyas que ofrecen sus artesanos, además por su gastronomía típica y ancestral, lo cual ha convertido a este pueblo en un referente turístico del Ecuador.

De la investigación realizada se destaca que la gastronomía de Chordeleg es un punto favorable para el turismo, ya que posee platos típicos, tradicionales y ancestrales que se identifican alrededor de todo el cantón.

#### PREGUNTA N°1.

#### Comidas propias de este sector.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	Frías	Ensalada de verduras	5	0,43
		Ensalada de lechuga	2	0,17
		Ensaladas de zanahoria	2	0,17
		Ensalada de choclo con frejol	1	0,09
		Ensalada de sambo	1	0,09
	Calientes	Tostado	1	0,09
ENTREMES O ENTREMESES	Entremés	Mote pillo	17	1,47
		Habas fritas con huevo	1	0,09
		Mote sucio	1	0,09
	Envueltos	Humitas	14	1,21
		Chachis o Tamales	7	0,61
	Frituras	Empanadas	2	0,17
		Nabo frito	1	0,09
	Tortillas	Tortilla de maíz	31	2,68
		Llapingachos	1	0,09
Puré de papas		1	0,09	
CALDOS Y SOPAS	Sopas	Sopa de frejol o poroto	88	7,61
		Mote pata (mote casado)	62	5,36
		Sopa de sambo tierno	42	3,63
		Sopa de fideos	32	2,77
		Sopa de nabos	25	2,16
		Sopa de col	21	1,82

		Sopa de habas	21	1,82
		Sopa de arveja	20	1,73
		Sopa de papas	19	1,64
		Sopa de arroz de cebada	18	1,56
		Sopa de achogchas	11	0,95
		Sopa de lenteja	10	0,87
		Aguado de pollo	2	0,17
		Sopa de avena	2	0,17
		Sopa de verduras	2	0,17
		Aguado de gallina	1	0,09
		Sopa de hortalizas	1	0,09
		Sopa de mellocos	1	0,09
		Sopa de trigo	1	0,09
		Sopa de zapallo	1	0,09
	<b>Caldos</b>	Caldo de gallina	64	5,54
		Caldo de gallina criolla	21	1,82
		Caldo de pollo	12	1,04
		Caldo de huevos	5	0,43
		Caldo de pata	5	0,43
Caldo de hueso		2	0,17	
Caldo de menudencia		2	0,17	
Caldo de bagre		1	0,09	
Caldo de bolón	1	0,09		
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Sopa de harina de maíz	3	0,26
		Sopa de harina de arveja	2	0,17
		Sopa de harina de haba	2	0,17
		Chíos	1	0,09
		Palapiche	1	0,09
	<b>Potajes</b>	Sancocho de res	9	0,78
		Fanesca	4	0,35
		Sancocho de chancho	1	0,09
		Sopa de morocho	1	0,09
	<b>Coladas de dulce</b>	Colada de sambo	9	0,78
		Colada de harina de maíz	7	0,61
		Colada de zapallo	7	0,61
		Colada de ocas con leche	2	0,17
		Colada de avena	1	0,09
		Colada de mizhqui	1	0,09
Colada de trigo		1	0,09	
Colada morada		1	0,09	
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	Cuy con papas	160	13,84
		Cascaritas	7	0,61

		Pollo asado	6	0,52
		Carne asada	5	0,43
		Borrego asado	1	0,09
		Tripa mizhqui	1	0,09
	<b>Frituras</b>	Papas doradas	1	0,09
		Trucha frita	1	0,09
	<b>Hornado</b>	Hornado	92	7,96
	<b>Cocidos</b>	Sancocho o fritada	29	2,51
		Papas con cuero	12	1,04
		Menestras	6	0,52
		Guatita	2	0,17
	<b>Secos</b>	Seco de pollo	22	1,90
		Seco de carne	5	0,43
		Seco de gallina	1	0,09
	<b>Arroces</b>	Arroz con pollo	13	1,12
		Arroz con menestra	5	0,43
		Arroz con pescado frito	4	0,35
		Arroz con carne	2	0,17
		Arroz con atún	1	0,09
		Arroz con carne frita	1	0,09
		Arroz con coles frita	1	0,09
		Arroz con hígado	1	0,09
		Arroz con nabo	1	0,09
		Arroz con porotos (frejol)	1	0,09
		Arroz con trucha	1	0,09
		Arroz mejorado	1	0,09
<b>POSTRES</b>		<b>Compotas</b>	Dulce de higos	17
	Dulce de sambo		10	0,87
	Dulce de manzana		3	0,26
	Dulce de durazno		2	0,17
	Dulce de frejol		1	0,09
	Dulce de zanahoria		1	0,09
	Ensalada de frutas		1	0,09
	<b>Dulces</b>	Pay de manzana	2	0,17
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	Chicha de jora de maíz	46
Chicha de manzana			6	0,52
Chicha de avena			5	0,43
<b>Compuestas</b>		Horchata	2	0,17
<b>Infusiones. C</b>		Canelasos	2	0,17
		Agua aromática	1	0,09
		Chocolate	1	0,09



		Jugos	7	0,61
		Agua de frescos	5	0,43
		Agua de linaza	1	0,09
		Batido de guineo con leche	1	0,09
	<b>Infusiones. F</b>	Morocho	15	1,30
		Pulcha de capulí	3	0,26
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	Morcilla	3	0,26
	<b>Salchiche (Chalcutería)</b>	Ají con pepa de sambo	3	0,26
		Papucho (pepa de sambo)	1	0,09
	<b>Salsa de ají</b>			
<b>TOTAL</b>			<b>1156</b>	<b>100,00</b>

De acuerdo a los resultados de la investigación se puede observar que existen muchos platos, entre típicos, tradicionales y ancestrales con mayor frecuencia de consumo, que se destacan por su preparación, cuyos ingredientes bases existen en el lugar y está garantizado su frescura. Entre los platos de mayor a menor frecuencia son los siguientes:

El cuy con papas con un porcentaje de 13,84 %, es un platillo que se encuentra en todo el cantón, los que quieren deleitarse sólo deben pedir que lo preparen, todas las familias tienen el ingrediente principal y conocen cómo preparar artesanalmente este alimento. El costo por platillo está entre los 10 a 15 dólares.

Hornado. Este plato con un porcentaje de 7,96 %, relacionado a las comidas propias del sector se comercializa en el mercado de Chordeleg, de domingo a sábado. Además, este alimento es utilizado en todas las fiestas, y por su cantidad permite la distribución a numerosas personas, y su costo es muy económico que está al alcance de todos. Estos dos platos son típicos de la zona y lo consumen propios y visitantes.

Las familias del cantón se dedican a la agricultura y la crianza de animales menores, que les permite disponer de abundantes ingredientes agrícolas para su consumo.

Los habitantes propios del lugar y visitantes demandan de una infinidad de otros platos para la alimentación, tales como: Sopa de frejol o poroto, Caldo de gallina, Mote pata (mote casado), Chicha de jora de maíz, Sopa de sambo tierno, Sopa de fideos, Sancocho o fritada, Sopa de nabos, Sopa de col, Sopa de habas, Seco de pollo, Caldo de gallina criolla, Sopa de arveja, Sopa de papas, Sopa de arroz de cebada y Morocho, platos típicos y ancestrales que con mayor frecuencia eran elaborados por las familias y perduran hasta la actualidad,

específicamente en las familias del área rural del cantón, por poseer los ingredientes y de fácil preparación. Además, son alimentos que se elaboran para el deleite en las famosas mingas.

## PREGUNTA N°2.

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

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>1.-ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	01 Ensalada de lechuga	1	0,25
	<b>Calientes</b>	01 Tostado	1	0,25
<b>2.-ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Entremés</b>	01 Mote pillo	2	0,49
	<b>Envueltos</b>	01 Humitas	2	0,49
	<b>Tortillas</b>	01 Tortilla de maíz	4	0,98
<b>3.-CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	01 Mote pata (mote casado)	22	5,41
		02 Aguado de pollo	3	0,74
		03 Sopa de frejol o poroto	2	0,49
		04 Aguado de gallina	1	0,25
		05 Sopa de arroz de cebada	1	0,25
		06 Sopa de arveja	1	0,25
		07 Sopa de habas	1	0,25
		08 Sopa de nabos	1	0,25
		09 Sopa de verduras	1	0,25
	<b>Caldos</b>	01 Caldo de gallina	45	11,06
		02 Caldo de gallina criolla	15	3,69
		03 Caldo de pollo	7	1,72
	<b>4.-COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Potajes</b>	01 Sancocho de res	6
02 Fanesca			1	0,25
<b>5.-PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados.</b>	01 Cuy con papas	137	33,66
		02 Pollo asado	2	0,49
	<b>Frituras</b>	01 Trucha frita	1	0,25
	<b>Hornado</b>	01 Hornado	59	14,50
	<b>Cocidos</b>	01 Sancocho o fritada	11	2,70
		02 Papas con cuero	2	0,49
	<b>Secos</b>	03 Seco de pollo	12	2,95
		01 Seco de carne	2	0,49
		02 Seco de gallina	1	0,25
	<b>Arroces</b>	02 Arroz con pollo	6	1,47
		01 Arroz con menestra	1	0,25
03 Arroz con porotos (frejol)		1	0,25	
<b>6.-POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	02 Dulce de higos	7	1,72
		03 Dulce de sambo	2	0,49
		01 Dulce de durazno	1	0,25

<b>7.-BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	02 Chicha de jora de maíz	28	6,88
		01 Chicha de avena	5	1,23
		03 Chicha de manzana	5	1,23
<b>8.-OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	01 Morocho	5	1,23
	<b>Salchiche (Chalcutería)</b>	01 Morcilla	1	0,25
	<b>Salsa de ají</b>	01 Ají con pepa de sambo	1	0,25
		<b>TOTAL</b>	407	100,00

En Chordeleg hay una diversidad de fiestas, entre ellas: Aniversario de Cantonización, de parroquialización en las cuatro parroquias, también las celebraciones en honor a los Reyes Magos, Virgen de la Purificación, Divino niño, El Señor de los Milagros y la Navidad. En las dos primeras, la forma de festejar es con la elección de las Reinas y su corte de honor, desfile de instituciones educativas, públicas y privadas, juegos deportivos, comparsas. En las fiestas en honor a los santos se desarrollan rezos del rosario, celebraciones eucarísticas, juegos deportivos, Escaramuzas, etc.

En todas las celebraciones las autoridades como invitados especiales se deleitan del cuy con papas y el hornado, mientras que al resto de los invitados sólo se les reparte el hornado.

En el mes de septiembre las familias organizan la fiesta en honor al Señor de los Milagros en las cuatro parroquias, incluido el centro cantonal de Chordeleg. En noviembre, en la parroquia de San Martín de Puzhío las celebraciones se dan en honor a San Martín de Porres, donde hay actos religiosos, deportivos y culturales. El juego de la Escaramuza es tradicional en las cuatro parroquias rurales del cantón.

En la parroquia Principal en el mes de marzo preparan la fiesta de la Manzana, su festejo se da con la elección de la Reina de la Manzana y su corte de honor, un desfile de comparsas y juegos deportivos.

En las fiestas del cantón tienen la costumbre de preparar el Cuy con papas, siendo éste uno de los platos más solicitados por los y las participantes, también para brindar a las autoridades e invitados especiales, por su alto contenido vitamínico. Los cuyes son alimentados de forma natural (sin balanceados) en la zona y son preparados de forma artesanal.

Otro plato que es famoso en el cantón, es el Hornado, alimento más popular que es deleitado por todos y todas las participantes, y económicamente está al alcance de todo bolcillo. Con el chanco a más de hacer el famoso Hornado también se preparan otros platos como las cascaritas, sancochos, morcillas, etc.

El Caldo de gallina es típico en la zona y es consumido por las personas que acuden a las festividades. Con la gallina también se elaboran platos como: seco de gallina, arroz con gallina, seco de pollo, asados, etc, cabe recalcar que estos platos se preparan durante todo el año.

La Chicha de jora de maíz es una bebida ancestral de las familias del cantón que se conservan desde tiempos muy lejanos, cuyos orígenes es imposible fijar con exactitud y se mantienen por generaciones. Es una bebida que se deleita en todas las fiestas y ceremonias, acompañado de los deliciosos platos típicos, tradicionales y ancestrales. En la actualidad todas y todos los moradores tienen el ingrediente que es el maíz y conocen el proceso de elaboración. En conclusión resulta fácil y económico, su preparación y alcanza para invitar a todos los concurrentes a las fiestas.

### **PREGUNTA N°3.**

#### **Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.**

<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	01 Ensaladas de zanahoria	2	0,56
		02 Ensalada de lechuga	1	0,28
<b>ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Entremés</b>	01 Mote pillo	9	2,53
	<b>Envueltos</b>	01 Humitas	3	0,84
		02 Chachis o Tamales	2	0,56
	<b>Frituras</b>	01 Empanadas	1	0,28
		02 Habas fritas con huevo	1	0,28
	<b>Tortillas</b>	01 Tortilla de maíz	11	3,09
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	01 Sopa de frejol o poroto	62	17,42
		02 Sopa de fideos	17	4,78
		03 Sopa de sambo tierno	17	4,78
		04 Sopa de col	15	4,21
		05 Sopa de arveja	12	3,37
		06 Sopa de habas	10	2,81
		07 Sopa de nabos	10	2,81
		08 Mote pata (mote casado)	9	2,53

		09 Sopa de papas	9	2,53	
		10 Sopa de arroz de cebada	3	0,84	
		11 Sopa de lenteja	3	0,84	
		12 Sopa de achojchas	2	0,56	
		13 Sopa de verduras	2	0,56	
		14 Aguado de gallina	1	0,28	
		15 Sopa de trigo	1	0,28	
	<b>Caldos</b>	01 Caldo de gallina	14	3,93	
		02 Caldo de gallina criolla	7	1,97	
		03 Caldo de pollo	3	0,84	
		04 Caldo de hueso	2	0,56	
		05 Caldo de bolón	1	0,28	
		06 Caldo de huevos	1	0,28	
		07 Caldo de pata	1	0,28	
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	01 Sopa de harina de haba	2	0,56	
		02 Sopa de harina de arveja	1	0,28	
	<b>Potajes</b>	01 Sancocho de res	5	1,40	
		02 Fanesca	1	0,28	
	<b>Coladas de dulce</b>	01 Colada de sambo	4	1,12	
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	01 Cuy con papas	28	7,87	
		02 Cascaritas	3	0,84	
		03 Pollo asado	2	0,56	
		04 Carne asada	1	0,28	
		05 Tripa mizhqui	1	0,28	
	<b>Hornado</b>	01 Hornado	24	6,74	
	<b>Cocidos</b>	01 Sancocho o fritada	4	1,12	
		02 Guatita	2	0,56	
		03 Papas con cuero	2	0,56	
		04 Menestras	1	0,28	
	<b>Secos</b>	01 Seco de pollo	10	2,81	
	<b>Arroces</b>	01 Arroz con pollo	7	1,97	
		02 Arroz con carne	2	0,56	
		03 Arroz con pescado frito	2	0,56	
		04 Arroz con hígado	1	0,28	
		05 Arroz con menestra	1	0,28	
		06 Arroz con nabo	1	0,28	
	<b>POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	01 Dulce de sambo	2	0,56
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	01 Chicha de jora de maíz	6	1,69
			02 Chicha de avena	2	0,56
<b>Compuestas</b>		01 Horchata	1	0,28	
<b>Infusiones. F</b>		04 Jugos	2	0,56	

<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	01 Morocho	3	0,84
	<b>Salchiche (Chalcutería)</b>	01 Morcilla	1	0,28
	<b>Salsa de ají</b>	01 Ají con pepa de sambo	1	0,28
		02 Papucho (pepa de sambo)	1	0,28
<b>TOTAL</b>			<b>356</b>	<b>100,00</b>

En este sector se elaboran con mayor frecuencia los platos típicos, cuyo ingrediente base se produce en el cantón. Los habitantes son personas dedicadas a la agricultura y en menor escala a la crianza de animales menores, que son utilizados para la alimentación.

La sopa de frejol con un porcentaje de 17.42% y cuy con papas con el porcentaje de 7.87% son los platos, con mayor frecuencia preparados especialmente en las casas de las familias y luego en los restaurantes. Sus ingredientes principales se encuentran en el sector urbano y rural, ya que los pobladores se dedican al cultivo de frejol, col y la crianza del cuy facilitando de esta manera la preparación de estos platos, a bajo costo y al alcance de todos.

El Hornado, caldo de gallina y seco de pollo también ocupan un puesto importante en esta categoría y son los más elaborados tanto en los comedores del mercado y restaurantes. Hay personas del cantón que se dedican a la crianza y venta de estos animales, lo que hace que estos platos sean preparados con productos frescos.

#### **PREGUNTA N°4.**

##### **Comidas más demandadas por los visitantes en este sector.**

<b>TIPO DE PLATO</b>		<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>2.-ENTREMES O ENTREMESES</b>	<b>ENTREMÉS</b>	01 Mote pillo	5	1,50
	<b>Envueltos</b>	01 Humitas	3	0,90
		02 Chachis o Tamales	1	0,30
	<b>Frituras</b>	01 Nabo frito	1	0,30
	<b>Tortillas</b>	01 Tortilla de maíz	11	3,30
<b>3.-CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	01 Mote pata (mote casado)	8	2,40
		02 Sopa de frejol o poroto	4	1,20
		03 Sopa de col	3	0,90
		04 Sopa de sambo tierno	3	0,90
		05 Sopa de habas	2	0,60
		06 Sopa de arroz de cebada	1	0,30

		07 Sopa de fideos	1	0,30
		08 Aguado de gallina	1	0,30
		09 Sopa de lenteja	1	0,30
		10 Sopa de nabos	1	0,30
	<b>Caldos</b>	01 Caldo de gallina	33	9,91
		02 Caldo de gallina criolla	14	4,20
		03 Caldo de pollo	9	2,70
<b>4.-COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Potajes</b>	01 Sancocho de res	4	1,20
	<b>Coladas de dulce</b>	01 Colada de zapallo	1	0,30
		02 Colada morada	1	0,30
<b>5.-PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>ASADOS.</b>	01 Cuy con papas	120	36,04
		02 Pollo asado	3	0,90
		03 Carne asada	2	0,60
		04 Cascaritas	2	0,60
		05 Tripa mizhqui	1	0,30
	<b>Hornado</b>	01 Hornado	56	16,82
	<b>Cocidos</b>	01 Sancocho o fritada	6	1,80
		02 Papas con cuero	1	0,30
	<b>Secos</b>	01 Seco de pollo	4	1,20
		02 Seco de gallina	1	0,30
	<b>Arroces</b>	01 Arroz con pollo	3	0,90
		02 Arroz con pescado frito	2	0,60
		03 Arroz con menestra	1	0,30
		04 Arroz con trucha	1	0,30
<b>6.-POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	01 Dulce de higos	5	1,50
		02 Dulce de durazno	1	0,30
		03 Dulce de manzana	1	0,30
	<b>Dulces</b>	01 Pay de manzana	2	0,60
<b>7.-BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	01 Chicha de jora de maíz	3	0,90
	<b>Compuestas</b>	01 Horchata	1	0,30
<b>8.-OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	01 Morocho	7	2,10
	<b>Salchiche (Chalcutería)</b>	01 Morcilla	2	0,60
	<b>TOTAL</b>		<b>333</b>	<b>100,00</b>

En cuanto a los platos que tienen mayor demanda por los visitantes son: Cuy con papas, Hornado y caldo de gallina porque son elaborados con productos frescos de la zona.

La mayor parte de los visitantes que encontramos son los extranjeros que llegan con el propósito de observar, fotografiar y comprar las joyas elaboradas en plata y oro que son

conocidas por sus diseños, y artesanías existentes en la ciudad de Chordeleg. Además, para visitar los hermosos lugares turísticos que posee el cantón.

Al momento de elegir su alimentación prefieren saborear platos elaborados con los productos frescos cosechados y criados (gallina, cuy, chancho) por los pobladores.

En cuanto a los visitantes nacionales buscan productos criados sin químicos ya que su sabor es diferente al que generalmente se consume en las grandes ciudades como Quito, Guayaquil y Cuenca.

Los visitantes demandan el cuy con papas por su delicioso sabor, su preparación artesanal con los productos propios del sector, como vegetales frescos y sobre todo originalidad en la elaboración y presentación del mismo.

El Hornado y caldo de gallina son platos muy solicitados por los turistas, esto se debe a la existencia de estos platos todos los días de la semana y a costos módicos.

Los platos citados anteriormente son los más solicitados por los visitantes dentro del cantón, de acuerdo a las encuestas realizadas, porque se consideran los de mejor preparación y variedad.

#### **PREGUNTA N°5.**

**Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
<b>ENTREMES O ENTREMESES</b>	<b>Entremés</b>	Mote pillo	3	Antes no se utilizaba aceite ni manteca de color solo manteca de chancho	1
				Antes se preparaba con manteca de chancho, ahora se utiliza bastante manteca de color	1
				Antes se preparaba con manteca de chancho ahora se utiliza aceite.	1



	<b>Envueltos</b>	Humas	1	Antes no se ponía tantos ingredientes, ahora se pone más ingredientes (huevos leche anís)	1	
	<b>Tortillas</b>	Tortilla de maíz	2	Antes solo poníamos sal y quesillo, ahora se pone huevos y mantequilla	1	
				Se realizaba antes con frejol molido, ahora ya no	1	
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Mote pata (mote casado)	4	Ahora se agrega más cantidad de aliños, antes no	1	
				Antes se cocinaba con mote, frejol y tocino, ahora se cocina con hueso de chanco	1	
				Antes se preparaba en la olla de barro, ahora se prepara en olla de aluminio	1	
				Antes se ponía mote, frejol y tocino y ahora se agrega refrito	1	
		Sopa de fideos	4	Antes se hacía fideo de casa, ahora se compra en las tiendas	1	
				Antes lo se hacían los fideos en la casa y ahora se compra.	1	
				Antes se preparaba la comida con los fideos caseros, ahora los fideos vienen preparados y tienen otro sabor más crocante.	1	
				Antes se hacía con quesillo ahora rara vez se utiliza. Lo que más se utiliza es el aceite o manteca de color	1	
		Sopa de arroz de cebada	2	Antes se cocinaba con hueso, ahora se cocina acon papas y quesillo	1	
				Antes se cocinaba con hueso, ahora se cocina acon papas y quesillo	1	
		Sopa de achogchas con frejol	1	1	Antes solo se ponía las achogchas directamente, ahora se hace las achogchas	1

			rellenas		
		Sopa de arroz de maíz	1	Antes se utilizaba el tocino, ahora se utiliza cualquier carne	1
		Sopa de col	1	Antiguamente se ponía carne de chanco ahora solo col y papas	1
		Sopa de espinaca con papas	1	Antes se hacía un refrito y ahora se hace con queso o quesillo	1
		Sopa de frejol o poroto	1	Antiguamente en esta comida no se utilizaba comino ni el aceite de color, la comida era más natural	1
		Sopa de habas secas	1	Antes se tostaba las habas luego se pelaba y tenían más sabor, ahora el sabor ya no es igual que antes ahora se utiliza la harina procesada.	1
		Sopa de nabos	1	Antes se cocinaba el nabo con harina de maíz ahora se cocina con papas	1
		Sopa de quinua	1	Antes se tenía que lavar la quinua con doce aguas para que se quite el sabor picante	1
		Sopa de sambo	1	Antes se picaba el sambo para cocinar, ahora se licua o se ralla el sambo	1
	<b>Caldos</b>	Caldo de gallina	1	NSC	1
		Caldo de gallina criolla	1	Antes se utilizaba condimentos naturales ahora se utiliza condimentos artificiales como maggie	1
		Caldo de pollo	1	Antes se preparaba con ajos y comino ahora se agrega cubitos maguie	1
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Sopa de harina de maíz	1	Antiguamente en la sopa se ponía tocino y ahora se agrega cualquier carne	1

<b>Coladas de dulce</b>	Colada de sambo	2	Antes no se utilizaba el clavo de olor, canela sino se ponía choclos.	1
			Antes se hacía hervir con agua ahora se le agrega leche	1
	Colada de durazno	1	Antes se ponía panela hoy en la actualidad se utiliza azúcar	1
	Colada de habas	1	Antes de las tostaba y molía en piedra ahora existe la harina de haba en las tiendas.	1
	Colada de machica	1	Antes se hacía la colada solo con agua, panela y machica, ahora se hace con leche, azúcar y especias	1
	Colada de zapallo	1	Antiguamente se cocinaba sin canela ni clavo de olor en cambio ahora si se utiliza	1
	Machica de maíz	1	Antes se tostaba el maíz y se molía en piedra y ahora en maquina industrial	1
<b>Asados</b>	Cuy con papas	10	Antes eran solo papas ahora van acompañadas a más de papas con ensaladas.	1
			Antes se asaba sin la manteca de color, ahora se utiliza para asar el cuy	1
			Ahora se servir acompañado con arroz y ensalada a mas de las papas	1
			El cuy se acompañaba con zanahoria blanca y ahora se acompaña con papas.	1
			Antes solo se servía con papas y choclo, ahora se sirve con arroz y papas	1
			Antes se aliñaba el cuy y se asaba en seguida ahora se aliña y se deja pasar unos minutos	1

				Antes se asaba ahora se fríe	3
				NSC	1
		Cascaritas	1	Ahora se asa con el soplete antes se asaba con llazhipas secos	1
	<b>Cocidos</b>	Papas doradas	1	Antes se hacían blancas y con pepa de sambo y ahora son doradas.	1
	<b>Secos</b>	Seco de pollo	1	Que antes se hacía de pollo criollo y ahora del pollo de incubadora criado con balanceado	1
	<b>Arroces</b>	Arroz con frejol	1	Antes lo hacían con manteca de choncho ahora lo hacen con manteca vegetal	1
<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	Chicha de jora de maíz	3	Antes se hacía con maíz y panela, ahora se agrega frutas y harina	2
				NSC	1
<b>OTROS TÍPICOS TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	Ají con pepa de sambo	4	Antes se molía en piedra mezclado con Pepa de sambo y ahora se licua con tomate de árbol	3
				Antes se molía en piedra, ahora se consume ya preparado	1
<b>TOTAL</b>			<b>57</b>	<b>TOTAL</b>	<b>57</b>

El tema de la globalización lleva a cambios sociales, culturales, económicos, etc. El cantón Chordeleg no es una excepción, siendo las razones por las que muchos platos que se preparaban antiguamente han sufrido modificaciones en la actualidad, ya sea en su forma de preparación y en especial el uso de otros ingredientes que son previamente elaborados con químicos. Así, tenemos los platos que han sufrido cambio.

El Cuy con papas es un plato de fácil preparación por la existencia del ingrediente principal en las manos de todos los pobladores del cantón, y ha cambiado mucho de cómo anteriormente lo preparaban. Antes se asaba en la brasa de leña, sin la manteca de color y se servía con papas y a veces acompañado con zanahoria blanca y choclos, sin que faltara el mote con cáscara.

En la actualidad, algunas familias han reemplazado el asado por freír el cuy, o prefieren asar en el horno, mientras utilizan aliños sintéticos que adquieren en las tiendas. Su presentación siempre va acompañada a más de las papas, el arroz y ensalada.

El Mote pata es un plato que se ofrece en todas las fiestas, trabajos en minga y alimentación diaria de los antecesores hasta la actualidad de los pobladores del cantón, aunque ha cambiado mucho en su forma de preparación y el uso de ingredientes. Antes se cocinaba en olla de barro, con mote, frejol y tocino. Ahora se prepara en olla de aluminio, se le agrega hueso de chanco y refrito a más de los tres ingredientes antes mencionado.

Sopa de fideos fue una alimentación diaria de los antepasados de Chordeleg, que persiste hasta la actualidad, igual que los anteriores ha sufrido algunos cambios como son: antes se hacían los fideos en la casa, se preparaba la comida con los fideos caseros, se colocaba queso y las hierbitas del huerto. Ahora se compra en las tiendas, los fideos vienen preparados y tienen otro sabor más crocante, y en la preparación de la sopa lo que más se utiliza es el aceite o manteca de color, y muy poco el queso.

Ají con pepa de sambo. Es un manjar que da sabor a todos los platos y siempre está en la mesa del comedor de todos los habitantes del cantón, siendo un plato ancestral de fácil preparación por la existencia de los ingredientes en el lugar, pero en la actualidad existen muchos cambios ya sea en su forma de preparación, uso de ingredientes y la presentación.

Antes se molía en piedra mezclado con Pepa de sambo y ahora se licua con tomate de árbol, en muchos casos no se usa la pepa de sambo, porque existen en las tiendas previamente elaborados.

**A continuación se presenta una tabla clasificada en comidas típicas, tradicionales y ancestrales.**

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICAS	Mote pillo
	Humas
	Tortilla de maíz
	Cuy con papas
	Cascaritas
TRADICIONALES	Sopa de fideos
	Sopa de arroz de cebada
	Sopa de espinaca con papas
	Caldo de gallina

	Caldo de pollo
	Papas doradas
	Seco de pollo
	Arroz con frejol
<b>ANCESTRALES</b>	Mote pata (mote casado)
	Sopa de achogchas con frejol
	Sopa de arroz de maíz
	Sopa de col
	Sopa de frejol o poroto
	Sopa de habas secas
	Sopa de nabos
	Sopa de quinua
	Sopa de sambo
	Caldo de gallina criolla
	Sopa de harina de maíz
	Colada de sambo
	Colada de durazno
	Colada de habas
	Colada de machica
	Colada de zapallo
	Machica de maíz
	Chicha de jora de maíz
	Ají con pepa de sambo

**PREGUNTA N°6.**

**Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA	
<b>ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Frituras</b>	Buñuelos	2	NSC	1	
				Sr. Ángel Villa	1	
		Empanadas de morocho	1	Sra. Mayra Vásquez	1	
	<b>Tortillas</b>	Tortillas de maíz seco		4	Sra. Elvia Paucar	1
					Sra. Teresa Albarracín	1
					Sra. Luz Peláez	1
					Sra. Maricela Peláez	1
	Tortilla de frejol	1	NSC	1		
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa de mellocos	9	Sra. Feliciano Guzmán	2	

			Sra. Matilde Peláez	2
			Sra. Arminda Rivera	2
			Sra. Azucena Chacón	1
			Sra. Mercedes Cárdenas	1
			Sra. Hilda Cambisaca	1
			NSC	1
			Sra. Estela Arévalo	1
			Sra. Rosa Brito	1
		8	Sra. Elvira Peñaranda	1
			Sra. Alcira Mosquera	1
			Sra. Hortensia López	1
			Sra. Julia López	1
			Sra. María López	1
			Sonia Samaniego	1
			NSC	1
			Sra. Elsa Peñaranda	1
		7	Sr. José Jara	1
			Sr. Ángel Villa	1
			Sra. Carmelina Suarez	1
			Sra. María Guzmán	1
			Sra. Mercedes Cárdenas	1
			Sra. Martha Guzmán	1
		6	Sra. Zoila Salazar	1
			Sra. Gloria Suárez	1
			Sra. Yolanda Vera	1
			Sra. Martha Sigüenza	1
			Sra. Cecilia Cambizaca	1
		2	NSC	1
			Sra. María Cruz Rivera	1
		2	Sara. Mariana Pulla	1
			Sra. Verónica Guzmán	1
		1	Sra. María López	1
		1	NSC	1
		1	NSC	1
		1	NSC	1
		1	Sra. Mercedes Cárdenas	1
		1	Sra. María Vásquez	1
	<b>Caldos</b>	Caldo de patas	1 NSC	1
<b>4.-COLADAS</b>	<b>Coladas</b>	Sopa de harina de	47 NSC	7

Y POTAJES	maíz	Sra. María López	2
		Sra. Bélgica Albarracín	1
		Sra. Julia Barros	1
		Sra. Teresa Vera	1
		Sra. Teresa Mosquero	1
		Sra. Gladys Guzmán	1
		Sra. Esperanza Castro	1
		Sra. Rosa Brito	1
		Sra. Elsa Castro	1
		Sra. Elvia Cobos	1
		Sra. Elvia Maldonado	1
		Sra. María Maldonado	1
		Sra. Norma Matute	1
		Sra. Gloria Suárez	1
		Sra. Rosario Guzmán	1
		Srta. Verónica Guzmán	1
		Sra. Elvira Peñaranda	1
		Sra. Feliciano Guzmán	1
		Sra. Rosa López	1
		Sra. Rosa Suárez	1
		Sra. Yolanda Vera	1
		Sra. Alejandrina Peñaranda	1
		Sra. Julia Guzmán	1
		Sra., Luz Chochon	1
		Sra. Emiliana Zúñiga	1
		Sra. María Zhingre	1
		Sra. Florinda Peláez	1
		Sra. Clara Samaniego	1
		Sra. Hortensia López	1
		Sr. Jesús Guzmán	1
		Sra. Leonor Ávila	1
		Sra. Carmelina Villa	2
		Sra. María Guzmán	1
		Sra. Verónica Guzmán	1
		Sra. Julia López	1
	Sra. Martha Cabrera	1	
Sra. Zoila Salinas	1		
Sra. Julia Parra	1		
Machica sango	36	NSC	13
		Sra. Martha Lunzhi	1
		Sra. Amada Cárdenas	1





			Sra. Elvia Cobos	1		
			Sra. Carmelina Vera	1		
			Sra. Zoila Samaniego	1		
			Sra. Zoila Cambisaca	1		
			Sra. Clelia Sigüenza	1		
			Sr. Jesús Guzmán	1		
			Sra. María López	1		
			Sra. María Vásquez	1		
			Sra. Yolanda Salazar	1		
	Sopa de harina de arveja	11		NSC	6	
				Sra. Lourdes Castro	1	
				Sra. Gladys Guzmán	1	
				Sra. Leonor Ávila	1	
				Sra. María Vásquez	1	
				Sra.: Virginia Pacheco	1	
	Sopa de bolas de maíz	5		Sra. Zoila Reiban	1	
				Sra. Ángela Zhingre	1	
				Sra. Zoila Cambizaca	1	
				Sra. María Vásquez	1	
				NSC	1	
	Sopa de habas tostada	3		Sra. María Maldonado	1	
				Sra. Leticia López	1	
				NSC	1	
	Potajes	Sopa de cebada pelada	16		NSC	6
					Sra. Esperanza Castro	1
					Sra. Teresa Mosquera	1
					Sra. Felicia Guzmán	1
					Sra. Gloria Suárez	1
					Sra. Julia Guzmán	1
					Sra. Clara Luz Samaniego	1
					Sra. Olga Vásquez	1
					Sra. Alicia Reinoso	1
				Sra. Micaela Vásquez	1	
		Sra. Gladys Guzmán	1			
Sopa de papitas de maíz		7		NSC	2	
				Victoria Valverde	1	
				Sra. Mariana Guzmán	1	
				Sra. Micaela Vásquez	1	
				Sra. Maricela Peláez	1	
Puchero	3		Sra. Estela Arévalo	1		
			NSC	2		
Sopa de trigo pelado	3		Sra. Carmen López	1		
			Sra. Carlota Cabrera	1		
			Casa de Sra. Rosa	1		

				Jara		
				NSC	1	
		Sopa de quinua	1	NSC	1	
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	Pichón al carbón	1	NSC	1	
	<b>Frituras</b>	Bolas de nabo	1	Sra. Cecilia Zúñiga	1	
		Hongo plantas nativas	1	Sra. Olga Vázquez	1	
		Menestra de Gigantón flor	1	Sra. Olga Vázquez	1	
<b>POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	Dulce de frejol	1	Sra. Estela Arévalo	1	
		Dulce de sambo	1	Srta. Verónica Guzmán	1	
	<b>Dulces</b>	Pivagos de pan	1	NSC	1	
		Torta de camote	1	NSC	1	
<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	Chicha de jora de maíz	3	Sra. Felicia Guzmán	1	
				Sra. Elmira Peláez	1	
				Sra. Carmelina Villa	1	
			Chicha de pulcre	1	NSC	1
	<b>Infusiones. C</b>		Cafe de habas	1	Sra. Teresa Salinas	1
			Café de maíz	1	Sra. Teresa Salinas	1
			Chocolate puro	1	Sra. Martha Lunzhi	1
		Guayusa	1	NSC	1	
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	Colada de mizhqui o pulcre	45	NSC	17	
				Sra. Julia Zúñiga	4	
				Sra. Lola Albarracín	2	
				Sra. Bélgica Albarracín	1	
				Sra. Martha Lunzhi	1	
				Sra. Amada Cárdenas	1	
				Sra. Teresa Albarracín	1	
				Sra. Hilda Loja	1	
				Sra. Marcela Salinas	1	
				Sra. Lourdes Castro	1	
				Sra. Noemí Jara	1	
				Sra. Elsa Castro	1	
				Sra. Carmen Guzmán	1	
				Sra. Norma Matute	1	
				Sra. Teresa Mosquera	1	
				Sra. Rosa Suárez	1	
				Sra. Teresa Chocho	1	
				Sra. Feliciano Guzmán	1	
Sra. Luisa Rodas	1					
Sra. María Suarez	1					
Sra. Adelaida Torres	1					
Sra. Teresa Salinas	1					

			Sra. Alicia Reinoso	1
			Sra. Carmen López	1
			Sra. Carlota Cabrera	1
			Lucía Peláez	1
			Sra. Carmen López	1
			Sra. Zoila Salinas	1
		6	Sr. Ángel Villa	1
			Sra. María Cruz Rivera	1
			NSC	1
			Sra. Carmen López	1
			Sra. Rosa Parra	1
		5	Sr. Ángel Villa	1
			Sra. Luisa Ramones	1
			NSC	1
			Sra. Rosa López	1
			Sra. Leticia López	1
		5	Sra. Alicia Reinoso	1
			Sra. Lola Albarracín	1
			Sra. Teresa Zúñiga	1
			Sra. Teresa Chocho	1
			Sra. . María Peláez	1
		4	Sra. Ángela Zhunio	1
			NSC	1
			Sra. Carmelina Vera	1
			Sra. Luisa Ramones	1
		4	Sra. Rosa Jara	1
			Sra. Elsa León	1
			Sra. Florinda Peláez	1
			Sra. Carmela Montesdeoca	1
		3	Sra. Lula Albarracín	1
			Sra. Isabel Rivera	2
		3	Sra. María Samaniego	1
		2	NSC	2
			Sra. Carmen López	1
		2	Sra. Teresa Mosquera	1
			Rosa Valverde	1
		2	NSC	1
		1	Sra. Teresa Mosquero	1
		1	Sra. María Rivera	1
		1	Sra. Esther Vidales	1
		1	Sra. Teresa Vera	1
		1	NSC	1
			NSC	2
		7	Sra. Leonor Salazar	1
<b>Salsa de ají</b>	01 Ají chancado en piedra			

				Sra. Imelda Guzmán	1
				Sr. Paul Castro	1
				Sra. Alicia Reinoso	1
				Sra. Zoila Salinas	1
TOTAL			352	TOTAL	352

El cantón Chordeleg en las últimas décadas se ha convertido en una zona más artesanal y turístico, por ende la agricultura dejó de ser importante, a esto se suma que la gran mayoría de los productos que existían en la zona están en peligro de extinción, porque los dueños de terrenos ya no los cultivan.

Actualmente, hay algunos productos que no son utilizados, por la existencia de otros industrializados que se comercializan en los mercados locales y son de fácil preparación.

Dentro de los platos que ya no se preparan, se encuentran principalmente de los ingredientes base como: la zanahoria blanca, ocas, chíos y camote que definitivamente desaparecieron del lugar.

Hay otros platos que antiguamente se preparaban como: la sopa de harina de maíz, machica sango, sopa de Zhimillo, colada de mizhqui o pulcre, etc, que hace mucho dejaron de ser un alimento de las familias, en algunos casos porque no existen los ingredientes base y en otros, debido a que se perdieron los conocimientos sobre su elaboración, y aquellos que aun conocen perdieron la costumbre.

Ahora los renacientes prefieren utilizar los ingredientes semi-preparados por razón del tiempo y porque no saben el proceso para su elaboración.

#### **PREGUNTA N°7.**

#### **Comidas nuevas que se preparan en el sector.**

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ceviche de camarón	18	Camarón	Mercado de Chordeleg

		Ensalada	3	Verduras	Mercado de Chordeleg
		Ceviche de corvina	2	Corvina	Mercado de Chordeleg
		Chochos	1	Chochos	Mercado de Chordeleg
		Ceviche de pescado	1	Pescado	Mercado de Chordeleg
<b>ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Entremés</b>	Mote pillo	2	mote, huevo	Mercado de Chordeleg
	<b>Tortillas</b>	Bolón de verde	5	plátano verde	Mercado de Chordeleg
		Muchin	1	Yuca	Mercado de Chordeleg
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa de fideos	30	Fideos	Mercado de Chordeleg
		Sopa de frejol con verde	6	frejol -verde	Mercado de Chordeleg
		Sopa de verduras	5	Verduras	Mercado de Chordeleg
		Sopa de avena	4	Avena	Mercado de Chordeleg
		Aguado de pollo	4	Pollo	Mercado de Chordeleg
		Sopa de garbanzo	2	Garbanzo	Mercado de Chordeleg
		Sopa de lentejas	2	lentejas	Mercado de Chordeleg

		Sopa de melloco con arvejas	1	melloco-arvejas	Tienda del barrio
		Sopa de arroz de cebada	1	arroz de cebadas	Tienda del Barrio
	<b>Caldos</b>	Caldo de bagre	5	bagre	Mercado de Chordeleg
		Caldo de menudencia	4	menudencia	Mercado de Chordeleg
		Caldo de bolón de verde	2	plátano verde	Mercado de Chordeleg
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Sango de verde	1	verde y atún	Mercado de Chordeleg
	<b>Potajes</b>	Sancocho de res	5	carne de res	Mercado de Chordeleg
	<b>Coladas de dulce</b>	Colada de frutas	1	Frutas	Mercado de Chordeleg
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados.</b>	Chuzos	11	carne de res y pollo	Mercado de Chordeleg
		Carne asada	5	carne de res	Mercado de Chordeleg
	<b>Frituras</b>	Trucha frita	12	Trucha	Mercado de Chordeleg
	<b>Estofado</b>	Churrasco	1	carne, huevos, arroz	Mercado de Chordeleg
	<b>Cocidos</b>	Encebollado	20	Pescado	Mercado de Chordeleg
		Guatitas	1	intestino de res	Mercado de Chordeleg

	Papas con cuero	1	papas-cuero de chanco	Mercado de Chordeleg
	Sancocho o fritada	1	Carne de chanco	Mercado de Chordeleg
	Tallarín con carne	1	tallarín, carne	Mercado de Chordeleg
<b>Secos</b>	Seco de pollo	18	pollo	Mercado de Chordeleg
	Seco de carne	9	Carne de res	Mercado de Chordeleg
<b>Arroces</b>	Arroz con pollo	23	Pollo	Mercado de Chordeleg
	Arroz relleno	11	arroz , pollo, verduras	Mercado de Chordeleg
	Arroz con atún	10	Atún	Mercado de Chordeleg
	Arroz con mortadela	9	Arroz y mortadela	Mercado de Chordeleg
	Arroz con camarón	6	camarón, arroz	Mercado de Chordeleg
	Arroz con carne	5	Carne	Mercado de Chordeleg
	Arroz verde	5	arroz y espinaca	Mercado de Chordeleg
	Arroz con pescado	4	Pescado	Mercado de Chordeleg
	Arroz con menestra	3	Arroz	Mercado de Chordeleg
	Arroz con	3	arroz, huevos	Mercado de



		huevo			Chordeleg
		Arroz con chuleta	1	Chuleta	Mercado de Chordeleg
	<b>Carnes</b>	Chuleta frita	8	Chuleta	Mercado de Chordeleg
	<b>Mariscos</b>	Camarón apanado	4	Camarón	Mercado de Chordeleg
		Cangrejada	2	Cangrejo	Mercado de Chordeleg
		Encocado de pescado	1	Pescado	Mercado de Chordeleg
<b>POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	Dulce de guayaba	1	Guayaba	Mercado de Chordeleg
		Dulce de piña	1	Piña	Mercado de Chordeleg
	<b>Dulces</b>	Canguil dulce	1	Canguil	Mercado de Chordeleg
		Pay de manzana y durazno	1	manzana y durazno	En las comunidades
<b>BEBIDAS</b>	<b>Compuestas</b>	Ensalada de frutas	1	Frutas	Mercado de Chordeleg
	<b>Infusiones.</b>	Jugos	11	frutas	Mercado de Chordeleg
		Fresco solo	1	Sobre de fresco solo	Mercado de Chordeleg
		Limonada	1	Limón	Mercado de Chordeleg

<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	Morocho con pan	1	Morocho	Mercado de Chordeleg
<b>OTROS DE INGRESO MODERNO</b>	<b>Chaulafan (Arroces)</b>	Chaulafan	27	arroz. Camarón, pollo	Mercado de Chordeleg
	<b>Pizza</b>	Pizza	2	harina, queso	Restaurant La Tinaja
	<b>Fast Food</b>	Salchipapas	5	papas y salchicha	Mercado de Chordeleg
		Sándwich de pollo	1	pollo y pan	Mercado de Chordeleg
	<b>Hot Dogs</b>	Hot Dog	9	vienesas, pan	Mercado de Chordeleg
	<b>Hamburguesas</b>	Hamburguesa	4	carne de res molida	Mercado de Chordeleg
<b>TOTAL</b>			<b>348</b>		

El desarrollo de las vías de comunicación, en especial las carreteras que conectan con otros cantones de la provincia del Azuay, y otras provincias orientales como Morona Santiago, Zamora Chinchipe, ha influido a que se introduzcan productos de otras regiones del país, con ello se nota la aparición de nuevos platos que han sido adaptados a la dieta de los pobladores.

A esto se sumará, el aporte de la Cámara de Turismo, que a través de muchos proyectos ha capacitado a las personas de la zona para mejorar el servicio de alimentación a la población.

Debido a que los pobladores de la zona a más de la artesanía se dedican a la agricultura y crianza de animales se han creado nuevos platos como son: seco de pollo, chusos, chuletas, ensaladas, jugos, entre otras.

El cantón Chordeleg en la actualidad cuenta con algunas vías de acceso desde y hacia las distintas ciudades principales del país, lo que ha permitido la introducción de otros productos

como: harinas, pastas, mariscos, enlatados, etc. Con estos ingredientes tenemos los platos nuevos con mayor porcentaje de preparación en la zona son: sopa de fideos con 8.62%, Chaulafan con 7.76%, arroz con pollo con 6.60, encebollado con 5.76%, ceviche de camarón con 5.17%, etc.

De todos estos platos, el ceviche de camarón cuyo porcentaje es de 5.17%, se vende en el mercado de Chordeleg, es un plato tradicional que consumen los pobladores de Chordeleg y sus visitantes por su delicioso sabor.

Los pobladores del cantón Chordeleg como se menciona anteriormente se dedican a la agricultura ya que su clima es apto para ello, también a sembrar árboles frutales, tales como: tomate de árbol, manzanas, duraznos, limones, babacos, plantas que fueron introducidas y cultivadas por los agricultores desde hace aproximadamente 50 años con la intervención y apoyo técnico del ex Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago, CREA. Con estos productos actualmente se preparan ricos batidos, jugos y postres.

#### **PREGUNTA N°8.**

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

<b>NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO</b>	<b>TIPO DE PLATO</b>	<b>NOMBRE DE LAS COMIDAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>	
<b>MAÍZ 26.44</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	1	0,05
		<b>Calientes</b>	Mote	62	2,98
			Tostado	25	1,20
			Pan	8	0,38
	<b>ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Entremés</b>	Mote pillo	89	4,28
			mote sucio	1	0,05
		<b>Envueltos</b>	Tamales	50	2,41
			Chachis	34	1,64
			Humas	21	1,01
			Quimbolitos	1	0,05
	<b>Tortillas</b>	Tortillas	98	4,71	
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Mote pata	69	3,32
			sopas de maíz	2	0,10
			bolas de maíz	2	0,10
<b>COLADAS Y</b>	<b>Coladas</b>	sopa de Zhimillo	7	0,34	

	<b>POTAJES</b>		Pulche	2	0,10
			Sopa de arrocillo de maíz	2	0,10
			Sango	2	0,10
		<b>Coladas de dulce</b>	Colada de harina de maíz	18	0,87
			Palapichi	1	0,05
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	Chicha de jora de maíz	28	1,35
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Colada de dulce</b>	Morocho	23	1,11
Machica			3	0,14	
<b>FREJOL 18.37</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensaladas	92	4,43
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Tortillas</b>	tortilla de frejol	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de frejol	104	5,00
		<b>Caldos</b>	Caldo de porotos	1	0,05
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Colada de frejol	1	0,05
		<b>Potajes</b>	Fanesca	1	0,05
			Frejol con chancho	1	0,05
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Frituras</b>	frejol frito	3	0,14
		<b>Cocidos</b>	Menestra	101	4,86
			Menestrón	1	0,05
	<b>POSTRES</b>	<b>Dulces</b>	dulce de frejol	65	3,13
Mermeladas			4	0,19	
dulce de harina de frejol			4	0,19	
Conservas			1	0,05	
<b>BEBIDAS</b>	<b>Infusiones</b>	café de frejol	2	0,10	
<b>PAPAS 13.13</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensaladas	7	0,34
	<b>ENTREMÉS O ENTREMESES</b>	<b>Envueltos</b>	Tamales	2	0,10
		<b>Frituras</b>	papas fritas	42	2,02
			<b>Tortillas</b>	tortillas de papas	54
		puré de papas		49	2,36
		Empanadas		12	0,58
		<b>picadas</b>	papas con maní	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopas	69	3,32
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>cocidos</b>	Papas con cuero	15	0,72
			papas con cuy	10	0,48
papas doradas			7	0,34	
Papas con tocino y			2	0,10	

			lomo		
		<b>Secos</b>	papas con atún	1	0,05
			papas con queso	1	0,05
	<b>POSTRES</b>	<b>Dulces</b>	dulce de papa	1	0,05
<b>ARVEJA 7.26</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensaladas	43	2,07
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Tortillas</b>	revuelto de arveja con huevo	2	0,10
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopas de arveja	63	3,03
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	coladas de arveja	3	0,14
		<b>Dulce</b>	dulce de arveja	1	0,05
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Cocidos</b>	Menestras	34	1,64
			arveja con queso	2	0,10
<b>Arroces</b>		arroz con arveja	3	0,14	
<b>HABAS 6.25</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	28	1,35
		<b>Calientes</b>	habas con queso	4	0,19
			Tostado	1	0,05
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Tortillas</b>	tortilla de habas	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de habas	40	1,92
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	sopa de harina de habas	18	0,87
		<b>Coladas de dulce</b>	colada	6	0,29
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Frituras</b>	habas fritas	1	0,05
		<b>cocidos</b>	Menestra	23	1,11
	<b>POSTRES</b>	<b>Dulces</b>	dulce de habas	3	0,14
<b>BEBIDAS</b>	<b>Calientes</b>	Café	5	0,24	
<b>POLLO 4.47</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Aguado	7	0,34
		<b>Caldos</b>	caldo de pollo	19	0,91
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	pollo asado	7	0,34
		<b>Frituras</b>	pollo frito	16	0,77
			Apanado	8	0,38
			Pollo broster	2	0,10
		<b>Hornado</b>	Pollo Hornado	6	0,29
		<b>Estofado</b>	Estofado de pollo	5	0,24
		<b>Secos</b>	seco de pollo	17	0,82
		<b>Arroces</b>	Arroz con pollo	3	0,14
<b>Aves</b>	ceviche de pollo	3	0,14		
<b>COL 3.32</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	26	1,25
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de col	25	1,20

	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Potajes</b>	Fanesca	3	0,14
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Frituras</b>	col frita	5	0,24
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salchiche (Chalcute ría)</b>	Morcilla	10	0,48
<b>MANZANA 2.84</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	ensalada de manzana	8	0,38
	<b>POSTRES</b>	<b>Compotas</b>	torta de manzana	1	0,05
		<b>Dulces</b>	pay de manzana	12	0,58
			dulce de manzanas	7	0,34
			Mermelada	2	0,10
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	vinos	8	0,38
chicha de manzana			8	0,38	
<b>Infusiones . F</b>		jugo de manzana	13	0,63	
<b>NABOS 2.07</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	15	0,72
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa de nabo	15	0,72
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Fritura</b>	nabo frito	13	0,63
<b>CUY 1.78</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de cuy	1	0,05
		<b>Caldos</b>	caldo de cuy	2	0,10
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	Cuy con papas	27	1,30
		<b>estofado</b>	estofado de cuy	4	0,19
		<b>Arroces</b>	arroz con cuy	3	0,14
<b>CHOCLO 1.64</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensaladas	7	0,34
		<b>Calientes</b>	Choclo con queso	5	0,24
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Envueltos</b>	Humitas	10	0,48
		<b>Tortillas</b>	tortillas de choclo	11	0,53
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Cocidos</b>	Choclo con cuy	1	0,05
<b>ZANAHORIA 1.39</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensaladas	10	0,48
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Crema	9	0,43
	<b>POSTRES</b>	<b>Dulces</b>	Dulce de zanahoria	1	0,05
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Infusiones . F.</b>	Jugos	9	0,43
<b>SAMBO 1.35</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada de sambo	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa de sambo	13	0,63
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas de dulce</b>	Colada de sambo	5	0,24

	<b>POSTRES</b>	<b>Dulces</b>	Dulce de sambo	8	0,38
			Mermelada	1	0,05
<b>ARROZ 1.20</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de arroz	6	0,29
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Arroces</b>	Arroz con pollo	6	0,29
			Arroz verde	3	0,14
			arroz dorado	2	0,10
			Arroz con menestra	2	0,10
			arroz con camarón	2	0,10
			Arroz con huevo	1	0,05
<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Chaulafan</b>	chaulafan	3	0,14	
<b>GALLINA 1.15</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Aguado	6	0,29
		<b>Caldos</b>	Caldo de gallina	8	0,38
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Frituras</b>	Apanado	1	0,05
		<b>Estofado</b>	Estofado de gallina	1	0,05
		<b>Secos</b>	Seco de gallina	8	0,38
<b>CERDO 1.01</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Potajes</b>	papas con cuero	1	0,05
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados</b>	Cascaritas	2	0,10
		<b>Frituras</b>	Fritada	6	0,29
			Sancocho	5	0,24
		<b>Hornado</b>	Hornado	5	0,24
		<b>Arroces</b>	arroz con chuleta	2	0,10
		<b>MELLOCOS 0.73</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>		sopa de melloco	6	0,29
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>cocidos</b>		menestra de melloco	2	0,10
<b>LENTEJA 0.58</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Calientes</b>	Ensalada	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de lenteja	4	0,19
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Cocidos</b>	Menestra	5	0,24
		<b>Arroces</b>	Arroz moro	2	0,10
<b>TOMATE DE RIÑÓN 0.53</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	ensaladas	5	0,24
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Frituras</b>	Refrito	3	0,14
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa de tomate	1	0,05
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	salsa de tomate	1	0,05
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Mariscos</b>	Ceviche	1	0,05

<b>PEPA DE SAMBO 0.53</b>	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	pepa con ají	5	0,24
			pepa de sambo con papas	5	0,24
			Pepa con queso	1	0,05
<b>PLÁTANO VERDE 0.48</b>	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Frituras</b>	Chifles	3	0,14
			Empandas	2	0,10
			Patacones	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de plátano verde	2	0,10
			Sopa de bolón	1	0,05
<b>CEBOLLA 0.48</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	5	0,24
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Mariscos</b>	Encebollado	1	0,05
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	Refrito	3	0,14
	Aliños		1	0,05	
<b>ZAPALLO 0.43</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de zapallo	4	0,19
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	colada de zapallo	5	0,24
<b>TRUCHA 0 0.38</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Frituras</b>	trucha frita	4	0,19
			trucha apanada	1	0,05
		<b>Mariscos</b>	trucha al vapor	3	0,14
<b>QUESILLO 0.38</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Calientes</b>	quesillo con habas tiernas	2	0,10
			quesillo con choclos	1	0,05
			quesillo con mote	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de quesillo	4	0,19
<b>VERDURAS 0.28</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	3	0,14
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de verduras	3	0,14
<b>COLIFLOR 0.20</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	2	0,10
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Crema	2	0,10
<b>TRIGO 0.20</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Calientes</b>	Pan	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	Sopa	1	0,05
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Machica	2	0,10
<b>BRÓCOLI 0.15</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de brócoli	1	0,05
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Crema de brócoli	1	0,05



<b>FIDEOS 0.15</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	ensalada de fideo	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de fideos	2	0,10
<b>TOMATE DE ÁRBOL 0.10</b>	<b>BEBIDAS</b>	<b>Infusiones</b>	Jugo	1	0,05
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	tomate con ají en salsa	1	0,05
<b>AJO 0.10</b>	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Frituras</b>	Refrito de ojo	1	0,05
	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	Chimichurri	1	0,05
<b>LECHUGA 0.10</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	1	0,05
	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Picados</b>	Sándwich	1	0,05
<b>ESPINACA 0.10</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>Frías</b>	Ensalada	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de espinaca	1	0,05
<b>AJÍ 0.10</b>	<b>OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES</b>	<b>Salsa de ají</b>	ají con pepa	1	0,05
			curtido de ají	1	0,05
<b>CAPULÍ 0.10</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas</b>	Pulcha	1	0,05
	<b>BEBIDAS</b>	<b>Fermentadas</b>	Vino	1	0,05
<b>PIMIENTO 0.10</b>	<b>ENTREMÉS</b>	<b>Frituras</b>	Refrito	1	0,05
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Sopas</b>	sopa de pimiento	1	0,05
<b>CARNE DE RES 0.10</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>Caldos</b>	caldo de res	1	0,05
	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>Asados.</b>	carne asada de res	1	0,05
<b>MACHICA 0.10</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>Coladas de dulce</b>	colada de machica	1	0,05
			Pinol	1	0,05
<b>TOTAL</b>				<b>2079</b>	<b>100,00</b>

En el Cantón Chordeleg todos sus pobladores y en especial los del área rural cultivan por herencia desde sus antecesores los productos andinos como: cereales, tubérculos, leguminosas, árboles frutales entre otros, también crían animales menores, por ello sus dietas alimenticias son en base a estos productos.

Se ha podido observar y así lo demuestran los resultados de la encuesta sobre los ingredientes que son utilizados para la preparación de muchos platos como son:

**El ingrediente maíz con un 26.44%** es el más utilizado con relación a otros, con este ingrediente preparan los platos como: Tortillas, Mote pillo, Mote pata, tamales, tostado, Chicha de jora de maíz, humas, Colada de harina de maíz, Morocho, entre los más elaborados, también de este ingrediente sale el famoso **mote** que está en la mesa de todas las familias del cantón Chordeleg, sin distinción de clase social, pues acompaña a todos los platos y sirve de ingrediente para hacer otros platillos.

El ingrediente **frejol o poroto con el 18.37%** es otro ingrediente que le sigue al maíz en orden de importancia de la que se alimentan los habitantes del cantón. Con este ingrediente se elaboran los siguientes platos en orden de mayor porcentaje. Sopa de frejol, Menestra, ensaladas, dulce de frejol, frejol frito, etc. Este producto fue el alimento de los antecesores y sigue siendo en esta generación. Se cultiva junto con el maíz en todo el cantón.

**Las papas con el 13.13%** es otro ingrediente que también es utilizado por los pobladores de la zona para preparar distintos platos ya sea como: Sopas, tortillas de papas, puré de papas, papas fritas, Papas con cuero, papas con cuy, empanadas, ensaladas, etc. Se encuentran en entradas, entremés, caldos, sopas, platos principales y postres, es deleitado por toda las familias de Chordeleg y visitantes. Este tubérculo es cultivado por la gran mayoría y que ahora reemplaza a los antiguos chíos.

La **arveja con el 7.26%** y **las habas con 6.25%**, son también ingredientes bases de la alimentación y con estos se pueden preparar sopas, menestras, ensaladas, etc. Son cultivadas en la zona por sus moradores aunque en estos últimos tiempos la producción ha disminuido dependiendo a muchos factores climáticos y formas, como es el monocultivo.

## CAPITULO IV

### INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

Las anotaciones que se ha hecho para el inventario gastronómico perteneciente al cantón sobre las comidas típicas, tradicionales y ancestrales, es todo un proceso mediante la cual se registra ordenadamente los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico del cantón, como son los atractivos turísticos que tienen relación con la gastronomía o riqueza culinaria propia del lugar. Estos luego pueden ser puestos en el mercado, así como las artesanías, formar parte de la oferta turística de este bello cantón azuayo.

Al desarrollar un inventario de los recursos gastronómicos se debe considerar una serie de factores asociados a la alimentación de los habitantes, tanto desde el punto de vista de la población local, como del turista. Ya que estos factores son visualizados en diferentes fichas del inventario levantados.

#### 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
Cuy con papas	Típicas	Cuy asado	Baja	Puzhio y Principal	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio y Principal	Centro y Llazhipal	Puzhio y Principal
Hornado	Típicas	Ninguno	Baja	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	-	Capilla pamba
Tortilla de maíz	Típicas	Ninguno	Baja	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	- Eduvides	Ucur -
Cascarita	Típicas	Cuchicara	Baja	Mercado Chordeleg Principal	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg Principal	- Ramos	Principal -
Sancocho	Típicas	Ninguno.	Baja		Azuay	Chordeleg	-	La Unión Delegsol	-	La Unión Delegsol
Morcilla	Típicas	Salchicha	Baja	Mercado ChordelegZh	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	Capillapamba	Zhondeleg

				ondeleg		g	g			
Tripa mizhqui	Tradicional	Ninguno	Medio	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg		Zhondeleg
Ceviche de camarón	Tradicional	Ninguno	Baja	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg		Porrión
Chicha de manzana	Tradicional	Fresco de manzana	Baja	Principal Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	-	Principal	Centro	Principal
Morocho	Tradicional	Ninguno	Baja	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg		Soransol Pungohuaico
Mote pata	Ancestral	Mote casado	Baja	La Unión, Puzhio Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg		La Unión Puzhio	Centro	La Unión Principal
Dulce de sambo	Ancestral	Ninguno	Media	La Unión Delegsol	Azuay	Chordeleg	-	La Unión Delegsol	Centro	La Unión Delegsol
Chicha de jora de maíz	Ancestral	Bebida típica	Baja	Puzhio La Unión	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio La Unión	Centro	Puzhio La Unión
Ají con pepa de sambo	Ancestral	Ají con pepa	Media	Principal	Azuay	Chordeleg	-	Principal	Centro	Principal
Habas fritas con huevo	Ancestral	Ninguno	Baja	Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	Calle Guayaquil	Soransol
Nabo frito	Ancestral	Ninguno	Baja	La Unión Mercado Chordeleg	Azuay	Chordeleg	-	La Unión Chordeleg	-	La Unión Soransol
Machica Sango	Ancestral	Ninguno	Media	Celel Chordeleg	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg Principal	Guayaquil Celel	Celel Chordeleg
Sopa de chios	Ancestral	Ninguno	Alta	Soransol	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol
Chicha de Pulcre	Ancestral	Pulcre fermentado	Media	Delegsol La Unión	Azuay	Chordeleg	-	Delegsol La Unión	Centro	Delegsol La Unión
Sopa de Mellocos	Ancestral	Locro de mellocos	Baja	Principal	Azuay	Chordeleg	-	Principal	Llazhipal El Cisne	Principal
Colada de mizhqui	Ancestral	Ninguno	Media	Zhondeleg Puzhio	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg Puzhio	Centro	Zhondeleg Puzhio
Colada de oca con leche	Ancestral	Ninguno	Media	Principal	Azuay	Chordeleg	-	Principal	Centro	Principal

Colada de Zapallo	Ancestral	Ninguno	Baja	Puzhio Celel	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio Principal		Puzhio Cele
Sopa de zanahoria blanca	Ancestral	Locro de zanahoria	Media	Delegsol Soransol	Azuay	Chordeleg	-	Delegsol Chordeleg	Sta. Teresa Centro	Delegsol Soransol

Los habitantes de Chordeleg a más de ser artesanos, son agricultores y pecuarios. Ellos antes de empezar las actividades artesanales primero realizan las agropecuarias, siendo ésta la razón de la riqueza gastronómica del cantón, aunque este tema no sobresale en la parte turística como sucede con las artesanías.

En cuanto a la sensibilidad al cambio es **baja** en la gran mayoría de los platos a excepción de los alimentos como: machica sango, sopa de chíos, colada de mizhqui o pulcre, colada de oca con leche, sopa de zanahoria blanca y chicha de mizhqui o pulcre, etc.

Se le considera **media**, debido a que son sustituidos por otros ingredientes y son de fácil adquisición en las tiendas del cantón. Además, la nueva generación da mayor importancia a las comidas ya elaboradas, sin darse cuenta, en la calidad del ingrediente y las formas de preparación, teniendo que ver en parte la globalización.

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

El cantón Chordeleg tiene las dos fiestas más grandes en el año que celebran sus pobladores, ellos organizan eventos culturales, deportivos, desfile de centros educativos y organizaciones existentes, y los rituales eucarísticos como buenos católicos.

En las cuatro parroquias festejan el aniversario de parroquialización, también hay otras fiestas propias como por ejemplo en la parroquia de Principal, en marzo se desarrolla la fiesta de la Manzana. En Puzhio, las familias celebran en noviembre de cada año en Honor a San Martín de Porres.

Además, existen otras fiestas de menor importancia en el cantón Chordeleg, costumbres similares a otras partes del país como: El 5 de enero, Los Reyes Magos; 2 de febrero, Virgen de la Purificación; junio, Divino Niño; y en diciembre 24 y 25, La Navidad.

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida

	a la fiesta		
Fiesta del Señor de los Milagros.	Cuy con papas, Hornado, sancocho, fritada, caldo de gallina, secos de gallina o pollo, tortillas con morocho, chusos o pinchos y la famosa chicha de jora de maíz.	<p>Cuy con papas. Es un plato importante, se sirve a los invitados especiales, significa la máxima dignidad y gratitud.</p> <p>El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos y es típico de aquí y que está en todo evento o fiestas.</p> <p>El sancocho y/o fritada, tortillas con morocho y los chusos o pinchos. Se encuentra de venta a todo publico en el mercado y a precios cómodos</p> <p>Los secos de pollo y gallina, el caldo de gallina se sirve a todos los invitados a la fiesta y también se encuentra a la venta del público en el mercado de Chordeleg.</p>	En el cantón, no existe ningún tipo de ritualidades que se hace, ni que se haya hecho menciona la Sra. Hilda Cambizaca de 68 años de edad moradora de la parroquia de Principal.
Cantonización	Cuy con papas, Hornado, sancocho, fritada, caldo de gallina, secos de gallina o pollo, tortillas, morocho y chusos o pinchos	<p>Cuy con papas. Es un plato importante que solo se sirve a las autoridades e invitados especiales, significa la máxima dignidad y gratitud.</p> <p>El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos y es típico de aquí y que está en todo evento o fiestas.</p> <p>Sancocho y/o fritada, caldo de gallina, los secos de ollo y gallina, tortillas, morocho y chusos son comidas populares se encuentra a la venta de todo publico en el mercado.</p>	No existe
Parroquialización de Principal, Luis Galarza de Delegsol, Puzhio y la Unión	Cuy con papas, Hornado, sancocho y/o fritada, caldo de gallina, seco de pollo, chusos o pinchos y la famosa chicha de jora de maíz.	<p>Cuy con papas. Es un plato importante que solo se sirve a las autoridades e invitados especiales, significa la máxima dignidad y gratitud; además este plato va acompañado con el caldo de gallina</p> <p>El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos, es típico de aquí y que está en todo evento o fiestas.</p> <p>La Chicha de jora de maíz. Es una bebida sagrada de los antepasados y en la actualidad son servidos a las autoridades</p> <p>El seco de pollo y los chusos son comidas populares y están a la venta de todo el público</p>	No existe
La fiesta de la manzana en la	Cuy con papas, Hornado, caldo de	Cuy con papas. Plato importante se sirve a los invitados especiales	No existe

parroquia de Principal	gallina, seco de pollo, chusos o pinchos, pay de manzana y la chicha de manzana.	y significa la máxima dignidad y gratitud, además este plato va acompañado con caldo de gallina El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos, es típico de aquí y que está en todo evento o fiestas. La chicha de manzana es una bebida natural y nutritiva, con esta bebida lo hacen el brindis y es servida como fresco a las autoridades y a todos los participantes de la fiesta. El seco de pollo y los pinchos son comidas populares y están a la venta de todo publico	
La fiesta de San Martín de Porres en Puzhio	Cuy con papas, Hornado, sancocho, fritada, caldo de gallina, secos de gallina o pollo, chusos o pinchos y la famosa chicha de jora de maíz	Cuy con papas. Plato importante se sirve a los invitados especiales significa la máxima dignidad y gratitud. El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos, es típico de aquí y está en todo evento o fiestas. La Chicha de jora de maíz. Es una bebida sagrada	No existe

En cuanto a la gastronomía relacionada con las fiestas del cantón se puede mencionar que se preparan los mismos platos para todas ellas y los días ordinarios del año, con excepción del cuy con papas y la chicha de jora son preparados exclusivamente en estas fiestas. Además, en Principal se elabora la chicha de manzana para la fiesta de la Manzana.

Con relación al **simbolismo** se podría decir que hay algunos platos y bebidas que tienen una alta representación que ofrecen los moradores del cantón a sus autoridades e invitados especiales, como es el cuy con papas que representa la máxima dignidad y gratitud; lo mismo podría decir de la chicha de jora de maíz que es una bebida sagrada y natural que solo se encuentra en las fiestas y reuniones familiares ya sea por matrimonios, bautismos, confirmaciones.

El Hornado. Es un plato popular al alcance de todos, es típico de la zona y está en todo evento o fiestas que realizan los habitantes del cantón, además se encuentra todos los días de venta en el mercado de Chordeleg.

El tema de la **ritualidad** de esta zona, no existen tanto como las ofrendas o sacrificios, más bien el Cuy con papas, Hornado y la Chicha de jora de maíz, se viene ofreciendo en estas

fiestas como costumbre que se transmiten de generación en generación, menciona la Sra. Carlota Cabrera de 90 años de edad de la parroquia de La Unión.



## CAPITULO V

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

La puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del cantón, implica en proveer un valor agregado al turismo con la promoción y mejora de la gastronomía, para contribuir con el desarrollo económico y sostenible de las familias y la sociedad en general del Cantón Chordeleg.

#### **5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar las comidas**

En décadas pasados nuestro país subsistía únicamente a través de la explotación y exportación del cacao, banano y del petróleo, en la actualidad se está haciendo hincapié en el turismo ya que contamos con grandes recursos turísticos, en diferentes sectores del país.

Chordeleg no es la excepción ya que cuenta con potencialidades en lo que se refiere al turismo, la misma se ha ido promocionando por medio del departamento de turismo del Municipio del cantón y la Cámara de Turismo del Azuay, pero muy poco se ha hablado de la gastronomía, ya que no existen otras entidades gubernamentales y mucho menos las no gubernamentales que apoyen directamente a las personas dedicadas a esta actividad, faltando mucho por capacitar en la preparación, presentación de los platos, específicamente los típicos y ancestrales propios de ese sector.

El cantón Chordeleg cuenta con las organizaciones y asociaciones de mujeres, clubes y restaurantes de la localidad y últimamente la Universidad Tecnológica de América (UNITA), que serian los organismos que deberían promocionar y comercializar las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.

La Asociación de Toquilleras de San Martín de Puzhio, sería un grupo selecto para promocionar y comercializar los platos típicos, tradicionales y ancestrales, conjuntamente con las artesanías elaboradas con sus propias manos como es: el sombrero de paja toquilla y otros objetos. Además las integrantes de estos grupos poseen los ingredientes necesarios y conocen de la preparación, en base a esto se presentará un proyecto de capacitación para mejorar la presentación, protocolo, servicio y atención al cliente, de esta forma se promulgara otra forma de adquirir ingresos económicos.

El Grupo de Mujeres Unidad de Progreso y Paz de la parroquia de Principal se dedican al arte de la gastronomía, lo cual se fortaleció con las capacitaciones que organizó la Cámara de Turismo, Universidad Tecnológica de América (UNITA), dirigido a la preparación y presentación de los platos ancestrales, pues serían la clave para promocionar y comercializar en las demás parroquias del cantón y fuera de ella.

La Asociación Virgen de la Nube, integrada por mujeres del centro del cantón se dedica a la venta de alimentos preparados en el mercado central y restaurantes del cantón Chordeleg. Ellas ofrecen a habitantes del cantón y visitantes una diversidad de platos típicos, tradicionales y ancestrales propios de la zona. El grupo también será parte del programa de capacitación.

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

El cantón Chordeleg es un lugar turístico por sus artesanías como la joyería en oro y plata, sombreros de paja toquilla, zapatería, cerámicas, etc. Que atrae a los turistas nacionales e internacionales, sobre todo europeos para adquirir una variedad de artesanías, a esto se suma que el cantón cuenta con una multiplicidad de platos elaborados en la zona e incluso en distintas regiones del país, esto hace que sea factible la promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del Cantón investigado.

De acuerdo a la investigación, realizada en el cantón Chordeleg, se ha podido constatar la existencia de un sinnúmero de platos típicos, tradicionales y ancestrales que se preparan en el cantón, pero que no son comercializados, por lo tanto se muestra a continuación las estrategias para la promoción y difusión de la gastronomía.

Análisis de FODA para el cantón Chordeleg y sus recursos gastronómicos, de los platos típicos, tradicionales y ancestrales.

### **MATRIZ DE FODA**

<b>FORTALEZAS</b>	<b>OPORTUNIDADES</b>
Se cuenta con las personas que saben de la preparación de los platos típicos, tradicionales y ancestrales.	El cantón Chordeleg cuenta con un anillo vial en buen estado y el flujo de vistas que tenga el cantón.

<p>En el cantón se cuenta con los ingredientes bases para la preparación de los alimentos.</p> <p>Existen organizaciones y personas involucrado en la gastronomía, con interés de realizar las ferias gastronómicas</p> <p>Los gobiernos locales como el alcalde y los presidentes de las junta parroquiales apoyan a todos los eventos de promoción y difusión, a las artesanías, turismo ecológico y en la actualidad a la gastronomía de los platos típicos, tradicionales y ancestrales.</p> <p>Cuenta con un clima apto para cultivar todos los productos de la Sierra y criar animales de consumo humano</p>	<p>Es parte del proyecto corredor turístico Santa Bárbara.</p>
<p><b>DEBILIDADES</b></p>	<p><b>AMENAZAS</b></p>
<p>Las personas mayores no imparten sus conocimientos sobre la preparación de las comidas ancestrales a sus renacientes.</p> <p>Muchos de los jóvenes ya no se dedican a la agricultura solo se han vuelto consumistas.</p> <p>Los platos típicos, tradicionales y ancestrales que son preparados en las familias no son promocionados y difundidos.</p> <p>Estos platos carecen de una buena higiene y presentación.</p>	<p>La globalización y el consumismo</p> <p>Inestabilidad Política</p> <p>Los medios de comunicación solo promocionan las comidas chatarras.</p> <p>Contaminación ambiental de las grandes multinacionales</p> <p>Las nuevas generaciones van perdiendo la identidad cultural y en especial las comidas ancestrales.</p>

## PROPUESTA DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

### A. TITULO DE LA PROPUESTA

“FERIA GASTRONÓMICA, LOS PLATOS TÍPICOS, TRADICIONALES Y ANCESTRALES DEL CANTÓN CHORDELEG, PROVINCIA DEL AZUAY 2012”

### B. INTRODUCCIÓN

El cantón Chordeleg según los resultados del diagnóstico realizado cuenta con un sinnúmero de platos típicos, tradicionales y ancestrales, algunos de ellos son ofrecidos en el mercado de esta ciudad como es el hornado, cascarita, morocho con tortillas y en las fiestas religiosas y de cantonización, el famoso cuy con papas y la chica de jora de maíz. Además la población sabe del preparado y cuentan con una gran variedad de ingredientes base para la preparación

La presente *Estrategia de capacitación, promoción y difusión a través de las ferias gastronómicas de los platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón* busca fortalecer y difundir la gastronomía del cantón, como un modelo de participación ciudadana que permita a las personas involucradas en la gastronomía, discutir, proponer, ejecutar, dar seguimiento y evaluar acciones, tendientes a superar la situación de: ***Falta de conocimiento por los turistas ya sean nacionales e internacionales*** con el apoyo de: Gobiernos Provincial, cantonal, parroquial y las instituciones no gubernamentales, para el desarrollo sostenible de la gastronomía y la puesta en valor la soberanía alimentaria.

Esta propuesta se realiza con el fin de que las personas mayores impartan sus conocimientos sobre las comidas ancestrales ricas en nutrientes que en la actualidad se está desapareciendo.

Esta se desarrollará tomando en cuenta los puntos de vista de diversos profesionales, que forman parte del personal técnico de la Alcaldía del cantón y las juntas parroquiales, que están trabajando en las áreas afines a tema.

### C. OBJETIVOS

#### c.1. Objetivo General

Promocionar y difundir los platos típicos, tradicionales y ancestrales del cantón Chordeleg

### **c. 2. Objetivos Específicos.**

- ✓ Capacitar a los actores involucrados en la gastronomía, en temas de: identidad gastronómica, calidad y técnicas de servicio, la forma de presentación y servicio a los clientes,
- ✓ Proponer “Feria de Comida Típica Tradicional y Ancestral” con los representantes de las organizaciones involucradas con la gastronomía
- ✓ Motivar a las personas de la tercera edad para que socialicen sus conocimientos en la preparación de platos ancestrales en la feria gastronómica.
- ✓ Elaborar un plan de difusión del evento.

## **D. JUSTIFICACIÓN**

El cantón Chordeleg tiene una gran variedad de platos típicos y otros que han sido heredados por varias generaciones, ricos en nutrientes, desconocidos por los visitantes por la falta de promoción. Además, hay alimentos ancestrales que se pierden por la poca valoración de lo nuestro, que en muchos casos son efectos de la globalización, y son reemplazados por comidas chatarras, que afectan a la salud.

Así mismo puedo decir que existe una gran fortaleza, ya que el cantón cuenta con una población de personas que saben preparar los distintos platos, que lo hacen cuando se trata de las reuniones familiares y fiestas en cada una de sus viviendas y existen una diversidad de ingredientes ya sean vegetales y animales, en especial animales menores en la zona y son naturales sin contaminación

Pero la debilidad es que, la gastronomía del cantón Chordeleg, no tiene el alto nivel, en comparación con las artesanías porque no existe una promoción y difusión de todos los platos típicos, tradicionales y ancestrales y por ello muchos visitantes van a la ciudad de Gualaceo a degustar de la gastronomía de esa ciudad. En resumidas cuentas debe existir más interés en promocionar y difundir la gastronomía del cantón Chordeleg, para solucionar el problema del desconocimiento de la existencia de una variedad gastronómica que tiene Chordeleg.

## **Promoción y difusión de la gastronomía del cantón Chordeleg.**

En cuanto a la promoción y difusión de la gastronomía se entiende que es un eje central que permite el conocimiento a nivel de todo el país de la gastronomía de los platos típicos, tradicionales y ancestrales que existen en el cantón Chordeleg.

El involucramiento en los eventos de los: Grupo de Mujeres Unidad de Progreso La Paz, Asociación Virgen de la Nube, Asociación de Toquilleras, propietarios y personal involucrados en el servicio de alimentos, es el motor que asegura un desarrollo sostenible de la gastronomía y da un valor agregado a la soberanía alimentaria e ingresos económicos en el cantón Chordeleg.

La participación de los grupos involucrados y todas las autoridades en conjunto fomenta, genera capacidades de autogestión en el grupo humano y lleva a cabo acciones para cumplir el objetivo de esta estrategia y fomenta su propio desarrollo, lo que con lleva al Derecho del Buen Vivir.

## **E. PRINCIPIOS DE LA ESTRATEGIA**

La Estrategia para la promoción y difusión a través de la feria de la gastronomía de los platos típicos, tradicionales y ancestrales se basa en cuatro principios:

- *Equidad*, que permita una participación en igualdad de condiciones para todas las personas sin diferencias de edad, sexo, religión, opción política, niveles de ingresos, etnia o cualquier otro elemento que pueda ser causa de discriminación.
- *Tolerancia*, reconociendo que en cualquier grupo social existe diversidad de pensamientos y que las diferencias deben ser objeto de respeto. Ninguna opinión o juicio será de menor valor en los procesos deliberativos y de toma de decisiones, donde se promoverá el consenso.
- *Solidaridad*, que exprese relaciones sociales donde el interés de las comunidades prevalezca sobre los intereses particulares y los beneficios se dirijan mayoritariamente hacia las personas, familias, grupos sociales y comunidades con mayor grado de precariedad urbana.
- *Transparencia*. Que la asignación y administración de recursos pueda ser auditada por la comunidad organizada, estableciendo adecuados mecanismos de rendición de cuentas

## **F. ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DE LA FERIA GASTRONÓMICA**

**F.1. Realizar 3 ferias gastronómicas de comida típica, tradicional y ancestral con los integrantes de la Asociación Virgen de la Nube, Asociación de Toquilleras de San Martín de Puzhio, Grupo de Mujeres Unidad de Progreso la Paz, Restaurantes y personas involucradas en la gastronomía.**

Para realizar la feria gastronómica, por medio del Sr. Alcalde y los presidentes de las Juntas Parroquiales, convocarán a una asamblea general en la que participaran los representantes de las organizaciones y personas que tienen que ver con la gastronomía y el representante del departamento de Turismo del Municipio de Chordeleg, para llegar a los siguientes acuerdos.

- a. Presentación y socialización de la propuesta para la Feria de Comida Típica Tradicional y Ancestral a desarrollarse en el cantón Chordeleg y sus dos parroquias. Lo hará el encargado del departamento de Turismo del Municipio, a las entidades locales: Municipalidad de Chordeleg, Gobierno Provincial del Azuay, Cámara de Turismo, Universidad Tecnológica América, UNITA, y algunas empresas privadas para su apoyo al evento.
- b. Los presidentes de las Juntas Parroquiales y el representante del departamento de Turismo del Municipio, convocarán a una reunión de trabajo con todas y todos los involucrados e involucradas en el proyecto para formar comisiones y ver la logística necesaria para desarrollar el evento.
- c. Se reunirán los encargados de la feria y los participantes, para fijar las fechas, los lugares y responsables del evento, quedando definido de la siguiente manera: en la ciudad de Chordeleg el 15 de abril de 2012, en honor a las fiestas de cantonización, donde hay una masiva concurrencia de turistas nacionales e internacionales. El encargado de este evento será el representante del departamento de Turismo del cantón. En la parroquia de Principal, se desarrollará el 20 de marzo de 2013, por la fiesta de la Manzana. En la parroquia de Puzhio el 07 de noviembre, fiesta religiosa en honor a San Martín de Porres patrono de la parroquia, en estos eventos, hay la asistencia de muchas familias y personas de los diferentes lugares, en el caso del último llegan muchos feligreses de la provincia del Azuay y fuera de ella. Los responsables del desarrollo y logística del evento son los presidentes de las Juntas

Parroquiales de cada parroquia, con el apoyo de los representantes de las organizaciones implicados en la gastronomía.

d. Serán publicados los tres eventos, a través de los siguientes medios de comunicación:

<b>Radio</b>	<b>Horario</b>	<b>Televisión</b>	<b>Horario</b>	<b>Periódicos</b>
La Mega, de la ciudad de Cuenca que tiene mayor aceptación en el cantón Chordeleg	07:00 am 21:00 pm Dos diarias durante 15 días por evento (3).	Unión TV, de la ciudad de Cuenca.	21:00 1 diaria durante 5 días por evento (3)	El Pueblo de la ciudad de Gualaceo.
		Cable visión, TV cable, con cobertura local.	12:00 20:00 Dos diarias por 5 días por evento (3)	El Tiempo, de Cuenca
				El Mercurio, de Cuenca

Se gestionará con los medios impresos como: El Pueblo, El Tiempo y El Mercurio para que los periodistas o reporteros publiquen la información respecto a los tres eventos como noticia (organización y día del evento).

e. Para la promoción y difusión de los eventos se elaborará materiales impresos, es decir, afiches, gigantografía y flyers, a ser distribuidos en las parroquias y el centro cantonal de Chordeleg. También en las oficinas de Información Turística.



Afiche promocional del evento, tamaño A3



**FERIA**  
**Gastronómica**  
**Chordeleg 2012**

**PARTICIPAN**  
La Asociación Virgen de La Nube, Asociación de Toquilleras de San Martín de Puzhío, Grupo de Mujeres Unidad de Progreso La Paz.

Lugar: Parque Central de Chordeleg  
Día: 15 de abril de 2012      Hora: 09:00

**Organizan:**  
Municipio del cantón Chordeleg      Gobierno Provincial del Azuay  
Cámara de Turismo      Universidad Tecnológica América-UNITA

Flayer para la difusión de la feria, tamaño A5.

*La Asociación Virgen de la Nube*  
*Asociación de Toquilleras de San Martín de Puzhío*  
*Grupo de Mujeres Unidad de Progreso la Paz*

**INVITAN**

**I F E R I A**

**GASTRONÓMICA**  
**CHORDELEG 2012**

- Lugar: Parque central de Chordeleg
- Día: 15 de abril de 2012
- Hora: 09:00



**ORGANIZAN**

MUNICIPIO DEL CANTÓN CHORDELEG  
GOBIERNO PROVINCIAL DEL AZUAY  
CÁMARA DE TURISMO  
UNIDAD TECNOLÓGICA AMÉRICA, UNITA.

- f. Se gestionará a los dirigentes de las cooperativas del transporte interprovincial, provincial, cantonal y parroquial para que se permita que este material sea colocado en cada una de sus unidades.
- g. Solicitar el auspicio a las cooperativas de Ahorro y Crédito Fasayñan y Jardín Azuayo, y a la hostería Zhirogallo, para la realización del evento (difusión, premiación de los cinco mejores platos y bebidas típicas, tradicionales y ancestrales, y otros gastos que se generen).

- h. Las encargadas de la preparación de los platos serán todas las integrantes de: Grupo de Mujeres Unidad de Progreso La Paz, Asociación Virgen de la Nube, Asociación de Toquilleras, propietarios y personal involucrados en el servicio de alimentos
- i. El producto final de la promoción y difusión de la feria será un tríptico, con información de los 5 mejores platos y bebidas a ser promocionados a nivel del país, donde se evidencie que el cantón Chordeleg a más de ser conocido por sus hermosas joyas, sus lugares y atractivos turísticos, sea también por su riqueza cultural dentro de la gastronomía. Esta actividad se realizará con el aval de las entidades públicas como son: Municipio de Chordeleg, Gobierno Provincial y la Cámara de Turismo Azuay y el proyecto Corredor Turístico Santa Bárbara.

**Tríptico para la difusión de los platos típicos, ancestrales y tradicionales del cantón. Tamaño A4.**

<h2 style="text-align: center;">Máchica sango</h2>  <p><b>INGREDIENTES:</b> Maíz, cebolla, manteca de chancho, sal, quesillo, refrito, perejil</p> <p><b>PREPARACIÓN:</b> Tostar el maíz, moler en piedra o en molino. Se hace un refrito en una olla de barro, se agrega agua, cuando hierve se coloca la machica de maíz tostado, agrega quesillo, perejil, mover continuamente hasta que espese.</p>	<h2 style="text-align: center;">I FERIA GASTRONÓMICA</h2> <p style="text-align: center;"><u>Organizado</u> Municipio del cantón Chordeleg Gobierno Provincial del Azuay Cámara de Turismo UNITA</p> <p style="text-align: center;">Agradecimiento:</p> <p>La Asociación Virgen de la Nube, Asociación de Toquilleras de San Martín de Puzhío y el grupo de Mujeres Unidad de Progreso La Paz y todas las entidades que han respaldado la ejecución del evento.</p> <p style="text-align: center;"><i>Documento de difusión masiva de promoción de la riqueza gastronómica y cultural del cantón Chordeleg. Prohibida su reproducción</i></p>	<h2 style="text-align: center;">PLATOS</h2>  <p style="text-align: center;"><b>Tierra turística y llena de riqueza gastronómica.</b></p>
--	--	--

<h2 style="text-align: center;">Cuy con papas</h2>  <p><b>INGREDIENTES:</b> Cuy, papas, aliño, sal, comino y ajo.</p> <p><b>PREPARACIÓN:</b> Pelar y lavar el cuy, aliñar y dejar reposar por 2 horas. Asar al carbón. Servir con arroz, mote, ensalada y aji.</p> <p><i>Es un alimento rico y nutritivo. Herencia ancestral.</i></p>	<p><b>INGREDIENTES:</b> Chancho, ajo, sal, comino, pimienta y cerveza</p> <p><b>PREPARACIÓN:</b> Después de sacrificar, pelar y extraer las vísceras del animal se cuelga por horas hasta que seque. Se pone los aliños y se deja reposar durante 24 horas, se cocina y dora en un horno por más de 8 horas. El horno debe tener suficiente temperatura. El chancho debe ser tierno y con carne, poco gordo, de edad, entre 8 meses a 1 año, lo que garantiza su cocción y sabor.</p>  <p>Se sirve con mote, papas, arroz, ensalada y aji</p>	<h2 style="text-align: center;">Mote pata</h2> <p><b>INGREDIENTES:</b> Frejol (porotos), mote, tocino, mani, ajo, comino, cebollas, sal, leche.</p> <p><b>PREPARACIÓN:</b> En una olla se hace el refrito y se colocan todos los ingredientes, se mueve constantemente hasta que espese. Se acompaña el plato con aji y pepa de sambo.</p> 
--	--	--

## G. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

### g.2. Ferias gastronómicas de comida típica, tradicionales y ancestrales

DETALLE	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	
Elaboración de la propuesta para la Feria de Comida Típica Tradicional y Ancestral.	X											
Presentación de la propuesta a las entidades: Municipalidad de Chordeleg, Gobierno Provincial del Azuay, Cámara de Turismo, Universidad Tecnológica América, UNITA, y algunas empresas privadas para su apoyo al evento.	X	X									X	
Convocatoria a una reunión de trabajo con todas y todos los involucrados en el proyecto		X	X								X	
Se reúnen los encargados de la feria y los participantes, y fijan las fechas, lugares y responsables del evento,		X							X			

Acuerdo sobre la difusión de cada uno de los eventos	X												
elaborará materiales impresos, es decir, afiches y flyers,		X	X										
Gestión a los dirigentes de las cooperativas del transporte interprovincial, provincial, cantonal y parroquial para que se permita que este material sea colocado en cada una de sus unidades.		X							X				
Pedir auspicio a las cooperativas de Ahorro y Crédito Fasayñan y Jardín Azuayo, y a la hostería Zhirogallo		X								X			
Preparación y exposición de los platos típicos, tradicionales y ancestrales por los participantes			X	X									X
La difusión de los eventos de la feria gastronómica			X	X									X
Elaboración de un tríptico, producto final de la promoción y difusión de la feria, con información de los 5 mejores platos a ser promocionados a nivel del país	X			X	X								

## H. RECURSOS

### i.1. Recursos Administrativos.

La administración del proyecto estará a cargo del departamento de Turismo del Municipio de Chordeleg.

### i.2. Talento Humano (Recursos Técnicos)

Para la ejecución de las diferentes actividades de capacitación se contará con el apoyo del Ministerio de Turismo.

### i.3. Recursos Financieros

Para los recursos financieros será presentado la propuesta al Concejo en pleno del Municipio de Chordeleg, Consejo Provincial del Azuay y a las Cooperativas de Ahorro y Crédito Fasayñan y Jardín Azuayo, para que auspicien y apoyen a los eventos.

## I. IMPACTO

Al finalizar la presente propuesta de Promoción y difusión de las comidas típicas, tradicionales y ancestrales mediante la capacitación y la feria gastronómica se contara con:

- Los moradores del cantón valoran sus propios platos típicos, tradicionales y ancestrales y serán conocidos fuera del cantón
- Los jóvenes con conocimientos sobre la existencia y preparación de las comidas ancestrales
- La población del cantón Chordeleg irán valorando los platos preparados con sus propios ingredientes.
- Se disminuirá la desnutrición en los habitantes y en especial de los niños y niñas del cantón.
- Mayor número de turistas degustando comida sana y natural en el cantón Chordeleg.

Los habitantes valoraran la soberanía alimentaria

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES:

- Los habitantes del cantón Chordeleg en un mayor porcentaje se dedican a la artesanía y la agricultura, siendo estos sus principales fuentes de sustento. Entre los productos que mas cultivan son: maíz, fréjol, arvejas, habas, papas, hortalizas, zapallo, sambo, plantas frutales dentro de ello las manzanas, reinas claudias, peras, sagsumas, babacos, moras, etc., en lo pecuario se dedican a criar los animales menores como: cuyes, gallinas, chanchos y en minina escala el ganado ovino, Siendo los ingredientes base para la gastronomía del cantón.
- Luego de inventariar los platos de la gastronomía del Cantón Chordeleg se puede concluir que los más sobresalientes son: 6 platos típicos, 4 platos tradicionales, 14 platos ancestrales.
- Los productos que se emplean en la preparación de los platos y bebidas típicas son: el cuy, las papas, el chanco, el frejol, el maíz y arveja.
- En cuanto a los platos y bebidas típicas preparadas según los productos base son: Cuy con papas, un plato ancestral que se acompaña con arroz, mote y ensalada. El hornado se sirve con tortilla de papas, mote, ensalada y ají, igual las cascaritas, el sancocho, fritada y la morcilla (sin arroz). La tortilla de maíz se sirve con un vaso de morocho. En la zona la principal bebida es la chicha de jora.
- En relación al centro de acopio de los productos se concluye que: la mayoría de los productos son de su propia producción, asimismo algunos productos complementarios lo adquieren en los mercados.
- Luego de la investigación, se pudo notar que existe una pérdida progresiva de costumbres y tradiciones, debido a que hay algunos platos que ya no se preparan en la actualidad, tales como: máchica zango, palapiche, dulce de frejol, entre otros.



## RECOMENDACIONES.

- Las autoridades que representan el cantón, especialmente la Municipalidad, a través de su departamento de Turismo, la Cámara de Turismo, el Instituto de Patrimonio Cultural y otras entidades afines deberían poner mayor énfasis en valorar y conservar las tradiciones culturales, respecto a la gastronomía, ya que el cantón cuenta con un sinnúmero de platos típicos, tradicionales y ancestrales, que deben ser difundidos de manera prioritaria a nivel nacional e internacional, como eje de desarrollo sustentable del Cantón.
- Fortalecer al Grupo de Mujeres Unidad de Progreso y Paz de Principal a que continúen capacitándose y participando en la demostración de los platos típicos, tradicionales y ancestrales a nivel del cantón y fuera, como ya lo vienen haciendo desde hace 5 años, con el apoyo de la Municipalidad de Chordeleg y la Junta Parroquial de Principal, como una iniciativa para conservar sus raíces ancestrales en la gastronomía y para mejorar sus ingresos económicos.
- La Ilustre Municipalidad del cantón Chordeleg, a través de su departamento de Gestión y Protección Ambiental y Producción, deben continuar en la capacitación a los habitantes en la utilización de abonos orgánicos y mejorar los huertos familiares, que a más de ser artesanos se dedican a la agricultura, para que saquen productos de calidad, de ésta forma se garantice una dieta nutritiva y saludable hacia los turistas.
- Plan Internacional debe fomentar mediante las ferias de salud, la importancia en la preparación y demostración de los platos típicos y ancestrales utilizando sus productos nativos de la zona, que conlleva a la soberanía alimentaria que hoy en día es difundida por el gobierno de turno. Además, temas relacionados al manejo e higiene de alimentos para garantizar la salud de los consumidores.
- La gastronomía en el cantón, cada día adquiere la mayor importancia al igual que las hermosas joyas, razón por la cual, el Municipio y las entidades que tienen que ver con ello, deben preocuparse en la promoción y difusión de las comidas típicas, tradicionales y ancestrales, para que ésta se posicione como un generador de turismo, con ello incentivar a los visitantes a deleitar los ricos platos de la gastronomía del lugar, de esta forma evitar que muchos visitantes se trasladen a cantones cercanos en busca de alimentación.



## BIBLIOGRAFIA

- BOOKINGBOX. Provincias de Ecuador. (En Línea). Febrero 2010. (Citado Agosto 2011). Disponible en:
- Ilustre Municipalidad de Chordeleg. (2005) Agenda de Cambio. Azuay. Graficas Hernández
- Marín G y Matute C. Análisis y diseño de una estructura topológica de red de banda ancha inalámbrica para la interconexión de la I. Municipalidad del Cantón Chordeleg con sus parroquias y zona urbana utilizando radio enlace con tecnología wi-fi. (En línea). Septiembre 2010. (Citado Agosto 2011). Disponible en:
- CHORDELEGENCANTADO. Población. (En línea). 2010. (Citado Agosto 2011). Disponible en:
- Pablo Cuvi Recorrido por los sabores del Ecuador.. I Edición 2001
- Ministerio de Educación Ecuador Estudio Sociales 2007
- Jardín Azuayo. Credits. (En línea). 2011. (Citado Agosto 2011). Disponible en:
- <http://www.bookingbox.org/ecuador/club-viaje-azuay-informacion-general.html>
- <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/653/3/CAPITULO1.pdf>
- <http://www.chordelegencantado.gov.ec/poblacion.php>
- [http://www.jardinazuayo.fin.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=75&Itemid=7](http://www.jardinazuayo.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=7)
- [www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec).

## ANEXOS

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



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

### **1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.**

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

### **2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.**

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

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

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

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.

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

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

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).

- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:

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

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

## **I. ASPECTOS GENERALES**

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

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).

- b. Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- c. Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.
- d. Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.

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

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

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan en épocas de fiesta.
- b. Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los

(lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas, especialmente en épocas de fiesta.

**c. Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.

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

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

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

**a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia.

**b. Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.
- d. **Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas

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

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.
- e. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- b. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle *el nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan estos platos.

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

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



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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

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

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			

3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

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

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

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

5				
6				
7				
8				
9				
10				

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

<b>4</b>	4	4	4
<b>5</b>	5	5	5
<b>6</b>	6	6	6
<b>7</b>	7	7	7

ANEXO

**PARRILLA PARA EL INGRESO DE LA INFORMACIÓN.**

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DE LA PARROQUIA	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA

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

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

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

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

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA

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

## ANEXO

### **INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA**

#### **Previo al ingreso de información debe:**

1. Revisar las *encuestas*, de manera que estén debidamente llenadas, es decir:

Debe tener lógica la información receptada.

Deben estar totalmente llenas.

La información debe ser fidedigna.

Deben estar con letra entendible.

2. Numerar las encuestas, escribir en la parte superior derecha el número de encuesta que corresponda.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la información.

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

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.

Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.

Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.

- b. En el literal b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS** (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. **QUIEN LAS PREPARA MEJOR** (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. **DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS**, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. **CÓMO SE PREPARA** (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.

Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

**NC**= No contesta

**NSC**= No sabe contestar/Desconoce

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

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



nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ANEXO E

## ENTREVISTA INFORMANTES CLAVE

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

	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS 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 megapíxeles

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 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.

ANEXO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia :	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio	Centro	Puzhio
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>-</b>	<b>Principal</b>	<b>Llashipal</b>	<b>Principal</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Esperanza Suarez		41 años	Femenino	3051446	41 años
	<b>Hilda Cambizaca</b>		<b>68 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>-</b>	<b>68 años</b>
Nombre de la comida			CUY CON PAPAS			
			<b>Cuy con papas</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Cuy asado, papas con cuy.			
			<b>Cuy asado</b>			
Tipología de la comida			Asados			
			<b>Asados</b>			
Tipo de comida			Típico			
			<b>Típico</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Puzhio			
			<b>Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Cuy, papas, aliño, sal, comino y ajo			
			<b>Cuy, papas, manteca de color, pepa de sambo, sal, cebolla</b>			
	Ingrediente principal		Cuy			
			<b>Cuy y papas</b>			
	Preparación		Pelar y lavar el cuy, aliñar mínimamente por 2 horas y asar al carbón.			
			<b>Se mata y se pela al cuy en agua fuerte, pero que no esté hirviendo, se empapa en ceniza hasta que se hinche, saca las tripas, se lava, se aliña con ajo, sal por un día y se asa metiendo en el cangador o palo. Se cocinan las papas chauchas delgadas con cascara; se fríe con manteca de color de choncho, ajo, cebolla, comino, pimienta, tomate, y se pone de 1 a 3 cucharadas de pepa de sambo tostado y se pone agua la cantidad necesaria y sal a gusto luego se revuelve cada 10 minutos para que se mescle y se sirve.</b>			
Acompañamiento		Papas doradas, arroz, mote y ensalada				
		<b>Con arroz, mote y ensaladas</b>				
Combinación/sustitución de productos		Con arroz, mote choclo				
		<b>Ninguno</b>				

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El cuy debe ser alimentado con alimento natural y aliñar por lo menos 2 horas antes de asar <b>Aliñar con anterioridad y asar en leña</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz con cuy, mote con cuy <b>Caldo</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X X
	Cocina a leña	X X
	Otros:	Se asa en el fogón con leña o carbón -
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El cuy siempre existió en América y en Ecuador por ende en mi comunidad a sido, es y será nuestro alimento especial. <b>Ninguno</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	El cuy es el ingrediente principal <b>Porque se sirve cuy y papas</b>
	Significado que posee la comida	Es el plato más importante y significa gratitud que demuestra al momento de brindar <b>Es un alimento muy sabroso y antiguo</b>
	Usos	En: cumple años, bautismos, matrimonios, reuniones familiares. <b>En los trabajos, en las fiesta, para los compadres</b>
	Qué representa	La máxima dignidad y gratitud. <b>Un plato especial que solo se sirve al invitado especial</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Es un plato que se consume todo el año y en los casos que se requiera ya sea en las fiestas de navidad, carnaval y reuniones familiares <b>En diciembre por navidad, mayo día de la madre, en bautismos, confirmaciones matrimonios, grados</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Están los invitados especiales. <b>Para hacer más llamativo</b>
	Relación con mitos/leyendas	Este plato significa mantener una relación de jerarquía. <b>El cuy ha sido sano y no afecta la salud.</b>
	Relación con las fiestas	Si hay este plato es una buena fiesta. <b>Aquí están los invitados especiales.</b>
	Quién los elabora	Son los amas de casa o alguna persona de encargada de confianza <b>Hilda Cambizaca</b>
	Quiénes lo consumen	Los invitados especiales. <b>Invitados especiales</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		No <b>El Ministerio de Turismo</b>



<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Lo crío los cuyes para mí y no los vendo <b>Si</b>	
	Comercializan	No <b>Se vende a veces</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>No</b>	
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Pequeñas cuyeras en la comunidad de Puzhio <b>Pequeñas cuyeras</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>	
	Población	Los habitantes de Puzhio. <b>Los habitantes de Principal</b>	
	Épocas de producción	Todo el año	
			<b>Todo el año.</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg		Capillapamba
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>Chordeleg</b>		<b>Capillapamba</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Martha Parra		46 años	Femenino	084350663	46 años
	<b>Elsa León</b>		<b>58 años</b>	<b>Femenino</b>		<b>58 años</b>
Nombre de la comida			HORNADO			
			<b>HORNADO</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno.			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Hornado			
			<b>Hornado</b>			
Tipo de comida			Típico			
			<b>Típico</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Gualaceo			
			<b>Mercado de Gualaceo</b>			
Características	Ingredientes		Chancho, ajo, sal, comino, pimienta y cerveza			
			<b>Chancho, ajo y comino</b>			
	Ingrediente principal		Chancho			
			<b>Chancho</b>			
	Preparación		Se mata el chancho, se pela con agua caliente luego se pasa la barbera, se parte para sacar las tripas y se lava, se pica los huesos al chancho entero y se cuelga para que se seque y se pone los aliños por 24 horas y al horno. Pero antes se quema la leña en el horno hasta que quede cenizas, luego se limpia y se coloca el chancho se hornea solo con el calor			
			<b>Se mata y se pela los pelos con agua caliente, se saca las vísceras o la menudencia, luego se lava bien para posteriormente aliñar con los aliños ya preparados y se deja por una noche o un día y luego se pone al horno por una noche y se sirve en porciones.</b>			
Acompañamiento		Con mote, arroz, ensalada y papas				
		<b>Con mote, tortillas de papas y ensaladas</b>				
Combinación/sustitución de productos		Ninguno				
		<b>Ninguno</b>				

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El horno con suficiente temperatura, el chanco debe ser tierno y poco gordo, de edad entre 8 meses a 1 año y de carne, el horno debe ser redondo, hecho con miel, con pelo de persona, sal, vidrio y huesos de cualquier animal.
		<b>Se debe aliñar mínimamente con 12 horas antes de hornar</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sancocho, fritada, cascaritas, puchero, cecinas, etc.
		<b>Cascaritas, cecina, carne asada, sancocho</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	X
	Utensilios de madera	X
	Cocina a leña	X
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se viene preparando desde tiempo de mis abuelos
		<b>Ninguno</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se hace en el horno o esta hornado
		<b>Debe ser porque se cocina en el horno</b>
	Significado que posee la comida	Es un plato típico para las fiestas y alcanza para todos los invitados
		<b>Una comida muy deliciosa</b>
	Usos	En: matrimonios, bautismos, y confirmaciones
		<b>En las fiestas y reuniones familiares</b>
	Qué representa	Comida popular.
		<b>Una comida al alcance de todos y es típico de aquí.</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las fiestas de confirmación, bautismos,
		<b>Se prepara en los bautismos, confirmaciones, matrimonios, en fiestas de cantonización, parroquialización que son los meses de abril a septiembre.</b>
Por qué se prepara en estas fiestas	Por lo económico.	
	<b>Porque alcanza para muchos</b>	
Relación con mitos/leyendas	Se dice que la fiesta ha sido bueno..	
	<b>Ninguno</b>	
Relación con las fiestas	Es una costumbre hacer en las fiestas	
	<b>Siempre a sido una costumbre de hornar.</b>	
Quién los elabora	Sra. Martha	
	<b>Elsa León</b>	
Quiénes lo consumen	Los invitados en general.	
	<b>Todos los invitados a la fiesta y los turistas que visitan</b>	
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	Si
		<b>Si</b>
	Comercializan el comida	Las instituciones no, pero ella vende en el mercado todos los día,
	<b>No, solo se vende por su propia cuenta.</b>	
<b>Producción directa (consumo</b>		No

	interno)	<b>No</b>
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	<b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Lo compro en las comunidades del cantón Chordeleg, en comunidades del vecino cantón Gualaceo y en las ferias de Cuenca y Azogues
	Mercados (al minorista)	<b>Se compra en las comunidades del cantón y en las ferias de Chordeleg y cuenca.</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Son pequeños criaderos en las comunidades de Chordeleg
		<b>La producción en pequeñas cantidades</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay y Cañar
		<b>Azuay</b>
	Población	Los habitantes de Chordeleg .
		<b>Los habitantes de Chordeleg y Gualaceo</b>
	Épocas de producción	Toda temporada.
		<b>Todo el tiempo.</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg		Chordeleg	-	Ucuro
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>		<b>Chordeleg</b>	<b>Eduvides</b>	<b>-</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Susana Adelaida Torres		62 años	Femenino	2224008	62 años
	<b>Mariana Castro</b>		<b>48 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>-</b>	<b>48 años</b>
Nombre de la comida			TORTILLAS DE MAÍZ			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno.			
Tipología de la comida			Tortillas			
Tipo de comida			<b>Tortilla</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Chordeleg			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Maíz, harina de castilla, manteca, royal, agua de sal.			
	Ingrediente principal		<b>Harina de maíz, morocho, manteca, royal, sal, queso.</b>			
	Preparación		Harina de maíz			
	Acompañamiento		<b>Harina de maíz amarillo</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Se deshace la manteca, poner con agua de sal, royal en la harina y luego se amasa hasta que quede suave, luego se hace la tortilla			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		<b>Se mezcla la harina de maíz con la manteca diluida con agua, royal y sal, hasta que quede la maza blanda, y luego hacer las tortillas, y se elabora en el tiesto</b>			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Café, morocho, chocolate			
	Utensilios para la preparación		<b>Morocho, café, chocolate y agua aromática</b>			
		Harina de trigo				
		<b>Otras harinas como la de trigo</b>				
		Se pone la manteca, y azar al carbón				
		<b>La harina debe ser de maíz morocho</b>				
		Coladas de sal y de dulce				
		<b>Coladas y chibiles</b>				
		Ollas de barro				
		Horno de barro				

	Utensilios de madera	X	
		X	
	Cocina a leña		
	Otros:	Azar en la tortera (tiesto)	
		<b>Cocina de gas o tiesto</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se hace desde los tiempos pasados, su abuela y su mamá hacían. <b>Es una comida tradicional que solo se hace en esta región</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque su forma es redonda <b>Porque es redondo y aplanado</b>	
	Significado que posee la comida	Alimento especial que reemplaza el pan en el pasado y se molía en la piedra <b>Es una comida sana, de alimentación diaria y de nuestros antepasados</b>	
	Usos	Como desayuno y mandan al extranjero <b>Para los desayunos y refrigerios</b>	
	Qué representa	Alimento natural que viene desde los tiempos pasados <b>La tradición de Chordeleg</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Es continuo <b>Todos los días</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	-NA -NA	
	Relación con mitos/leyendas	Le ayuda a mantener sano a la persona <b>Comida sana y no es dañina</b>	
	Relación con las fiestas	-NA -NA	
	Quién los elabora	Doña Adelaida <b>La Sra. Mariana Castro</b>	
	Quiénes lo consumen		Los turistas, las personas de Chordeleg y demás visitantes
			<b>Las personas de Chordeleg y en especial los turistas</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No No
		Comercializan el comida	Si ella vende en el mercado nada más <b>No hay instituciones que la comercialicen</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Ella lo compra en el mercado de Chordeleg la harina de maíz <b>La harina y los ingredientes se compra y son para la venta</b>	
	Comercializan	No	
		<b>Se comercializa en el mercado</b>	

	Mercados (al mayorista)	NA
		No
	Mercados (al minorista)	Se compra en la tienda y mercado de Chordeleg

		<b>Los ingredientes se compran en la tienda y mercados de Chordeleg</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	No se
		<b>No se</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Se supone que viene de la costa
		<b>Costa</b>
	Provincia	Guayas
		<b>Guayas</b>
	Población	-No se
		<b>-No se</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	Ramos	-
	Azuay	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Principal</b>	-	<b>Principal</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Manuel Castro		56 años	Masculino	2223428	56 años
	Ángel Castro		43 años	<b>Masculino</b>	<b>0959902714</b>	<b>43 años</b>
Nombre de la comida			Cascarita			
			<b>Cascarita</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Cuchicara</b>			
Tipología de la comida			Platos principales - asados			
			<b>Platos principales – asados</b>			
Tipo de comida			Típico			
			<b>Típico</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Chordeleg			
			<b>A veces en Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Chancho, sal, soplete, gas y agua			
			<b>Chancho, sal y agua</b>			
	Ingrediente principal		Chancho			
			<b>Chancho</b>			
Preparación		Se mata al chancho, se habré y se saca las vísceras, luego se pone sobre un caballete o burro, en caso que no exista estos últimos se pone sobre dos palos en las brasas con las piernas abiertas, se lava con cepillo todo el chancho, se chaspa (quemar) con un soplete hasta que se queme todas las cerdas, se raspa con cuchillo y se vuelve a quemar, este proceso se hace por tres veces, luego se echa agua fría, para luego quemar con soplete y cuando empieza a quemar el cuero sale la manteca y a esa se pasa con una esponjita por todo el chancho, esto se hace para que se dore la cascarita y se vuelva crocante, se sigue quemando con soplete hasta que esté bien dorado y se sirve.				
		<b>Se mata el chancho, se lava bien, se sopletea, chaspar las cerdas, se pasa con cuchillo como tipo de rasurar y luego se pasa el soplete hasta que quede dorada la cascarita</b>				



	Acompañamiento	Con mote, tortilla de papas y ensaladas <b>Mote pelado o mote con cascara, habas, ensalada</b>	
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno <b>Ninguno</b>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Frotar todo el chanco con la misma manteca <b>Chaspar con llashipa, y el chanco debe ser tierno</b>	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sancocho o fritadas, hornada, carne asada, chuletas, morcilla <b>Fritada, sancocho, morcilla, mote pata, cecina, carne asada.</b>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	X <b>X</b>	
	Cocina a leña	- X	
	Otros:	Se quema con soplete y gas, antes lo hacían con hojas secas <b>Se usa el soplete para quemar las cerdas</b>	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Ninguno <b>Ninguno</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el cuero del chanco al asarse se vuelve como una cascara muy fina <b>Porque queda la piel como una cascarita, es decir muy fina y crocante</b>	
	Significado que posee la comida	Comida muy exquisita al gusto de todos <b>Una tradición que viene de genere ración a generación</b>	
	Usos	Como una comida rápida o bocaditos <b>Para consumo familiar</b>	
	Qué representa	Un plato especial típico de Chordeleg <b>Un plato especial para las reuniones familiares</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el tiempo <b>En carnaval, navidad y en cumpleaños</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se vende <b>No</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <b>No</b>	
	Relación con las fiestas	Visitan muchos turistas <b>No</b>	
	Quién los elabora	Para el consumo de la casa Manuel Castro, y para la venta hacen las señoras Martha Parra y Elsa León <b>Ángel Castro</b>	
	Quiénes lo consumen	En la casa los miembros de la familia y los invitados, y en el mercado de Chordeleg todos los que lo visitan, ellos pueden comprar los platos de cascarita <b>Los invitados, familiares</b>	
	on es /o rg an iza	Promocionan la comida	No

		<b>No</b>
	Comercializan el comida	No
		<b>No</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No
		<b>Si</b>
	Comercializan	No
		<b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No
	<b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	Se compra en las comunidades de Chordeleg, feria de Gualaceo y Cuenca
		<b>No</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Las familias de Chordeleg tienen máximo hasta 3
		<b>De 2 a 3 chanchos</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Región Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		Azuay
Población	Toda la familia de Chordeleg tiene	
	<b>Todos los pobladores de principal</b>	
Épocas de producción	Todo el tiempo	
	<b>Todo el año</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	La unión	-	La unión
	Azuay	Chordeleg	-	Delegsol	-	Delegsol
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mariana Arévalo		62 años	Femenino	-	62 años
	<b>Zoila Rodríguez</b>		<b>57 años</b>	<b>femenino</b>	<b>2290064</b>	<b>15 años</b>
Nombre de la comida			Sancocho y / o Fritada			
			<b>Sancocho y / o Fritada</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Principales - Cocidos			
			<b>Principales - Cocidos</b>			
Tipo de comida			Típicos			
			<b>Típico</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la Unión			
			<b>En Delegsol</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Carne de chanco, sal, ajo, comino, limón			
			<b>Chancho, ajo y sal</b>			
	Ingrediente principal		Carne de chanco			
			<b>Chancho</b>			
	Preparación		Picar la carne en pedazos, poner en la paila, cocinar con poca agua, sal, ajo, comino. Se deja hasta que cocine la carne			
			<b>Se pica la carne de chanco en pedazos pequeños y se pone a cocinar con poca agua y con esa se pone el ajo, comino y sal al gusto y se deja hervir hasta que se cocine, se seque el agua y se sirve.</b>			
	Acompañamiento		Se sirve con mote papas y arroz			
			<b>Se sirve con arroz, mote, yuca</b>			
Combinación/sustitución de productos		No				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Cocinar en leña				
		<b>Debe tener bastante aliño, en especial ajo</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Tamales, carne asada sanduche de pernil				
		<b>Carne asada, parrillada y hornado</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera		X			

		<b>X</b>	
	Cocina a leña	<b>X</b>	
		<b>X</b>	
	Otros:	Paila de cobre	
		<b>Paila de bronce</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Siempre ha sido un plato de consumo comunitario <b>Se consume desde los tiempos antepasados</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	La carne y hueso se cocina con poca agua <b>Porque se cocina con agua</b>	
	Significado que posee la comida	Es una comida muy sabrosa <b>No se</b>	
	Usos	Para las reuniones familiares y fiestas <b>En reuniones familiares, grados, bautizos</b>	
	Qué representa	Un plato que está al alcance de todos <b>Comida económica</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los meses de junio y julio, y en menor escala todo el año, en especial en el mercado de Chordeleg <b>Todo el año, pero en mayor cantidad en mayo y junio,</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es de fácil elaboración y alcance para muchos invitados. <b>Porque alcanzan para todos por ser económicos</b>	
	Relación con mitos/leyendas	No <b>No</b>	
	Relación con las fiestas	Es una costumbre <b>Porque alcanza para muchas personas</b>	
	Quién los elabora	Las personas encargadas por el dueño de la fiesta <b>Zoila</b>	
	Quiénes lo consumen	Los invitados <b>Los invitados a la fiesta</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>Si</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si en mínima cantidad <b>Si</b>
Comercializan		A veces <b>No</b>	
Mercados (al mayorista)		No <b>No</b>	
Mercados (al minorista)		En la comunidad <b>En la comunidad</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Lo crían hasta cinco máximo <b>Escala pequeña</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>	
	Población	Unión <b>Los Mercados de Delegsol</b>	
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	Capillapamba	-
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>		<b>Chordeleg</b>		<b>Zhondeleg</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Silvia Guzmán		27 años	Femenino	2223508	27 años
	<b>Carmen Evangelina Pucha</b>		<b>51 años</b>	<b>femenino</b>		<b>51 años</b>
Nombre de la comida			Morcilla			
			<b>Morcilla</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Salchicha			
			<b>No se</b>			
Tipología de la comida			Tradiciones salchicha			
			<b>Tradicional salchicha</b>			
Tipo de comida			Típica			
			<b>Típica</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					<b>x</b>	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Chordeleg			
			<b>Zhondeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Gualaceo			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		La tripa de chanco, col, arroz, arveja, perejil, cebolla blanca.			
			<b>Tripa de chanco, col, cebolla, culantro, zanahoria, ajos, arroz y aliño</b>			
	Ingrediente principal		La tripa de chanco			
			<b>Tripa de chanco</b>			
	Preparación		Se lava la tripa de chanco, se pica la col, cebolla con perejil, ajo licuado, se cocina el arroz y se mezcla con todos los ingredientes picados para luego embutir y cocinar.			
			<b>Se pica la col y se friega con la sal y se exprime para que salga el sabor dulce y se mezcla con todos los ingredientes. Luego se embute en la tripa y se cocina por media hora y se sirve.</b>			
	Acompañamiento		Mote, ensalada y arroz.			
			<b>Se sirve con arroz y mote</b>			
Combinación/sustitución de productos		No				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se debe hacer con la manteca de chanco				
		<b>Poner el jugo del hornado en la col al preparar</b>				

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Longaniza y salchicha <b>No</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X x
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X X
	Cocina a leña	X X
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El hacer las morcillas es una costumbre <b>No</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque las tripas están rellenas con col y ocho ingredientes <b>No se</b>
	Significado que posee la comida	Es una comida muy nutritiva <b>Una comida ocasional</b>
	Usos	En los carnavales y reuniones familiares <b>En las reuniones familiares</b>
	Qué representa	Una costumbre de hacer las morcillas cuando se mata el chanco <b>Una comida natural</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los carnavales t fiestas caseras <b>En junio para las confirmaciones</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque la costumbre es pelar el chanco <b>Porque siempre se mata el chanco</b>
	Relación con mitos/leyendas	No <b>No</b>
	Relación con las fiestas	Siempre existe la tripa por que se sacrifica el chanco <b>En toda fiesta es costumbre de matar el chanco</b>
	Quién los elabora	Silvia guzmán <b>Carmen Pucha</b>
	Quienes lo consumen	Los invitados y la familia <b>Los invitados a la reunión</b>
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		Las instituciones no pero ella lo vende en el mercado de Chordeleg <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No la compra el chanco <b>No la compra</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Compran el chanco en las comunidades del cantón Chordeleg, comunidades vecinas al cantón y en la feria de cuenca y azogues <b>La compro en la comunidad de Gualaceo</b>

<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	Criaderos en la comunidad
		<b>Las personas de Zhondeleg crían uno o dos chanchos</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay, Cañar
		<b>Azuay</b>
	Población	Son los pequeños productores
		<b>Las personas de Zhondeleg</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo
		<b>Todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	Chordeleg	Chordeleg	Mercado	-
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Zhondeleg
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gladys Marín		52 años	femenino	-	centro
	Gladis Teresa Vera		34 años	Femenino	092506343	Zhondeleg
Nombre de la comida			Tripa mizhqui			
			<b>Tripa mizhqui</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno.			
			Ninguno.			
Tipología de la comida			Plato principal – asados			
			<b>Plato principal – asados</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
			<b>Tradicional</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado de Chordeleg			
			<b>En el mercado de Chordeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Gualaceo			
			<b>Mercado de Gualaceo</b>			
Características	Ingredientes		La tripa de ganado vacuno, ajo, comino, sal			
			<b>Tripa, naranjilla, harina, ajo, sal</b>			
	Ingrediente principal		La tripa de ganado			
			<b>Tripa de ganado vacuno</b>			
	Preparación		Se lava la menudencia, luego se aliña con ajo, comino, sal, y luego se asa al carbón y se sirve con ensalada de tomate y yuca			
			<b>Se lava la menudencia de res con naranjilla y a veces con sal, se aliña con ajo sal y se asa en carbón, se pica en cuadros y se sirve</b>			
	Acompañamiento		Con cebolla, tomate y yuca			
			<b>Yuca, ensalada, tomate, cebolla, limón,</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Ninguno			
		<b>Ninguno</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner bastante comino				
		<b>Se debe lavar con sal</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Guata				
		<b>Guatitas</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera		X			
			X			



	Cocina a leña	
	Otros:	Se asa al carbón <b>Se usa una parrilla para asar con carbón</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No <b>Ninguno</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se asa las tripas <b>Porque es muy sabrosa</b>
	Significado que posee la comida	Comida rápida <b>Comida nutritiva</b>
	Usos	Alimentación diaria <b>Como comida rápida</b>
	Qué representa	Comida nutritiva y natural <b>No se</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Ya no se hace en Chordeleg <b>En Chordeleg no hay pero sí en Gualaceo todos los días en la tarde.</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	No se prepara <b>Ninguna</b>
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que es bueno para la gastritis <b>Es bueno para la gastritis</b>
	Relación con las fiestas	No existe <b>No existe</b>
	Quién los elabora	Gladys Marín <b>La señora Gladis Teresa Vera</b>
	Quiénes lo consumen	Los familiares y el público en general <b>Los miembros de la familia y en el Mercado de Gualaceo los visitantes</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No No
	Mercados (al minorista)	En el camal de Sigsig y Gualaceo <b>Compran en el camal de Gualaceo</b>
Producción del Ingrediente base	Área	No se <b>Pequeñas proporciones</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>
	Población	Los negociantes del cantón de Sigsig y Gualaceo <b>Los mercados de Gualaceo</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Porrion
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Porrion</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Senovia Tixi		43 años	Femenino	Porrion 099947554	26 años
	<b>Rocío Yépez</b>		<b>47 años</b>	<b>Femenino</b>	-	<b>30 años</b>
Nombre de la comida			Ceviche de camarón			
			<b>Ceviche de camarón</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Entradas - Frías			
			<b>Entradas - Frías</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
			<b>Tradicional</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						x
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En el mercado de Chordeleg			
			<b>En la comunidad de Porrion</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Gualaceo			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Camarones, cebolla, tomate, limón, aceite, ají peruano, ajo, cilantro			
			<b>Camarones, tomate, yuca, salsa de tomate, yucas</b>			
	Ingrediente principal		Camarones			
			<b>Camarón</b>			
	Preparación		Se pela y se lava los camarones, se sancocha por cinco minutos, aparte se pica la cebolla, tomate, aparte sacar el jugo de limón, naranja; en un recipiente mezclar los camarones con cebolla, tomate, jugo de limón, naranja, salsa de tomate, una pisca de pimienta, una porción de cilantro, sal y gotas de aceite y servir con canguil			
			<b>Se lava los camarones, se sancocha por cuatro o cinco minutos, se pone enfriar, se sancocha el tomate, se pela y se licua, se cocina la yuca hasta que se deshaga, se licua con agua y yuca, se mezcla con el camarón, agregar la salsa de tomate, pimienta y se sirve.</b>			
	Acompañamiento		Con canguil, tostado, chifles, porción de arroz			
		<b>Se sirve con tostado, canguil, etc.</b>				
Combinación/sustitución de productos		No				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Poner todos los ingredientes				
		<b>Pimienta al gusto</b>				

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ceviches, apanados, arroz con camarón, chaulafan <b>Arroz con camarón, camarón reventado, apanado y chaulafan</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X X	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	X X	
	Cocina a leña	X x	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es apreciado <b>Ninguno</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente principal es camarón <b>Es porque el ingrediente es camarón</b>	
	Significado que posee la comida	Es una comitiva nutritiva <b>Ninguno</b>	
	Usos	En las reuniones familiares <b>Son ocasionales y se sirven como entradas</b>	
	Qué representa	No se <b>Es una comida nutritiva</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En fiestas de cantonización de Chordeleg en el mes de abril <b>En abril cantonización y en octubre por el señor de los milagros. Y en la casa todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque existen muchos participantes <b>Hay muchos invitados.</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Es una comida afrodisiaca <b>Es buena para la resaca(chuchaqui)</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>	
	Quién los elabora	Senovia Tixi <b>Rocío Yépez, para consumo familiar</b>	
	Quiénes lo consumen	Los invitados <b>La familia</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan el comida	No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No, se compra en el mercado de Gualaceo <b>No</b>	
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	Mercado de Gualaceo <b>Mercado de Chordeleg y Gualaceo</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	No se <b>Desconoce</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa	

	<b>Costa</b>
Provincia	El Oro
	<b>El Oro</b>
Población	-
	<b>Los moradores de la provincia del El Oro</b>
Épocas de producción	Todo el tiempo
	<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Principal	Centro	Principal
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Principal</b>	-	<b>Principal</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Magdalena Zhingri		44 años	Femenino	2296136	44 años
	<b>Bersabeth Samaniego</b>		<b>67 años</b>	<b>Femenino</b>	-	<b>67 años</b>
Nombre de la comida			Chicha de manzana			
			<b>Chicha de manzana</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Fresco de manzana			
			<b>Refresco</b>			
Tipología de la comida			Bebidas fermentadas			
			<b>Bebidas fermentadas</b>			
Tipo de comida			Típica			
			<b>Típica</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la comunidad y Mercado de Chordeleg			
			<b>En la parroquia de Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Es exclusivo de Principal			
			<b>No se</b>			
Características	Ingredientes		Manzana, panela, canela, clavo de olor, cedrón			
			<b>Manzana, panela.</b>			
	Ingrediente principal		Manzana			
			<b>Manzana</b>			
	Preparación		Tomamos la manzana, picamos, cocinamos, se cierne y se pone en el tacho o tinaja, se pone fermento que es la manzana verde pelada y picada bien finita, luego se deja fermentar por un día, luego se cierne y se sirve			
			<b>Se lava las manzanas, se pica y se pone a cocinar por media hora, se cierne el líquido, se pone en un tacho, luego se pela y se pica bien finita la manzana verde, y se pone cuando este fría para que se fermente</b>			
	Acompañamiento		Con comidas en almuerzos, cenas			
			<b>No</b>			
Combinación/sustitución de productos		Se hace con harina de maíz				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Que no se cocine mucho la manzana, que no sea espesa sino líquida				
		<b>Usar siempre como madurador la manzana verde</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Jugo, pay, ensalada, manzana al horno, y colada				
		<b>Jugo, ensaladas, pay demanzana</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
	Horno de barro		X			

	Utensilios de madera	X	
		X	
	Cocina a leña	X	
		-	
	Otros:	Se fermentan el olla de aluminio	
		-	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es natural propio de Principal, sin químicos y nutritivo <b>Esta bebida se empezó hacer en la fiesta de manzana y parroquialización de Principal</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente es la manzana <b>Porque se hace de manzana</b>	
	Significado que posee la comida	Es una bebida refrescante <b>Una bebida nutritiva</b>	
	Usos	Fiesta de la manzana, fiesta de la Parroquialización <b>En la fiesta de la manzana y parroquialización</b>	
	Qué representa	Es algo propio de la zona <b>Una bebida típica de principal</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Marzo hasta junio <b>Abril y junio</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque su preparación es rápida y existe en abundancia <b>En honor a las existencias de las manzanas</b>	
	Relación con mitos/leyendas	No <b>Es nutritivo y curativo</b>	
	Relación con las fiestas	Porque es tiempo de producción <b>En la fiesta de la manzana</b>	
	Quién los elabora	Los priostes o comisiones <b>Un grupo de personas encargadas por la reina de la manzana</b>	
		Toda la gente que nos visita <b>Todas las personas invitadas que participan de la fiesta</b>	
	Quienes lo consumen		
	Centros de producción del ingrediente base	Promocionan la comida	Si La junta principal de Principal y la Universidad tecnológica de América <b>Si</b>
		Comercializan el comida	No, solo consumo interno <b>No</b>
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>	
	Comercializan	No <b>Se vende en Chordeleg y la ciudad de Cuenca</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	Otros productores <b>No</b>	
Producción del ingrediente base	Área	En pequeños huertos frutales <b>Huertos de 5 a 15 plantas por familia</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	

Provincia	Azuay
	<b>Azuay</b>
Población	La gran mayoría de los habitantes de principal
	<b>Las familias de Principal</b>
Épocas de producción	Marzo y julio
	<b>Marzo y junio</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>-</b>	<b>Chordeleg</b>		<b>Pungoguaryco</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Raquel Montenegro		45 años	Femenino	098355667	45 años
	<b>Zoila Salinas</b>		<b>48 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>-</b>	<b>48 años</b>
Nombre de la comida			Morocho			
			<b>Morocho</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Otros Típicas y tradicionales - colada dulce			
			<b>Otros Típicas y tradicionales - colada dulce</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
			<b>Tradicional</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Soransol			
			<b>En el Mercado de Chordeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Morocho, leche, azúcar, especies de dulce, harina de castilla			
			<b>Maíz blanco chancado, canela, anís, ishpingo y clavo de olor</b>			
	Ingrediente principal		Morocho			
			<b>Maíz blanco chancado o morocho</b>			
	Preparación		Se deja en remojo el morocho por una noche, luego se lava, se pone a cocinar solo el morocho, cuando este cocinado se pone la leche, harina, especies y el azúcar y se deja hervir por 10 minutos y se sirve			
			<b>Se remoja un día antes el maíz chancado, se pone a hervir en un cuarto de agua, y cuando este suave se agrega la leche y a veces la maicena para que espese un poco y servirla</b>			
	Acompañamiento		Con tortilla, pan, empanadas			
			<b>Chachis, pan, empanadas</b>			
Combinación/sustitución de productos		Ninguna				
		<b>Ninguna</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Dejar en remojo, lavar un poco				
		<b>Hacer solo con leche</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Sopas				
		<b>Sopa de morocho</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
			X			
Horno de barro						



	Utensilios de madera	X
		X
	Cocina a leña	
	Otros:	Se cocina a gas y en olla de aluminio <b>Usar las ollas de aluminio y cocinar a gas</b>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Ninguno <b>Es una bebida antigua</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	El nombre porque se utiliza el maíz morocho <b>Porque el ingrediente es morocho</b>
	Significado que posee la comida	Alimento nutritivo <b>Alimentación sana</b>
	Usos	Desayuno y refrigerio <b>En refrigerios o entre días</b>
	Qué representa	Comida sana <b>Es una bebida rica</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el tiempo <b>Siempre</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Ninguno <b>No</b>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <b>Ninguna</b>
	Relación con las fiestas	Ninguno <b>Ninguno</b>
	Quién los elabora	Raquel Montenegro <b>Zoila Salinas</b>
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los miembros de la familia y en el mercado los que deseen</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>No</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Compran en las tiendas de Chordeleg <b>En las tiendas de Chordeleg</b>
Producción del Ingrediente base	Área	No se <b>No se</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>
	Población	No se <b>No se</b>
	Épocas de producción	Todo el tiempo <b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	La Unión	-	La Unión
	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio	-	Puzhio
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Micaela Peláez		78 años	Femenino	3051454	78 años
	Angelita Espinoza		44 años	Femenino	centro	44años
Nombre de la comida			Mote pata <b>Mote pata</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Mote casado <b>No</b>			
Tipología de la comida			Caldos y sopas - sopas <b>Caldos y sopas - sopas</b>			
Tipo de comida			Ancestral <b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La Unión – Mercado de Chordeleg <b>Puzhio – Mercado de Chordeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg <b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Frejol (porotos), mote, tocino, maní, sal, leche <b>Frejol cocinado, mote cocido, ajo, comino, sal, cebolla, orégano, pata de chanco, tocino y el color</b>			
	Ingrediente principal		Frejol y mote <b>Mote cocido, tocino</b>			
	Preparación		Ahogar la olla, luego colocar frejol, mote cocido, tocino, leche, maní y dejar hervir por algunas horas <b>Se sazona la olla con manteca de chanco, cebolla, ajo bien tostado, se agrega agua y luego se pone el frejol, mote, pata de chanco y el tocino, mover</b>			
	Acompañamiento		Mote y ají <b>Se acompaña con el ají y pepa de sambo</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con carne, chorizo, cuero de chanco <b>No se</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Siempre cocinar el frejol y mote por separado <b>Se debe mover bien, para que de sabor y también en la cosecha del maíz se selecciona el maíz que sea de un solo grosor, que puede ser blanco o zhima, luego pelar en ceniza el maíz</b>			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Ensaladas, menestra <b>Sopa de frejol y de mote pelado</b>			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X
		X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X
		X
Cocina a leña	X	
	X	
Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Siempre se cocina desde los tiempos antepasados
		<b>Ha sido una alimentación muy antigua</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el mote es pelado y bien cocinado
		<b>Porque va mote y pata de chancho</b>
	Significado que posee la comida	Una comida diaria natural y nutritiva
		<b>Comida nutritiva y natural</b>
	Usos	Para la minga o trabajos comunitario y reuniones familiares
		<b>Mingas, fiestas, reuniones familiares</b>
	Qué representa	Una comida nutritiva de nuestros antepasados que se mantiene
		<b>Una tradición que por herencia se mantiene</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las fiestas comunitarias, trabajos de siembra de maíz, frejol, en las desyerbas y en especial en carnaval
		<b>Fiestas de carnaval, mingas comunitarias</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se tiene en abundancia, y se prepara en grandes cantidades
		<b>Porque es una comida tradicional y tenemos todos los ingredientes en la zona</b>
Relación con mitos/leyendas	Que le mantiene sano y robusto y le da fuerza para el trabajo	
	<b>Da fuerza en el trabajo y resistencia</b>	
Relación con las fiestas	Es una tradición que siempre debe estar presente este plato	
	<b>Se puede preparar en cantidades grandes</b>	
Quién los elabora	Siempre los mayores encargados por el dueño de la fiesta	
	<b>Las mujeres dueñas de las fiestas o mingas</b>	
Quiénes lo consumen	Las personas invitadas	
	<b>Todos los participantes</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
		No
Comercializan el comida		No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Cada una de las personas la cultivan es sus propiedades
		<b>La señora y su familia lo cultivan</b>
Comercializan		No se vende estos ingredientes
		No

	Mercados (al mayorista)	No
		<b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Se puede adquirir en el mercado de Chordeleg
		<b>La pata y el tocino adquieren en el mercado de Chordeleg</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Lo cultivan en parcelas pequeñas en la parroquia La Unión
		<b>En la comunidad Puzhio y en pequeñas parcelas</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Pobladores de la Unión
		<b>Puzhio</b>
Épocas de producción	De marzo hasta julio	
	<b>En los meses de abril a julio</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	La unión	-	La unión
	<b>Azuay</b>	<b>Chordele</b>	-	<b>Delegsol</b>	-	<b>Delegsol</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Lola Albarracín Peláez		48 años	Femenino	Zhabalula	48 años
	<b>Rosa Luna</b>		<b>67 años</b>	<b>femenino</b>	-	<b>67 años</b>
Nombre de la comida			Dulce de sambo			
			<b>Dulce de sambo</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Postres – compotas			
			<b>Postres, compotas</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la comunidad de la Unión			
			<b>En la comunidad de Delegsol</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En las familias que viven en la parroquia			
			<b>Desconoce</b>			
Características	Ingredientes		Sambo, panela, canela			
			<b>Sambo, panela, especies</b>			
	Ingrediente principal		Sambo			
			<b>Sambo</b>			
	Preparación		Se pica el sambo y se hace hervir hasta que se deshaga en su totalidad, se agrega la panela y se hace hervir en hasta que de punto			
			<b>Cocinar el sambo echo pedazos, agregar la panela y las especies hasta que se espese</b>			
	Acompañamiento		Con pan			
			<b>Tortilla de maíz o pan</b>			
Combinación/sustitución de productos		Ninguno				
		<b>Ninguno</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Cocinar bien y no dejar de mover para que no se queme				
		<b>El sambo debe cocinarse en un solo fuego y no dejar que se queme</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Colada de sambo				
		<b>Sopas, coladas de sambo</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
			<b>x</b>			
	Horno de barro					
Utensilios de madera		X				
		<b>x</b>				

	Cocina a leña	X x
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un ingrediente que está en la comunidad y la mayoría se alimenta de este producto <b>El sambo le da las pepas</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Es porque solo se necesita el sambo <b>Es pasado en dulces</b>
	Significado que posee la comida	Una comida muy apetecida por los antiguos <b>Alimentación sana</b>
	Usos	En carnaval <b>Como refrigerio</b>
	Qué representa	Comida de fácil preparación <b>Una alimentación económica</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Carnaval y noche buena <b>No</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	En la actualidad por costumbre se prepara en carnaval <b>NA</b>
	Relación con mitos/leyendas	Es un producto que dicen que es fresco y es bueno para las personas que se enferman de calor <b>Comida de nuestros antepasados</b>
	Relación con las fiestas	Es la gratitud de invitar a los amigos <b>NA</b>
	Quién los elabora	Siempre la elaboran las mujeres <b>Rosa Luna</b>
	Quiénes lo consumen	Los que están reunidos <b>Los miembros de la familia</b>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La informante clave la tiene <b>Si lo sembramos</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Existen en la parroquia porque tienen los habitantes <b>No</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Existe en La Unión en todos los sembríos de maíz <b>Pequeñas cantidades junto con el maíz</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
	Población	Todas las familias siembran en sus huertas <b>Los moradores de la comunidad de delegsol</b>
	Épocas de producción	Desde marzo hasta julio <b>De mayo a julio</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio	-	Puzhio
	Azuay	Chordeleg	-	La Unión	-	La Union
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Isaura Tello		50 años	Femenino	2290740 Centro	50 años
	Maria Julia Cabrera		63 años	Femenino	2223801 centro	63 años
Nombre de la comida			Chicha de jora de maíz <b>Chicha de jora de maíz</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Bebida típica -			
Tipología de la comida			Bebida fermentada <b>Bebidas fermentadas</b>			
Tipo de comida			Ancestral <b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la comunidad de Puzhio <b>La Unión</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En las parroquias de la Unión, Delegsol, Principal <b>Principal, Puzhio,Delegsol</b>			
Características	Ingredientes		El maíz, morocho negro, panela, especias, hojas de asnag, achira y eucalipto			
			<b>Jora de maíz amarillo, panela, hoja de asnag, madurador y especería</b>			
	Ingrediente principal		El maíz			
			<b>Jora de maíz amarillo</b>			
Preparación		Se pone en una olla con agua, por un lapso de cinco días, luego se saca todo el agua, en el piso se tiende una estera y sobre ella se pone las hojas de llazhipas, luego achira y el asnag y sobre ella se pone el maíz mojado en una altura de veinte centímetro y luego se cubre con las hojas de llazhipas, achira y asnag de la misma forma que se hizo al inicio y los lados se cubre con hojas de eucalipto para que no se riegue y se produzca altas temperaturas donde esta el maíz y se deja allí al maíz por lapso de dos a tres semanas, hasta que salga las patas de maíz después se saca y se hace secar y se guarda para utilizarlo cuando se necesita para la jora. Para hacer la chicha se muele la jora de maíz antes se molía en la piedra ahora en el molino de mano que salga la harina medio grueso, a esta misma se deja en				

		remojo en una tinaja por una noche, después se pone a hervir en una paila, se agrega panela, especerías, debe hervir hasta que tenga un color amarillento entonces se cierne en un cedazo y lo que queda en ella. Se refriega y se hace hervir de nuevo para luego juntar con el anterior y poner en la tinaja y cuando este frio se agrega atado de tuzas que se puso anteriormente en la chicha fermentada para que se fermente a la nueva chicha
		<b>Se pone el maíz seco al remojo por 3 días, luego se pone en un hoja de asnag por 10 días hasta que nazcan las patas (crezca la raíz), luego cuando el maíz este con raíces se pone a secar al sol por dos o tres días hasta que esté bien seco, luego se muele en el molino a mano, se pone a cocinar por unos minutos con panela, luego se le cierne para colocar en una vasija con el madurador dejar que se fermente para taparla</b>
	Acompañamiento	Se puede acompañar a las comidas <b>Al almuerzo,. Cenas</b>
	Combinación/sustitución de productos	Sustitución de productos se puede, se puede hacer cremas envés de jora <b>La avena en vez de la jora de maíz.</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El maíz debe ser de un solo grosor y grueso <b>El maíz debe ser amarillo y el crecimiento de las patas debe hacerse en la hojas de asnag, es lo que ayuda a fermentar</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ninguna <b>Ninguna</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X X
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X X
	Cocina a leña	X x
	Otros:	La tinaja para el fermento final -
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un brebaje especial <b>Es una bebida sagrada de los cañarís que da valor para el trabajo</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por ser una bebida fermentada <b>Porque es una bebida fermentada</b>
	Significado que posee la comida	Una bebida refrescante y pasa la sed <b>Es una bebida refrescante</b>
	Usos	En las , mingas y reuniones familiares <b>Fiestas y mingas</b>
	Qué representa	Un licor natural <b>Una bebida sagrada</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En carnaval, matrimonios es decir cada vez que se requiera <b>Fiestas como carnaval, matrimonios</b>



	Por qué se prepara en estas fiestas	Por qué se prepara en cantidades grandes <b>Porque es un tradición</b>
	Relación con mitos/leyendas	Se pones caliente y le da fuerzas
		<b>Si no se hace la chicha la fiesta no es buena</b>
	Relación con las fiestas	Por qué da armonía
		<b>Para poner caloría y ansiedad</b>
	Quién los elabora	Las mujeres encargadas por el dueño de los eventos <b>Los dueños de la fiesta o trabajo</b>
Quienes lo consumen	Todos los que participan de la reunión o eventos <b>Los invitados</b>	
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
	Comercializan la comida	No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Solo para consumo</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Se puede comprar en el mercado de Gualaceo <b>Se puede comprar en el el mercado de Gualaceo</b>
Producción del Ingrediente base	Área	Siembran en pequeñas parcelas el maíz <b>Se siembra el maíz en pequeñas escalas</b>
		Sierra <b>Sierra</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Azuay <b>Azuay</b>
		Azuay <b>Azuay</b>
	Población	Todos los pobladores tienen pequeñas proporciones <b>Todos los moradores los siembran</b>
Épocas de producción	Desde el mes de mayo hasta julio, y la jora tienen todo el tiempo <b>El maíz en abril y julio, y preparando todo el tiempo</b>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Principal	-	Principal
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>		<b>Principal</b>	<b>Centro</b>	<b>Principal</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Delia Pelaez		60 años	Femenino		63 años
	<b>Cecilia Cambisaca</b>		<b>46 años</b>	<b>Femenino</b>		<b>46 años</b>
Nombre de la comida			Ají con pepa de sambo			
			<b>Ají con pepa de sambo</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguna			
			<b>Ají con pepa</b>			
Tipología de la comida			Otros típicos tradicionales – salsa de ají			
			<b>Otros típicos tradicionales – salsa de ají</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se puede adquirir en la comunidad de Principal			
			<b>Se puede adquirir en la comunidad Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			En el mercado de Chordeleg y en la comunidad			
			<b>En el mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Pepa se sambo, ají, sal y comino			
			<b>Pepa de sambo, ají, cebolla blanca, aceite, sal.</b>			
	Ingrediente principal		Pepa de sambo			
			<b>Pepa de sambo, ají</b>			
	Preparación		Se pela la pepa de sambo se tuesta, se muele en la piedra juntamente con el ají se coloca sal al gusto			
			<b>Pelar las pepas de sambo, luego tostar, moler con sal y cuando este amarilloso, sacar y moler ahora en molino de mano, antes se lo hacía en piedra, y el ají puede ser verde o rojo, se debe cocinar sin pepa, es mejor moler en piedra o licuar, la cebolla blanca se hace refrito, luego se agrega la pepa y el ají, y se mesclen con poco agua hasta que quede al gusto de la persona</b>			
	Acompañamiento		Con sopa, arroz			
			<b>Con el cuy</b>			
	Combinación/sustitución de productos		Con cebolla, cilantro, quesillo			
			<b>Ninguno</b>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		La pepa debe estar seco, tostar y moler en piedra				
		<b>Tostar con sal y cocinar el ají sin pepa, además el ají debe se rojo</b>				

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Ninguno <b>La pepa se utiliza en papas - pepamuro</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X <b>X</b>
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X <b>X</b>
	Cocina a leña	X <b>X</b>
	Otros:	Piedra de moler -
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Porque son los ingredientes básicos el ají, y la pepa de sambo <b>Porque tiene pepa</b>
Significado que posee la comida		Una comida muy nutritiva <b>Típico y tradicional</b>
Usos		Para acompañar en la sopa en especial en el cuy con papas <b>Siempre está en la mesa para almuerzos y cenas</b>
Qué representa		Una comida rica y ancestral <b>Es nutritivo y natural</b>
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Se prepara diario Todo el tiempo
Por qué se prepara en estas fiestas		Porque es una comida especial para los invitados <b>Porque es típica de la zona</b>
Relación con mitos/leyendas		Fuerza y valor para el trabajo <b>Es nutritiva y da valor</b>
Relación con las fiestas		Se pretende dar lo mejor a los invitados <b>El ají le sazona la comida</b>
Quién los elabora		La ama de casa <b>Cecilia Cambizaca</b>
Quiénes lo consumen		Los miembros de la familia y los invitados <b>Los miembros de la familia</b>
Instituciones /organizaciones		Promocionan la comida
	Comercializan la comida	No <b>Turismo</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Existen estos ingredientes en la comunidad <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Se puede adquirir en el mercado de Chordeleg los ingredientes <b>No</b>

<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	En la parroquia de principal
		<b>8% es de los huertos</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Toda los moradores de la unión
		<b>El 8% de la población tiene</b>
	Épocas de producción	En toda época
		<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>Chordeleg</b>	<b>Guayaquil</b>	-
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmelina Vera		44 años	Femenino	098218392	44 años
	<b>Napoleón Cárdenas</b>		<b>60 años</b>	<b>masculino</b>	<b>centro</b>	<b>60 años</b>
Nombre de la comida			Habas fritas con huevo			
			<b>Habas fritas con huevo</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Platos principales- frituras			
			<b>Platos principales - frituras</b>			
Tipo de comida			Ancestrales			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En Soransol			
			<b>En la casa de Napoleón</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A veces en el mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Habas, huevos, cebolla, sal y aceite			
			<b>Habas, sal, cebolla, tomate de riñón, pimienta y comino</b>			
	Ingrediente principal		Habas			
			<b>Habas</b>			
	Preparación		Se cocina las habas luego en un sartén se hace un refrito con cebolla, ajos, manteca de color, comino se hecha la cantidad de huevos y cuando este medio cocinado según la cantidad de personas, y cuando los huevos estén hirviendo se hecha las habas cocinadas con cascara			
			<b>Se cocinan las habas, se hace el refrito y se agrega las habas cocidas en la sartén, luego se pone el huevo y se mezcla con las habas, se mueve hasta que se mezcle todo y de el color de la yema del huevo, y luego se sirve</b>			
	Acompañamiento		Con arroz			
		<b>Con un refresco</b>				
Combinación/sustitución de productos		Ninguno				
		<b>Ninguno</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se debe hacer en una olla o sartén de barro hecho criollo				
		<b>Se debe mover mucho para que no se quemé y salga rico</b>				

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sopas, ensaladas y menestras <b>Sopas ensaladas</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	x <b>x</b>	
	Cocina a leña	X <b>X</b>	
	Otros:	Cocina a gas <b>Se fríe en sartén y en la concina a gas</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Comida de nuestros ante pasados Comida que se preparaba antes todos los días	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se fríe <b>Porque el ingrediente son las habas</b>	
	Significado que posee la comida	Es muy nutritiva <b>Comida nutritiva</b>	
	Usos	Alimento diario <b>En desayunos</b>	
	Qué representa	Comida diaria de nuestros antepasados <b>Una comida natural de nuestros ancestros</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Abril y mayo <b>Todo el tiempo pero en especial para mayo y junio</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>NA</b>	
	Relación con mitos/leyendas	No <b>El consumo de este plato hace que tenga fuerza</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>NA</b>	
	Quién los elabora	Las amas de casa <b>Napoleón Cárdenas</b>	
	Quienes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los que viven junto a Napoleón Cárdenas</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si pero en mínima cantidad <b>No</b>	
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	En el mercado de Chordeleg <b>Compra en el mercado y tienda de Chordeleg</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Lo cultivan en la parroquia en pequeñas parcelas <b>En peñas parcelas y junto con el maíz</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	

	<b>Sierra</b>
Provincia	Azuay
	<b>Azuay</b>
Población	La mayoría de la población lo cultiva
	<b>Algunas familias cultivan en mínimas cantidades</b>
Épocas de producción	Desde el mes de abril hasta junio
	<b>En épocas de mayo hasta julio.</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	La unión	-	La unión
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gladis M. Albarracín		46 años	Femenino	Centro	14 años
	Gladis Guzmán		57 años	Femenino	099944606	57 años
Nombre de la comida			Nabo frito			
			<b>Nabo frito</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Entremés – frituras			
			<b>Entremés - frituras</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			La unión			
			<b>En la comunidad y mercado de Chordeleg</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado de Chordeleg			
			<b>Mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Nabo, sal, manteca de chanco, aceite, ajo, cebolla y queso			
			<b>Nabo, manteca, sal</b>			
	Ingrediente principal		Nabo			
			<b>Nabo</b>			
	Preparación		Se lava el nabo, se pica, en el sartén poner cebolla, ajo, aceite o manteca y finalmente se pone el nabo picado y se fríe			
			<b>Se pica y se lava bien el nabo, y en la sartén debe estar la manteca, sal, y se debe mover bien, se debe agregar el nabo, se fríe por unos minutos, luego se sirve.</b>			
	Acompañamiento		Arroz, menestras, papas, habas con frejol			
			<b>Con arroz, con papas y mote</b>			
Combinación/sustitución de productos		No				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		No se debe refreír por mucho tiempo para no perder los nutrientes				
		<b>No freír por mucho tiempo y su consumo es inmediato</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Sopa, tortilla de huevo				
		<b>No</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		x			
			<b>x</b>			
Horno de barro						



	Utensilios de madera	x
		<b>x</b>
	Cocina a leña	x
		<b>x</b>
	Otros:	
oUsos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Comida ancestral <b>Es nutritiva</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es en mayor cantidad el nabo <b>Porque se fríe el nabo</b>
	Significado que posee la comida	Alto contenido de hierro <b>Es nutritiva</b>
	Usos	Alimentación diaria <b>En almuerzos</b>
	Qué representa	Comida ancestral que consumían nuestros antepasados <b>Comida sana</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En épocas de desyerba del maíz desde noviembre hasta febrero y en los huertos todo el año <b>Febrero y marzo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>
	Relación con mitos/leyendas	No <b>El agua se toma y el nabo se pone en áreas de dolor, en si es medicinal</b>
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>
	Quién los elabora	Las amas de casa <b>Gladis Guzmán</b>
	Quienes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Todos los miembros de la familia</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No porque existe en los sembríos <b>Se compra en el mercado de Gualaceo</b>
Producción del Ingrediente base	Área	En pequeñas parcelas junto al maíz <b>La mayoría la cultivan es sus sembríos de maíz</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>
	Población	Los que siembran el maíz ellos tienen <b>La comunidad</b>

Épocas de producción	Noviembre a enero
	<b>Desde enero hasta junio</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	<i>Azuay</i>	<i>Chordeleg</i>	<i>Chordeleg</i>	<i>Chordeleg</i>	<i>Guayaquil</i>	-
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Principal</b>	-	<b>Celex</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Luisa rodas		78 años	Femenino	2223185 Guayaquil	38 años
	<b>Raque Zuñiga</b>		<b>54 años</b>	<b>femenino</b>	<b>centro</b>	<b>54 años</b>
Nombre de la comida			Machica Sango			
			<b>Machica Sango</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Coladas y potajes			
			<b>Coladas y potajes</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			Ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
				x		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En casa de Luisa Rodas - Chordeleg			
			<b>Celex</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No se			
			<b>En el mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Machica de maíz. Cebolla, manteca de chanco y sal			
			<b>Machica de maíz tostado, queso, refrito, perejil</b>			
	Ingrediente principal		Machica de maíz			
			<b>Machica de maíz tostado</b>			
	Preparación		Tostar el maíz, moler en piedra o en molino. Poner en la olla que ya está hirviendo con los aliños, se agrega queso y se mueve hasta que se cocine bien y quede medio espeso			
			<b>Se ahoga la olla de barro con aliños y se agrega una porción de agua, cuando está hirviendo se coloca la machica de maíz tostado molido en piedra antes y ahora en máquina, se hace hervir y se pone queso, perejil y se debe estar sola solo moviendo, hasta que se cocine y quede espesa.</b>			
	Acompañamiento		No			
			<b>No</b>			
Combinación/sustitución de productos		No				
		<b>No</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		El maíz debe ser morocho y bien tostado, además se debe moler bien.				
		<b>Que el maíz sea tostado y al cocinar se debe mover.</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Pinol pero de dulce				
		-				
Ollas de barro		x				

		<b>x</b>
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	x
		<b>x</b>
	Cocina a leña	X
		<b>X</b>
	Otros:	-
		-
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Nuestros antepasados se alimentaban de los productos del maíz ya que esto existía desde la época de los cañarís <b>Costumbre</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por ser un producto espeso <b>Porque es espeso</b>
	Significado que posee la comida	Es una alimentación sana, nutritiva y desde antes ha sido una alimentación diaria <b>Comida muy nutritiva</b>
	Usos	Asido utilizada en los desayunos y para los viajes <b>Comida diaria para las personas antiguas</b>
	Qué representa	Un plato tradicional que ahora ya no se hace <b>Comida diaria de los antepasados</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Antes todo la temporada <b>Antes a diario</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>
	Relación con mitos/leyendas	Una comida que da valor y sostiene <b>Da fuerzas, valor para caminar y trabajar</b>
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>
	Quién los elabora	Luisa Rodas <b>Raquel Zúñiga</b>
	Quienes lo consumen	Toda la familia- antes <b>Antes todos los miembros de la familia</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si lo cultivan el maíz <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No <b>Compran en las tiendas y mercados de Chordeleg</b>
Producción del ingrediente base	Área	Si lo cultivan <b>Se cultiva el maíz en áreas pequeñas</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>

Provincia	Azuay
	<b>Azuay</b>
Población	Toda la población de Chordeleg lo siembran
	<b>La gran mayoría cultiva el maíz</b>
Épocas de producción	Abril – julio
	<b>Antes todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA							
FICHA TECNICA							
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:	
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol	
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Soransol	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Elvia Cobos		44 años	Femenino	-	44 años	
	Yolanda Salazar		55 años	femenino	-	55 años	
Nombre de la comida			Sopa de chios				
			<b>Sopa de Chios</b>				
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno				
			<b>Ninguno</b>				
Tipología de la comida			Coladas y potajes – Coladas				
			<b>Coladas y potajes – Coladas</b>				
Tipo de comida			Ancestral				
			<b>Ancestral</b>				
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja		
			X ya no existe estas papas (chios) antes había mucho en las siembras de maíz ahora se remplaza por las otras papas				
			<b>X No existe</b>				
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se preparaba en la comunidad de Soransol				
			<b>Soransol</b>				
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Na				
			<b>La población de la comunidad para el consumo interno</b>				
Características	Ingredientes		Chíos, papa de maíz, col y carne de chanco				
			<b>Chíos(papas), col, sal, queso</b>				
	Ingrediente principal		Chíos o papa de maíz				
			<b>Chíos</b>				
	Preparación		Se sazona la y ahí se cocina la carne de chanco y luego se pone los chios pelados (papa de maíz) posteriormente la col picada y se deja hervir por algunos minutos hasta que se cocine y luego se sirve				
			<b>Se pelan los chíos, poner en la olla que están con aliños, agregar col queso, hierbitas y se deja cocinar hasta que se deshaga todo</b>				
Acompañamiento		Se sirve con mote					
		<b>Se sirve con mote</b>					
Combinación/sustitución de productos		Ahora se usa las otras papas					
		<b>No</b>					

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se debe cosechar cuando la planta esta amarilla, ahora ya no existe en los sembríos <b>Que los chíos no sean muy maduros</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	No se <b>No se</b>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X <b>X</b>
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X <b>X</b>
	Cocina a leña	X <b>X</b>
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Porque antes existía en los sembríos del maíz <b>Nuestros antepasados los consumían a diario</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente principal es el chio <b>No</b>
	Significado que posee la comida	Comida nutritiva de alimentación diaria <b>Nutritiva</b>
	Usos	Uso de la familia <b>Antes era una comida diaria</b>
	Qué representa	Comida natural <b>Comida de nuestros antepasados</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En el mes de abril y mayo <b>De mayo a agosto</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	Na <b>No</b>
	Relación con mitos/leyendas	Na <b>No</b>
	Relación con las fiestas	Na <b>No</b>
	Quién los elabora	Las amas de casa <b>Yolanda Salazar y otras mujeres encargadas</b>
	Quiénes lo consumen	Toda la familia <b>Antes los miembros de la familia</b>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>Si lo tenían antes</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Se compra a doña María Vázquez en la misma comunidad

		<b>No</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	En los sembríos de maíz pero en mínimas cantidades
		<b>En pequeñas cantidades junto con el maíz pero antes</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Ciertos moradores de Soransol en mínimas cantidades
		<b>Los moradores en Soransol</b>
	Épocas de producción	Abril – mayo
		<b>En los meses de abril a junio</b>



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Delegsol	-	Delegsol
	Azuay	Chordeleg	-	La unión	-	La unión
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Jara		57 años	Femenino	Centro	57 años
	Carlota Cabrera		90 años	Femenino	-	90 años
Nombre de la comida			Chicha de Pulcre			
			<b>Chicha de Pulcre</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Pulcre fermentado			
			<b>Chicha de Sumo de Penco</b>			
Tipología de la comida			Bebidas Fermentadas			
			<b>Bebidas Fermentadas</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Antes en Delegsol, pero ahora ya no hay			
			<b>Antes en la Unión, ahora no hay</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No Sabe			
			<b>Mercado de Gualaceo</b>			
Características	Ingredientes		Pulcre			
			<b>Zumo de penco, madurador</b>			
	Ingrediente principal		Pulcre o zumo de Penco			
			<b>Pulcre o zumo de penco</b>			
	Preparación		<p>Hervir el pulcre (mizhqui) y luego cuando se enfrié, cernir y poner en el cántaro con un poco de semilla de guajango (pulcre fermentado anteriormente) se pone una taza y luego se deja reposar por una noche y listo para servir</p> <p><b>Cuando el pulcre este madurado, ya por florecer se quita algunas hojas del penco y se raspa el tronco del penco hasta que se haga un pequeño hoyo, de allí produce el pulcre, se coge el pulcre o zumo de penco dos veces al día uno en la mañana otro en la tarde, nuevamente se raspa el tronco del penco, para que salga más el zumo o pulcre, este proceso se repite hasta que el penco ya no de más zumo.</b></p> <p><b>Este zumo se hace hervir, luego se cierne y se pone en una olla de barro, y se agrega el madurador que es el pulcre que ya estaba fermentado anteriormente y se cierne</b></p>			
Acompañamiento		Se sirve solo				

		<b>Se toma solo</b>
	Combinación/sustitución de productos	No se <b>No se</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner el madurador (pulcre fermentado) <b>Hay que poner el madurador</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Colada, miel <b>Colada de pulcre o mizhqui</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X <b>X</b>
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X <b>X</b>
	Cocina a leña	
	Otros:	
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	-No se <b>Es una bebida que la bebían nuestros antepasados</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es fermentada <b>Porque es fermentada</b>
	Significado que posee la comida	Bebida natural <b>Es una bebida natural</b>
	Usos	Para la minga <b>En las reuniones familiares, fiestas y trabajos</b>
	Qué representa	Bebida de nuestros antepasados <b>Un licor ancestral</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Antes todo el año <b>Antes todo el tiempo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>Porque a más de la chica de jora de maíz, no había otra bebida</b>
	Relación con mitos/leyendas	Es bueno para el reumatismo y para el asma <b>Es una bebida que da fuerza en el trabajo</b>
	Relación con las fiestas	No <b>Porque antes era una bebida al alcance de todos</b>
	Quién los elabora	Antes las abuelas de Rosa Jara <b>Antes doña Carlota Cabrera</b>
	Quiénes lo consumen	Los que participan en los trabajos <b>La familia y los invitados a la fiesta</b>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	No <b>No</b>
	Comercializan la comida	No <b>No</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Existe plantas pero ya no se elabora</b>
	Comercializan	No <b>No</b>

	Mercados (al mayorista)	No
		<b>No</b>
	Mercados (al minorista)	No
		<b>No</b>
<b>Producción del ingrediente base</b>	Área	En mínimas cantidades
		<b>En mínimas cantidades solo en cercos</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Ciertos moradores de Delegsol
		<b>Algunos pobladores de la Unión</b>
	Épocas de producción	Antes todo el tiempo
		<b>Todo el tiempo existen los pencos</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Principal	-	Principal
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Principal</b>	-	<b>Principal</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Matilde Peláez		64 años	Femenino	Llazhipal	64 años
	<b>Arminda Rivera</b>		<b>40 años</b>	<b>femenino</b>	<b>El Cisne</b>	<b>40 años</b>
Nombre de la comida			Sopa de Mellocos			
			<b>Sopa de mellocos</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			No			
			<b>Locro de mellocos</b>			
Tipología de la comida			Codos y Sopas – sopas			
			<b>Caldos y sopas - Sopas</b>			
Tipo de comida			Tradicional			
			<b>Tradicional</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la parroquia de Principal			
			<b>En la parroquia de Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No			
			<b>En el mercado de Chordeleg</b>			
Características	Ingredientes		Mellico, cebolla, ajo, papas, queso y culantro			
			<b>Mellocos, sal, cebolla, ajo, queso, culantro y papas</b>			
	Ingrediente principal		Mellico			
			<b>Mellocos</b>			
	Preparación		Se lava los mellocos se pica y se pone en la olla que ya está con aliños y se deja cocinar por algunos minutos se agrega la papa y el queso y se sirve con hierbas			
			<b>Se lava los mellocos, se pica y se pone en la olla que tiene ya el sazón la olla y luego se deja hervir por algunos minutos y se coloca queso o leche.</b>			
	Acompañamiento		Con mote			
			<b>Con mote</b>			
Combinación/sustitución de productos		Ninguno				
		<b>Ninguna</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Hacer en olla de barro y en leña				
		<b>Cocinar con amor</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Ensaladas y menestras				
		<b>Ensaladas</b>				
separar la preparación	Ollas de barro		X			

		<b>x</b>	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	<b>X</b>	
	Cocina a leña	<b>x</b>	
	Otros:	<b>X</b>	
		<b>Se cocina a gas ahora</b>	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Este producto existía de los tiempos pasados <b>Nuestros mayores se han alimentado a diario de esta comida</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente es melloco <b>Porque el ingrediente principal es melloco</b>	
	Significado que posee la comida	Comida natural <b>Una comida tradicional</b>	
	Usos	Antes ha sido alimentación natural <b>Se alimenta a diario en el almuerzo</b>	
	Qué representa	Una comida ancestral <b>Una comida muy sana</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En épocas de choclo en los meses de abril, mayo y junio <b>En mayo o julio en mayor proporciones</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>	
	Relación con mitos/leyendas	No <b>Nuestros mayores vivieron más años</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>	
	Quién los elabora	Las amas de casa <b>Señora Arminda Rivera</b>	
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los miembros de la familia</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>No</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Antes lo sembraban y era de consumo familiar <b>No</b>
Comercializan		No <b>No</b>	
Mercados (al mayorista)		No <b>No</b>	
Mercados (al minorista)		En el mercado de Chordeleg <b>Se compra en el mercado de Chordeleg</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Se supone que siembran en pequeñas cantidades <b>No</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra	
	Provincia	Cañar	

	<b>Cañar</b>
Población	La población de cañar
	<b>No</b>
Épocas de producción	Todo el tiempo
	<b>No</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Zhondeleg
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Puzhio</b>	-	<b>Puzhio</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Paucar		78 años	Femenino	Centro	78 años
	<b>Teresa Salinas</b>		<b>80 años</b>	<b>femenino</b>	<b>Centro</b>	<b>80 años</b>
Nombre de la comida			Colada de mizhqui			
			<b>Colada de mizhqui</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguna</b>			
Tipología de la comida			Coladas y potajes - dulce			
			<b>Coladas y potajes - dulce</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				x		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se preparaba antes en la comunidad			
			<b>No existe</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No hay			
			<b>No existe</b>			
Características	Ingredientes		Pulcre ( jugo de penco) harina y especias			
			<b>Pulcre (zumo de penco), harina de maíz y especias.</b>			
	Ingrediente principal		Pulcre			
			<b>Pulcre</b>			
	Preparación		Se hierve el mizhqui luego se enfría y se mezcla con harina y se pone en la olla a hervir hasta que se cocine la harina			
			<b>Moler el maíz morocho, mesclar harina con el mizhqui, cuando está hirviendo la olla, luego se agrega la leche y se hace hervir hasta que se cocine la harina</b>			
	Acompañamiento		Ninguno			
			<b>Solo</b>			
	Combinación/sustitución de productos		No			
		<b>Ninguno</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Recoger el mizhqui al medio día				
		<b>Mesclar aparte la harina con el mizhqui y mover</b>				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Chicha				
		<b>Chicha de pulcre</b>				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X			
			<b>X</b>			
Horno de barro						

	Utensilios de madera	X	
		X	
	Cocina a leña	-	
		x	
	Otros:	Cocinar en cocina a gas	
		-	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un bebida natural y nutritiva <b>Antes se consumía como una alimentación diaria</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se hace del pulcre <b>Porque solo se pone el pulcre</b>	
	Significado que posee la comida	Una alimentación sana <b>Alimentación nutritiva y natural</b>	
	Usos	Antes se consumía a diario <b>Antes se comía a diario</b>	
	Qué representa	Una comida ancestral de nuestros antepasados <b>Una comida de los antepasados</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En agosto y septiembre <b>Antes se hacía todo el tiempo</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Para remedio se debe coger de la planta y tomar al medio día <b>Sirve de alimento y da alegría</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>No aplica</b>	
	Quién los elabora	Zoila Paucar <b>Las amas de casa</b>	
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los miembros de la familia</b>	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>No</b>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si <b>Ahora ya no existen muchos pencos</b>	
	Comercializan	No <b>No</b>	
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>	
	Mercados (al minorista)	No <b>Se puede adquirir el pulcre en el mercado de Gualaceo</b>	
Producción del ingrediente base	Área	Existe en mínima cantidad en los cercos <b>No existe</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <b>Sierra</b>	
	Provincia	Azuay <b>Azuay</b>	
	Población	Algunas familias	



		-
	Épocas de producción	Todo el año
		<b>Todo el año</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Chordeleg	-	Zhondeleg
	Azuay	Chordeleg	-	Principal	-	Principal
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Isabel Rivera		90 años	Femenino	centro	90 años
	María Samaniego		70 años	Femenino	Llazhipal	70 años
Nombre de la comida			Colada de oca con leche <b>Colada de oca con leche</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno <b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Coladas y potajes - dulces <b>Coladas y potajes – dulce</b>			
Tipo de comida			Tradicional <b>Tradicional</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			En la parroquia de Principal <b>En la parroquia Principal</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Ya no se prepara en ningún lado <b>No existe</b>			
Características	Ingredientes		Oca, panela, harina, leche y agua <b>Ocas, panela, harina, leche, canela</b>			
	Ingrediente principal		Ocas <b>Ocas</b>			
	Preparación		Se lava las ocas luego se pone en una olla a hervir hasta que se cocine, se agrega la leche, harina y canela y dejar hervir por unos minutos hasta que se cocine y luego se sirve <b>Se lavan las ocas para sacar toda la tierra, se coloca en la olla para que se cocine, cuando este ya cocinado se pone la harina, leche, panela y canela, y se deja cocinar por algunos minutos, luego se sirve</b>			
	Acompañamiento		Solo <b>Nada</b>			
	Combinación/sustitución de productos		No <b>No</b>			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se hace en una olla de barro y se mueve con cuchara de palo <b>Cocinar bien y con cariño</b>			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Sopas pero con ocas tiernas <b>Sopa cuando las ocas son tiernas</b>			
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro		X <b>x</b>		

	Horno de barro		
	Utensilios de madera	X x	
	Cocina a leña	- x	
	Otros:	Cocinar a gas -	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es un producto que ha existido desde la época de los cañaris y se alimentaban nuestros abuelos y tatarabuelos <b>A sido una alimentación de nuestros antepasados</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente es la oca <b>Porque las ocas se deshacen al cocinar</b>	
	Significado que posee la comida	Comida natural y nutritiva <b>Comida sana</b>	
	Usos	Una comida diaria como postre en nuestros antepasados <b>En la alimentación diaria antiguamente</b>	
	Qué representa	Comida natural <b>Comida ancestral y natural</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En tiempos de barbechos en los meses de agosto y septiembre <b>En los meses de agosto y septiembre y cuando se prepara la tierra para sembrar el maíz</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Comida natural <b>No hay</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>	
	Quién los elabora	Doña Isabel Rivera <b>Doña María Samaniego</b>	
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Antes los miembros de la familia</b>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>No</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si tiene pero poco consumo interno <b>No</b>
Comercializan		No <b>No</b>	
Mercados (al mayorista)		No <b>No</b>	
Mercados (al minorista)		En el mercado de Chordeleg <b>Mercado de Chordeleg</b>	
Producción del Ingrediente base	Área	Se siembra en la huerta <b>Pequeños en cantidades en Cañar</b>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra	

	<b>Sierra</b>
Provincia	Azuay
	<b>Cañar</b>
Población	-
	<b>Los cañaris</b>
Épocas de producción	En el mes de mayo y junio
	<b>Todo el tiempo</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Puzhio	-	Puzhio
	Azuay	Chordeleg	-	Principal	-	Celex
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rubén Lojano		39 años	Masculino	2290737-centro	39 año
	Rita Zúñiga		32 años	Femenino	2296195	32 años
Nombre de la comida			Colada de Zapallo			
			<b>Colada de Zapallo</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ninguno			
			<b>Ninguno</b>			
Tipología de la comida			Coladas y potajes - dulce			
			<b>Coladas y potajes – dulce</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Puzhio			
			<b>La comunidad e Celex</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			No se			
			<b>No se</b>			
Características	Ingredientes		Zapallo, harina de maíz morocho, panela, leche			
			<b>Zapallo, canela, anís estrellado, pimienta dulce, harina de maíz, leche.</b>			
	Ingrediente principal		Zapallo			
			<b>Zapallo</b>			
	Preparación		Se pica el zapallo con toda la corteza, retirando la semilla, se pone en la olla de barro en dos litros de agua, luego la panela y se pone a hervir por unos 20 minutos, luego se muele el maíz, se bate con agua y se pone en el zapallo que está hirviendo, mover continuamente con la cuchara de palo, luego a cocinar por unos 30 minutos y de allí agregar la leche y servir			
			<b>Picar el zapallo en pedacitos con cascara, poner en la olla un poquito de agua, se pone el anís estrellado, canela, panela y se pone batiendo con la harina de maíz y se hace hervir hasta que esté bien cocinado</b>			
Acompañamiento		Se sirve solo				
		<b>Se sirve con tortilla</b>				
Combinación/sustitución de		Ninguno				

	productos	<b>Ninguno</b>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Cocinar bien y mover bastante <b>Poner todas las especies y hacer bien</b>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fanesca, dulces, keyes <b>Sopas</b>
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	X <b>X</b>
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	X <b>X</b>
	Cocina a leña	X
	Otros:	- -
<b>Usos y conservación (Valoración histórica)</b>	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La semilla trajeron del pan los antiguos <b>Ninguno</b>
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente es zapallo <b>Porque de tanto hervir se hace colada</b>
	Significado que posee la comida	Posee vitaminas <b>Comida natural</b>
	Usos	Como postre <b>Como postre</b>
	Qué representa	Comida ancestral natural <b>Comida barata al alcance de todos</b>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los meses de julio y agosto <b>Todo el tiempo</b>
	Por qué se prepara en estas fiestas	NA <b>No</b>
	Relación con mitos/leyendas	El que consume la colada de Zapallo no siente hambre <b>Ninguno</b>
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>
	Quién los elabora	Rubén Lojano <b>Rita Zúñiga</b>
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los miembros de la familia</b>
<b>Instituciones /organizaciones</b>	Promocionan la comida	No <b>No</b>
	Comercializan la comida	No <b>No</b>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	No <b>Si</b>
	Comercializan	No <b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No <b>No</b>
	Mercados (al minorista)	En los campos y las tiendas de Chordeleg <b>No</b>

<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Pocos metros
		<b>En mínimas cantidades en los huertos</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Personas de la comunidad
		<b>Todas las personas de Celedón</b>
	Épocas de producción	Septiembre agosto
		<b>De mayo a julio</b>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Azuay	Chordeleg	-	Delegsol	Sta. Teresa	Delegsol
	<b>Azuay</b>	<b>Chordeleg</b>	-	<b>Chordeleg</b>	<b>Centro</b>	<b>Soransol</b>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosa Castro		69 años	Femenino	Sta. Teresa	69 años
	<b>Zoila Salazar</b>		<b>50 años</b>	<b>Femenino</b>	<b>089480478</b>	<b>25 años</b>
Nombre de la comida			Sopa de zanahoria blanca			
			<b>Sopa de zanahoria blanca</b>			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Locro de zanahoria			
			<b>No se</b>			
Tipología de la comida			Caldos, sopas			
			<b>Caldos y sopas</b>			
Tipo de comida			Ancestral			
			<b>Ancestral</b>			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
					X	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Se preparaba solo para la familia en Delegsol			
			<b>Se prepara en la comunidad de Soransol</b>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Algunas familias en la comunidad			
			<b>Ya no se prepara</b>			
Características	Ingredientes		Zanahoria, sal, ajo, cebolla, tomate, manteca			
			<b>Zanahoria blanca, ajos, cebolla, sal, manteca de chanco, queso</b>			
	Ingrediente principal		Zanahoria blanca			
			<b>Zanahoria blanca</b>			
	Preparación		Se lava y se pica la zanahoria, luego cocinar con sal y con ajo, luego se hace refrito con cebolla, tomate, ajo y agregar un poco de pepa de zambo, se pone el color y mesclar con la zanahoria picada y se pone a hervir, luego se sirve			
			<b>Se pela y se pica bien fino a la zanahoria, y se coloca en una olla, la zanahoria picada, el ajo, sal, comino, cebolla y queso y se hace el refrito en una olla aparte y se pone la zanahoria cocinada con una pisca de sal</b>			
	Acompañamiento		Con mote			
		<b>Con mote</b>				
Combinación/sustitución de productos		Ninguno				
		<b>Ninguno</b>				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Lavar bien y agregar hiervas				
		<b>Cultiven y coman en sopas, en tortillas, porque es un producto sano.</b>				



	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortilla de zanahoria <b>Tortillas y chifles</b>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	X X	
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	X X	
	Cocina a leña	- x	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Siempre fue una comida sana de nuestros antepasados <b>Es un producto que existe desde la época de los antepasados(cañaris) y es muy nutritivo</b>	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque el ingrediente principal es zanahoria blanca <b>Porque se hace con mayor cantidad de zanahoria</b>	
	Significado que posee la comida	Comida natural <b>Es una comida antigua</b>	
	Usos	Antes era una alimentación diaria <b>Antes se utilizaba en las mingas con mayor frecuencia</b>	
	Qué representa	Comida ancestral <b>Valores nutritivos</b>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No <b>Septiembre y octubre donde se trabaja para preparar la tierra para sembrar el maíz</b>	
	Por qué se prepara en estas fiestas	No <b>No</b>	
	Relación con mitos/leyendas	Al consumir este producto siempre se mantiene sano <b>Tiene la posibilidad de vivir más años</b>	
	Relación con las fiestas	No <b>No</b>	
	Quién los elabora	Rosa Castro <b>Las personas mayores, amas de casa</b>	
	Quiénes lo consumen	Los miembros de la familia <b>Los mingados y los miembros de la Familia</b>	
	Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	No <b>No</b>
		Comercializan la comida	No <b>No</b>
	Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No <b>Si</b>
Comercializan		No	

		<b>No</b>
	Mercados (al mayorista)	No
		<b>No</b>
	Mercados (al minorista)	Se puede comprar en el mercado de Chordeleg
		<b>No</b>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Algunas personas tienen en mínima cantidad <b>principal</b>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		<b>Sierra</b>
	Provincia	Azuay
		<b>Azuay</b>
	Población	Los moradores de Delegsol
		-
Épocas de producción		Abril hasta julio
		<b>Todos los meses del año</b>