



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

TITULACIÓN DE INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS
Y HOTELERAS

**"Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico típico
tradicional del Ecuador del cantón Logroño, provincia de Morona Santiago
ó Segunda fase.ö**

Trabajo de fin de carrera

Autor:

Plaza Miranda Karina Isabel

Director:

Viñán Merecí Christian Stalin, Mgs.

MACAS-ECUADOR
2012



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.
[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Certificación

Magister

Christian Stalin Viñán Merecí

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TESIS

CERTIFICA:

Que el presente trabajo, denominado: "Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del Ecuador del cantón Logroño, provincia de Morona Santiago ó Segunda fase.ö realizado por el profesional en formación: Plaza Miranda Karina Isabel; cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

Loja, julio de 2012

f)í í í í í í í í í í

CI: 1103346415



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Cesión de derechos

Yo Plaza Miranda Karina Isabel, declaro ser autor (a) del presente trabajo y exime 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 Artículo 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: "Forman parte del Patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero académico o institucional (operativo) de la Universidad"

f)í í í í í í í í í í í í í í í í

Autor: Plaza Miranda Karina Isabel

Cédula: 0916890213



PDF Complete
*Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

AUTORÍA

Las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo de fin de carrera, son de exclusiva responsabilidad del autor.

í í í í í í í í í í í í í í .

Karina Isabel Plaza Miranda



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

DEDICATORIA

A mí amada familia que con mucho esfuerzo y amor me apoyó a lo largo de mi formación académica en especial a:

A mi madre que con su refrán *“todo lo que se empieza se termina”* me alentó todo el camino para al fin culminar con lo que me propuse.

A Káiser mí esposo que estuvo a mi lado cuando sentía que me faltaban las fuerzas durante la realización del presente trabajo.

Karina I. Plaza Miranda



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

AGRADECIMIENTO

Agradezco a las autoridades y profesores de la Universidad Técnica Particular de Loja, a la coordinadora de la Universidad en Macas y a la Escuela de Hotelería y Turismo por los conocimientos impartidos durante mi camino hacia la profesionalización.

Al Mgs. Christian Viñán por su paciencia y dedicación al corregir el presente trabajo.

A los habitantes de las comunidades de Shimpis y Najempaima por compartir conmigo su saber, por su trato amable y cooperación.

La Autora



Índice de Contenidos

Certificación	II
Cesión de derechos	III
Autoría	IV
Dedicatoria	V
Agradecimiento	VI
Índice de contenidos	VII
Resumen ejecutivo	XI
Introducción	XII
Objetivos	XIII

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN	1
1.1 Situación geográfica	1
1.2 Aspectos demográficos	1
1.2.1 Indicadores de Salud	4
1.2.2 Indicadores educacionales	8
1.2.3 Migración interna y externa	9
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y de pobreza	12
1.3 Análisis de la vivienda	14
1.4 Situación política y administrativa	15



	16
	17
1.5.2 Ganadería	18
1.5.3 Producción y rendimiento	19
1.5.4 Asistencia técnica	20
1.5.5 Comercialización y consumo	21
1.5.6 Crédito	22
1.6 Sector productivo secundario	23
1.6.1 Industria	24
1.6.2 Artesanía	25
1.6.3 Crédito	26
1.7 Sector productivo técnico	26
1.7.1 Comercio	26
1.7.2 Turismo	27
1.7.3 Transporte	31

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN	33
Historia de la gastronomía del cantón	33
2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón	34
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón	35
2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón	36

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	40
3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón	41
3.2 Platos /Bebidas / Postres tradicionales	67
3.3 Platos/ Bebidas / Postres Actuales	72

CAPÍTULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	77
4.1 Gastronomía relacionada a las fiestas	81

CAPÍTULO V

PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN	86
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón	86
5.2 Organismos (no estatales) que podrían	



PDF Complete

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

atos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales 102

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 108

6.1 Conclusiones 108

6.2 Recomendaciones 109

6.3 Bibliografía 111

ANEXOS 113

A. Manual para la aplicación de encuestas 114

B. Instructivo para el ingreso de información de encuestas 121

C. Manual para la aplicación de entrevistas 126

D. Entrevistas 131



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio se ha desarrollado en 5 capítulos por medio de los cuales se ha hecho un completo estudio de la situación del cantón Logroño, provincia de Morona Santiago.

En el primer capítulo se establece la situación económica social y productiva del cantón Logroño. En el capítulo 2 se realizó una investigación sobre la historia de la gastronomía del cantón hasta la actualidad. En el capítulo 3 se realiza un Diagnóstico gastronómico del sector. El capítulo 4 se presenta un inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón y se describe también el aspecto simbólico y cultural de los mismos, y su relación con las fiestas más representativas del cantón en los que son preparados. El capítulo 5, acoge la propuesta para poner en valor al recurso gastronómico típico y tradicional del cantón a través del planteamiento de estrategias de promoción y difusión que en gran parte estarían a cargo de instituciones y organismos que impulsan el turismo y comercializan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales. Finalmente, se incluye las conclusiones y recomendaciones, bibliografía, y anexos.

La gastronomía no solo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra. El Ecuador es especial e incomparable porque en cada lugar existe ese sabor especial que hace que el visitante tenga una experiencia de otro mundo al probar las diferentes exquisiteces que ofrece.

Las costumbres de alimentación son parte de las manifestaciones culturales que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su existir, por medio de la convivencia en sociedad. Cada ser humano va formando sus hábitos alimenticios que no varían mucho con respecto a aquellos que son característicos de la sociedad en la cual se encuentra integrado, y diariamente replica estos hábitos y conocimientos a la hora de la preparación de la comida.

La gastronomía al ser parte de la identidad de un pueblo, constituye un atractivo turístico de gran importancia tanto que en la actualidad se la propone como una modalidad de turismo conocida como *oturismo gastronómico*. Esta actividad no solo comprende la asistencia a restaurantes donde se ofertan diferentes platos, sino que abarca aspectos variados como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura del cantón Logroño que implica las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación deleitando paladares de propios y extraños. A través de la preparación de los diferentes platos podemos conocer algunas de las características de alimentación del cantón y su relación con el entorno.

A pesar de la importancia que tiene este tema, la gastronomía no ha sido promocionada debidamente como un atractivo importante de nuestro Ecuador, sino que se la ha tratado como parte de un todo; no obstante, este recurso puede ser potencializado y de este modo convertirse en un atractivo que diferencie la oferta turística del cantón que a continuación es tema de nuestro estudio. El presente trabajo de investigación constituye un aporte para el posicionamiento de la gastronomía como factor diferenciador del cantón Logroño como producto turístico.

Objetivo General

ÉDeterminar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Logroño, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística del cantón.

Objetivos específicos

ÉInventariar los platos de la gastronomía típica del cantón Logroño, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casas y sitios de expendio.

ÉIdentificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.

ÉIdentificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.

ÉIdentificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.

É Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.

ÉIdentificar los centros de acopio de los productos.

ÉIdentificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el cantón.

CAPÍTULO I

SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

1.1 Situación geográfica

Logroño pintoresco y bello cantón ubicado en el centro de la provincia de Morona Santiago. Fue creado mediante Registro Oficial 114 del 22 de enero de 1997 y actualmente cuenta con una población de 5.723 habitantes. Su clima es tropical húmedo y cuenta con una superficie de 1.044 Km². Se encuentra a una altura de 659 msnm.

A continuación se muestra otros datos interesantes del cantón:

Latitud:	20 37, 26ö Sur.
Longitud:	78 011, 15ö Oeste.
Temperatura promedio:	20.5 00 C
Precipitación anual:	1.200-3000 mm
Precipitación media anual:	2.100 mm
Humedad relativa:	68 %
Extensión:	1.217,7 Km ² .

1.2 Aspectos demográficos

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos, los resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VII Censo de Población y vivienda, realizado en el año 2010 son las siguientes:

TABLA 1

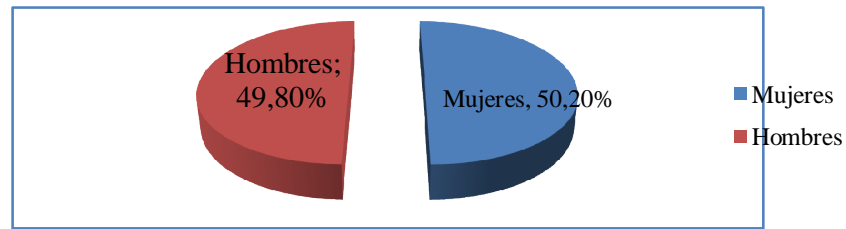
POBLACIÓN DEL CANTÓN LOGROÑO

TOTAL	HOMBRES	MUJERES
5.723	2.850	2.873

Fuente: INEC 2010
 Elaboración: La Autora

GRÁFICA 1

POBLACIÓN POR SEXO



Fuente: INEC 2010
 Elaboración: La Autora

TABLA 2

DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL DE LA PARROQUIA LOGROÑO

SEXO	CASOS	PORCENTAJE
Hombre	1.054	51,34%
Mujer	999	48,66%
Total	2.053	100,00%

Fuente: INEC 2010
 Elaboración: La Autora

TABLA 3
DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL DE LA PARROQUIA YAUPI

SEXO	CASOS	PORCENTAJE
Hombre	859	48,34%
Mujer	918	51,66%
Total	1.777	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

TABLA 4
DISTRIBUCIÓN POBLACIONAL DE LA PARROQUIA SHIMPIS

SEXO	CASOS	PORCENTAJE
Hombre	960	50,71%
Mujer	933	49,29%
Total	1.893	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

Como muestran las tablas 2, 3 y 4 y la gráfica N° 1 en la parroquia Logroño la población se distribuye de la siguiente forma: 1.054 hombres (51.34%), 999 mujeres (48.66%) dando un total de 2.053 habitantes; en la parroquia Yaupi: 859 hombres (48.34%), 918 mujeres (51.66%) dando un total de 1.777 habitantes y en la parroquia Shimpis: 960 hombres (50.71%), 933 mujeres (49.29%) dando como total 1.893 habitantes. La mayor concentración de la población del cantón se halla en la parroquia Logroño.

Los indicadores de salud son instrumentos de evaluación que pueden determinar directa o indirectamente modificaciones dando así una idea del estado de situación de una condición en este caso hablando específicamente del cantón Logroño y de la provincia de Morona Santiago.

TABLA 5
DIEZ PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD POR SEXO, SEGÚN PROVINCIA
AÑO 2008

CÓD. ¹⁾	CAUSA	TOTAL ²⁾		HOMBRES		MUJERES	
		Ord.	EGRESOS	Ord.	EGRESOS	Ord.	EGRESOS
	MORONA SANTIAGO		9.188		2.977		6.211
J18	NEUMONIA, ORGANISMO NO ESPECIFICADO	1	794	1	410	1	384
A09	DIARREA Y GASTROENTERITIS DE PRESUNTO ORIGEN INFE	2	631	2	328	2	303
O06	ABORTO NO ESPECIFICADO	3	241			3	241
N39	OTROS TRASTORNOS DEL SISTEMA URINARIO	4	202	5	34	5	168
O23	INFECCION DE LAS VIAS GENITOURINARIAS EN EL EMBARA	5	182			4	182
T83	EFECTO TOXICO DEL CONTACTO CON ANIMALES VENENOSI	6	173	4	89	9	84
J22	INFECCION AGUDA NO ESPECIFICADA DE LAS VIAS RESPIR	7	180	3	98	10	82
K80	COLELITIASIS	8	138	6	29	8	109
O03	ABORTO ESPONTANEO	9	135			6	135
O20	HEMORRAGIA PRECOZ DEL EMBARAZO	10	131			7	131
	PARTO UNICO ESPONTANEO		1.510				1.510
	PARTO UNICO POR CESÁREA		50				50
	OTROS SÍNTOMAS, SIGNOS Y HALLAZGOS ANORMALES CLÍ		214		98		118
	¹⁾ LAS DEMÁS CAUSAS DE MORBILIDAD		4.627		1.893		2.734

Fuente: INEC, Base de Datos Hospitalarios 2008

Elaboración: La Autora

Al desagregar las causas de muerte por sexo, se consideran las diez principales causas de muerte de la provincia, incluye las demás causas de morbilidad.

Según muestra la tabla 5 la principal causa de muerte en la provincia de Morona Santiago es Neumonía (794 casos), seguido por Diarrea y Gastroenteritis (631 casos) y por aborto no especificado (241 casos).

TABLA 6
ESTABLECIMIENTOS DE SALUD POR PROVINCIA
AÑO 2007

EQUIPO - ESPECIALIDAD	TOTAL PAÍS	AZUAY	CAÑAR	LOJA	MORONA SANTIAGO	ZAMORA CHINCHIPE
EQUIPOS	60.903	4.765	1.534	2.832	1.010	538
EQUIPOS DEL SERVICIO DE ODONTOLOGÍA	20.555	1.517	644	820	437	209
EQUIPOS DE IMAGENOLÓGIA	1.444	111	24	80	16	9
EQUIPO DE DIAGNÓSTICO	1.745	159	55	133	29	13
EQUIPO DE TRATAMIENTO	1.993	292	55	77	2	1
EQUIPO DE CIRUGÍA	7.968	590	98	308	68	28
EQUIPO DE OBSTETRICIA	4.813	322	119	258	91	60
CAMAS	4.873	290	124	235	73	35
EQUIPO PARA R.N.TERMOCUNAS Y/O INCUBADORAS	1.457	87	25	61	13	4
EQUIPOS DE ESTERILIZACIÓN	4.971	380	135	260	103	71
EQUIPOS DE CUIDADOS INTENSIVOS	3.334	191	20	55	0	0
OTROS EQUIPOS (AMBULANCIAS, CAMILLAS)	7.950	828	235	567	178	108

Fuente: INEC, Estadísticas de Recursos y Actividades de Salud
Elaboración: INEC

En la provincia de Morona Santiago los equipos que poseen los centros de salud con más frecuencia son: equipos odontológicos (437), Otros equipos entre los cuales se cuentan camillas y ambulancias (178), equipos de esterilización (103).

TABLA 7

**O Y TIPO DE ASISTENCIA, SEGÚN CANTONES Y
PARROQUIAS DE RESIDENCIA HABITUAL DE LA MADRE**

CANTONES Y PARROQUIAS		CANTÓN LOGROÑO	LOGROÑO	URBANO	PERIFERIA	PARROQUIAS RURALES	YAUPI	SHIMPIS
TOTAL GENERAL	TOTAL	98	39	35	4	59	37	22
	HOMBRES	50	18	15	3	32	21	11
	MUJERES	48	21	20	1	27	16	11
TIPO DE ASISTENCIA	TOTAL	28	21	20	1	7	2	5
	MEDICO	28	21	20	1	7	2	5
	OBSTETRIZ	0	0	0	0	0	0	0
	ENFERMERA	0	0	0	0	0	0	0
NO PROFESIONAL	TOTAL	70	18	15	3	52	35	17
	AUX. EFER	0	0	0	0	0	0	0
	PARTERA CALIFICADA	0	0	0	0	0	0	0
	COMADRONA	51	18	15	3	33	16	17
	OTROS	19	0	0	0	19	19	0

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

Según la tabla 7 el total de nacidos vivos en el cantón Logroño fueron 98 personas: 50 hombres y 48 mujeres. El tipo de asistencia en el parto al que más se recurrió fue a la asistencia médica, en cuanto a la ayuda no profesional, se eligió con más asiduidad a la comadrona (51 casos).

TABLA 8
CUNAS APLICADAS, POR PROVINCIA AÑO 2009

VACUNAS	AZUAY	CAÑAR	LOJA	MORONA SANTIAGO	ZAMORA CHINCHIPE
POB. EMBARAZADAS					
dt (TOXOIDES DIFTÉRICO Y TETÁNICO)					
1era. dosis	8.585	1.988	4.998	2.819	1.882
2da. dosis	5.946		5.870	2.930	
3era dosis	1.058		990	844	
4ta dosis	390		419	218	
REFUERZO (CADA 10 AÑOS)	143		206	246	
POBLACIÓN M.E.F.					
dt (TOXOIDES DIFTÉRICO Y TETÁNICO)				11.023	
1era. dosis	24.502		23.383	3.496	7.755
2da. dosis	31.639		20.403	4.725	
3era dosis	7.555		8.581	4.402	
4ta dosis	4.024		4.482	1.293	
REFUERZO (CADA 10 AÑOS)	948		1.859	603	
HOMBRES (15 AÑOS Y MÁS)					
dt (TOXOIDES DIFTÉRICO Y TETÁNICO)					
1era. dosis	7977		5.794	4.741	188
2da. dosis	1735		2.251	1.894	
3era dosis	179		351	602	
4ta dosis	34		111	84	
REFUERZO (CADA 10 AÑOS)	285		170	215	
FIEBRE AMARILLA					
De 2 A 4 Años	29		102	2.592	611
De 5 A 14 Años	188		43	13.371	924
De 15 A 59 Años	1780		828	18751	3.053
REFUERZO	40		19	1140	
ADULTOS MAYORES					
NEUMOCOCO 23					
85 AÑOS	1540		545	0	79
85 AÑOS Y +	1237		338	0	75
CADA 5 AÑOS	3		0	0	
GRUPO DE RIESGO					
NEUMOCOCO 23					
1era. dosis	2		28	59	6
Refuerzo (CADA 5 AÑOS)	1		10	5	
HEPATITIS B					
TRABAJADORES DE LA SALUD					
1era. dosis	680		295	139	34
2da. dosis	479		180	85	
3era dosis	173		180	37	
TRABAJADORAS SEXUALES					
1era. dosis	109		52	34	
2da. dosis	99		13	33	
3era dosis	86		3	4	
ESTUDIANTES DE SALUD					
1era. dosis	387		372	235	
2da. dosis	104		121	145	
3era dosis	982		281	38	

Fuente: Estadísticas y Registros Médicos de la DPS
Elaboración INEC

La vacuna que se suministró con mayor asiduidad a nivel provincial fue la vacuna para la Fiebre Amarilla con 18.751 dosis al grupo de 15 a 59 años de edad, seguido por el grupo de 5 a 14 años de edad el cual recibió 13.371 dosis de la misma vacuna.

La necesidad de definir y medir las cuestiones relacionadas con el desarrollo, los niveles de vida y las condiciones sociales y económicas motivó la aparición, desde los años setenta, de diversos programas de indicadores sociales elaborados por organismos internacionales y países. En concreto los educativos, destinados a comparar y juzgar el contexto y el funcionamiento de la enseñanza y sus resultados, han experimentado un gran desarrollo. La diversidad de estadísticas utilizadas en los distintos sistemas de indicadores educativos existentes en la actualidad, exige un análisis de dichos sistemas, de su interés desde el punto de vista geográfico y la elaboración de una propuesta para su utilización en los estudios de geografía social. (párr.1)

TABLA 9
POBLACIÓN QUE SABE LEER Y ESCRIBIR

SABE LEER Y ESCRIBIR	CASOS	PORCENTAJE
Si	4.296	89,41%
No	509	10,59%
Total	4.805	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el cantón Logroño 4.296 personas saben leer y escribir lo que representa un 89,41% de la población, mientras que 509 lo que representa un 10,59% es analfabeto.

TABLA 10
ACTUALMENTE A UN ESTABLECIMIENTO DE
ENSEÑANZA REGULAR

NOMBRE DEL CANTÓN	SI	NO	TOTAL
Logroño	2.276	2.529	4.805

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

TABLA 11
TIPO DE ESTABLECIMIENTO DE ENSEÑANZA REGULAR AL QUE ASISTE

NOMBRE DEL CANTÓN	FISCAL (ESTADO)	PARTICULAR (PRIVADO)	FISCOMISIONAL	MUNICIPAL	TOTAL
Logroño	1.701	95	475	5	2.276

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

La tabla 10 indica que en el cantón Logroño 2.276 personas asisten a un establecimiento de enseñanza regular, mientras que 2.529 ya han terminado sus estudios o han desertado. La tabla 11 en cambio indica a qué tipo de centro de enseñanza acude la población: 1.071 personas acuden a establecimientos fiscales, 95 a establecimientos de enseñanza particulares, 475 a fisco misionales y 05 personas a establecimiento de competencia municipal.

1.2.3 Migración interna y externa

La migración ha sido un factor determinante en lo que se refiere a la distribución territorial de la población. Esto en el caso del cantón Logroño al igual que en el resto del país el factor migración ha generado cambios profundos en la sociedad ya sea a nivel individual o como colectivo.

TABLA 12

ADOR EN EL CASO DEL CANTÓN LOGROÑO

SEXO DEL MIGRANTE	CASOS	PORCENTAJE
Hombre	40	71,43%
Mujer	16	28,57%
Total	56	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: INEC 2010

Según la tabla 12 se observa que existe más inmigrantes de sexo masculino con 40 casos que de sexo femenino con 16 casos. Total de migrantes 56 casos.

TABLA 13

DESTINOS MIGRATORIOS

ACTUAL PAÍS DE RESIDENCIA	CASOS	PORCENTAJE
Canadá	1	1,79%
Colombia	1	1,79%
Estados Unidos	37	66,07%
España	15	26,79%
Italia	2	3,57%
Total	56	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el caso de migración externa el principal destino son los Estados Unidos (37 casos) y España (15 casos); en cambio en cuanto a la migración interna las principales ciudades de destino según observación propia y consulta con las personas del cantón son Cuenca, Riobamba y Quito mayormente por razones de estudios superiores.

TABLA 14
MOTIVOS DEL VIAJE

PRINCIPAL MOTIVO DE VIAJE	CASOS	PORCENTAJE
Trabajo	39	69,64%
Estudios	6	10,71%
Unión familiar	11	19,64%
Total	56	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el caso del cantón Logroño el principal motivo de viaje fue por cuestiones laborales (39 casos) seguido por el de unión familiar (11 casos).

TABLA 15
MIGRACIÓN POR GRUPOS DE EDAD

GRUPOS DE EDAD DE LOS MIGRANTES	CASOS	PORCENTAJE
De 5 a 9 años	7	12,50%
De 10 a 14 años	2	3,57%
De 15 a 19 años	9	16,07%
De 20 a 24 años	15	26,79%
De 25 a 29 años	10	17,86%
De 30 a 34 años	2	3,57%
De 35 a 39 años	1	1,79%
De 40 a 44 años	5	8,93%
De 45 a 49 años	3	5,36%
De 50 a 54 años	1	1,79%
De 90 a 94 años	1	1,79%
Total	56	100,00%

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

La tabla 15 muestra que el grupo de edad que más se movilizó hacia el extranjero fue el grupo de 20 a 24 años de edad (15 casos), seguida por el grupo de 25 a 29 años (10 casos).

La pobreza es una situación o forma de vida que surge como fruto del impedimento de acceso o carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas humanas las cuales inciden en un deterioro del nivel y calidad de vida de las personas. Al Ecuador se le considera como país subdesarrollado debido a que es comparado con países con mejor nivel económico. A continuación se hace referencia a las categorías de ocupación existentes en Logroño, además de indicadores de pobreza a nivel de Amazonía.

TABLA 16
CATEGORÍAS DE OCUPACIÓN EN EL CANTÓN LOGROÑO

CATEGORÍA DE OCUPACIÓN	Empleado/a u obrero/a del Estado, Gobierno, Municipio, Consejo Provincial, Juntas Parroquiales	247
	Empleado/a u obrero/a privado	101
	Jornalero/a o peón	114
	Patrono/a	15
	Socio/a	14
	Cuenta propia	1.335
	Trabajador/a no remunerado	29
	Empleado/a doméstico/a	22
	Se ignora	169
	Total	2.046

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el cantón Logroño la categoría de ocupación más alta es el trabajo a cuenta propia (1.335 casos), seguido por los empleados que trabajan para el sector público (247 casos).

TABLA 17

VIVIENDAS CON REMESAS

NOMBRE DEL CANTÓN	SI RECIBE REMESAS	NO RECIBE REMESAS	TOTAL
LOGROÑO	72	1.097	1.169

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el cantón Logroño existen 72 viviendas que reciben remesas del exterior, en cambio 1.097 viviendas no reciben este tipo de apoyo económico.

TABLA 18

INDICADORES DE POBREZA

ECV: 2005-2006

INDICADORES		AMAZONÍA* PORCENTAJE
INDIGENCIA SEGÚN CONSUMO		59,70%
AÑO 2006	PERSONAS	
POBREZA SEGÚN NBI's		71,00%
AÑO 2006	PERSONAS	
POBREZA CRÓNICA		56,50%
AÑO 2006	PERSONAS	

Fuente: INEC. Encuesta de Condiciones de Vida, 2005-2006
Elaboración: La Autora.

* Las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe por sus características homogéneas con el resto de provincias orientales son parte de un solo estrato òAmazoníaö

Aunque no hay indicadores recientes de la pobreza en la provincia según la tabla 18 en la Amazonía la indigencia por consumo durante el año 2006 fue de un 59,70%, la pobreza según necesidades básicas insatisfechas es de 71,00% y la pobreza crónica alcanza un 56,50%.

Otro de los factores para determinar las condiciones de vida de la población es mediante el estudio de las viviendas y sus características: tipos de viviendas, condición de ocupación, etc.

TABLA 19
CONDICIÓN DE OCUPACIÓN DE LA VIVIENDA

NOMBRE DEL CANTÓN	OCUPADA CON PERSONAS PRESENTES	OCUPADA CON PERSONAS AUSENTES	DESOCUPADA	EN CONSTRUCCIÓN	TOTAL
Logroño	1.169	215	244	82	1.710

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En el cantón Logroño existe un total de 1.710 viviendas de las cuales 1.169 están ocupadas con personas presentes, 215 viviendas ocupadas con personas ausentes, 244 viviendas desocupadas y 82 en etapas de construcción.

TABLA 20
VIVENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA DEL CANTÓN LOGROÑO

TIPO DE VIVIENDA	
Casa/Villa	1.193
Departamento en casa o edificio	44
Cuarto(s) en casa de inquilinato	30
Mediagua	90
Rancho	216
Covacha	16
Choza	114
Otra vivienda particular	7
Hotel, pensión, residencial u hostel	1
Cuartel Militar o de Policía/Bomberos	1
Centro de rehabilitación social/Cárcel	0

	Centro de acogida y protección para niñas y niños, mujeres e indigentes	0
	Hospital, clínica, etc.	0
	Convento o institución religiosa	0
	Asilo de ancianos u orfanato	0
	Otra vivienda colectiva	0
	Sin Vivienda	0
	Total	1.712

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

El tipo de vivienda que más existe en el cantón Logroño son las casas o villas (1.193), seguido por los ranchos (216) y chozas (114).

1.4 Situación política y administrativa

El cantón Logroño está dividido en 3 parroquias: 2 rurales y una parroquia urbana.

División Política:

Cantón: Logroño.

Cabecera cantonal: Logroño

TABLA 21
TABLA DE PARROQUIAS Y FECHA DE FUNDACIÓN

No.	Parroquias	Fecha de Fundación
1	Logroño	22 de Enero de 1997
2	Yaupi	16 de Septiembre de 1955
3	Shimpis	1952

Fuente: Municipio de Logroño
Elaboración: La Autora

Logroño está conformado por tres parroquias:

a) **Logroño** ó Cabecera cantonal y sus comunidades: Yampas, San Carlos, Chupiankas, Los Ángeles, Jesús del Gran Poder.

b) **Shimpis**.- comprende las comunidades de: Shimpis ó Cabecera parroquial y sus comunidades: Najempaimé, San Miguel, San Antonio, La Unión, Chiwias, 13 Hijos, Unumkis, Comuna Grande, Washmas, Mashinkias y Nuevo Israel.

c) **Yaupi**.- abarca las comunidades de: Yaupi ó Cabecera parroquial y sus comunidades: Yaupi, Tumpaim, Mejech, Chatos, Wampints, Kumpak, Wawaim, San José de Yaap, Tukup, Etsa, San José de Yaupi, San Antonio, Santa Carmen y Wamputsar.

Las parroquias Logroño y Shimpis se ubican en el Valle del Upano, en tanto que Yaupi se encuentra en el sector Transcutucú.

El valle del Upano: Parroquias Logroño y Shimpis, cuyo territorio en su mayoría es apto para la agricultura y ganadería.

Sector Transcutucú: corresponde a la parroquia Yaupi, en este territorio las bondades agrícolas, ganaderas, turísticas y madereras son inmejorables; los medios de comunicación son por vía aérea, y peatonal por picas o senderos construidos por sus habitantes. En todo este sector habitan exclusivamente comunidades Shuar.

1.5 Sector productivo primario

El Ilustre Municipio del Cantón Logroño (2007) señala que:

Debido al hecho de que el cantón Logroño es un sector mayormente agropecuario, las autoridades siempre están pendientes de este sector económico brindándoles a través de la Unidad Municipal de Desarrollo Social el respaldo al sector productivo del cantón agrícola y pecuario, respetando el hábitat natural en el cual nos desarrollamos con aporte de tecnología que resulte ser económicamente rentable, socialmente viable y ecológicamente sustentable por ello en el cantón se ha trabajado en tres ejes: agropecuaria, preservación ambiental y asistencia técnica.

TABLA 22

AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA, Y PESCA

PROVINCIA	Nº DE ESTABLECIMIENTOS	PERSONAL OCUPADO
Morona Santiago	25	43

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

En la provincia de Morona Santiago según el censo económico del año 2010, existen 25 establecimientos que se dedican expresamente a la agricultura, ganadería, silvicultura o pesca y emplean 43 personas en total.

1.5.1 Agricultura

En general el sector agropecuario es el eje fundamental sobre el cual gira la economía y la sobrevivencia de gran parte de los habitantes de la provincia. Sin embargo, enfrenta limitaciones relacionadas con la calidad, la gestión y manejo agro productivo y forestal, vialidad, medios de transporte y acceso a los mercados.

La Municipalidad del Cantón Morona (2008) señala que:

La agricultura está desarrollándose muy rápidamente ya que en estos tiempos se está intentando incorporarla producción a los mercados regionales, con el fin de que esta actividad genere ingresos y así mejorar la situación económica. Los productos cultivados en mayor cantidad son: naranjilla, café, caña de azúcar, maracuyá plátano, yuca, palma, maní fréjol, arroz, té, cacao, maíz, banano, tomate riñón, etc.

Entre las frutas están: papaya, piña, aguacates, toronjas, limas, mandarinas, limones, naranjas, guabas, membrillo, granadillas, zapotes, caimito, y otros. (párr.4)

Principales problemas de los productores

El descenso de la fertilidad de los suelos, y el poder adquisitivo de la moneda, ha determinado una baja en los niveles de productividad tanto pecuaria como agrícola, sin que ni

a identidad, pese a esfuerzos realizados por los propios
s en determinados casos. (párr.5)

El sistema financiero en todo el país no logra canalizar el impulso a la producción debido a las tasas de interés altas, aún con líneas preferenciales. La experiencia de los productores, son ya múltiples los problemas creados por los préstamos del Banco de Fomento, a tal punto de llegar a las condonaciones de difícil manejo en los más pobres. (párr.7)

Superado el problema financiero, parece que también subsiste la dificultad tecnológica que no ha podido ser transferida por organismos estatales, por no tener una política y una acción permanente en la capacitación campesina y productiva de la región, por lo que se impone la necesidad de buscar un nuevo esquema de mejoramiento agro productivo, para lo cual es indispensable fortalecer la capacidad de gestión y negociación de los productos y finanzas. (párr. 8)

1.5.2 Ganadería

El conjunto del sector agropecuario es la mayor fuente de empleo y el medio de vida básico de gran parte de la población provincial.

La Municipalidad del Cantón Morona (2008) informa:

El subsector pecuario participa de gran manera en la producción local tanto en leche como en la provisión de carne; tomando en cuenta que Morona Santiago con relación a la región amazónica ecuatoriana ocupa el 22,0% del suelo. Se calcula que son 382.800 has. que la provincia tiene en uso agropecuario, y que corresponde al 15,6% de su superficie. Comparando con las provincias amazónicas, Morona Santiago en lo pecuario junto a Pastaza y Zamora son las provincias en las que predomina la actividad ganadera sobre la agrícola, manteniendo una relación de 90% y 10 %.(párr. 1)

Se estima que la superficie de pastizales cubre más del 85% de las fincas de la provincia. La superficie de pastizales va en aumento con relación al área total de la finca, pese a que en los últimos años la producción ganadera ha sufrido un estancamiento con relación a sus proyecciones anteriores debido a los bajos precios de la carne y limitaciones en el crédito agropecuario, el auto abastecimiento de animales jóvenes de las fincas le ha mantenido con una considerable población animal a la provincia, a más de ello se constituye también como una estrategia de manejo del suelo o utilización del área luego de haber cosechado algún

Y además es muy propia de la costumbre asumida por el

)
recreo predominante en la provincia es al sogueo en más del

80% de las ganaderías.

1.5.3 Producción y rendimiento

A continuación se muestra la producción bruta de la provincia de Morona Santiago según las ramas de actividad existentes en la misma así como también cuantos establecimientos de manufactura existen y a cuantas personas emplea:

TABLA 23
PRODUCCIÓN BRUTA POR PROVINCIA SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD
AÑO 2007
(Miles de dólares del 2000)

RAMA DE ACTIVIDAD	TOTAL PAÍS	AZUAY	CAÑAR	LOJA	MORONA SANTIAGO	ZAMORA CHINCHIPE
TOTAL	39.528.266	2.212.363	480.206	715.294	176.526	141.427
AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y SILVICULTURA	3.408.279	130.889	83.273	108.929	46.718	26.716
PESCA	1.195.330	2.415	383	470	171	134
EXPLOTACIÓN DE MINAS Y CANTERAS	4.945.245	7.969	2.268	1.500	237	8.603
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (excluye refinación de petróleo)	9.242.081	463.140	112.071	50.932	11.797	8.204
FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE LA REFINACIÓN DE PETRÓLEO	981.837	-	-	-	-	-
SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD Y AGUA	940.805	309.639	7.686	4.204	2.723	901
CONSTRUCCIÓN	3.628.513	376.631	77.661	181.812	33.651	20.081
COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR	4.708.116	273.129	42.837	98.381	23.898	38.725
HOTELES Y RESTAURANTES	725.137	44.582	8.586	18.023	3.660	1.740
TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMUNICACIONES	3.876.754	279.519	64.087	81.380	9.592	6.851
INTERMEDIACIÓN FINANCIERA	1.011.817	74.645	11.209	24.249	2.333	1.208
ACTIVIDADES INMOBILIARIAS, EMPRESARIALES Y DE ALQUILER	1.922.194	86.253	19.723	42.800	8.696	6.245
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA: PLANES DE SEGURIDAD SOCIAL DE AFILIACIÓN OBLIGATORIA	1.510.553	77.335	24.859	50.473	18.214	12.774
SALUD Y OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS COMUNITARIOS, SOCIALES Y PERSONALES	1.307.807	82.484	25.272	46.642	14.890	0.148
HOGARES PRIVADOS CON SERVICIO DOMÉSTICO	31.908	1.844	291	799	148	98

Fuente: INEC (2010)

Elaboración: INEC

provincia de Morona Santiago en el año 2007 las ramas de
: agricultura, ganadería caza y silvicultura 46.718 USD.,
de seguridad social de afiliación obligatoria 18.214 USD.

1.5.4 Asistencia técnica

En el área de capacitación participan directamente los organismos gubernamentales o gobiernos provinciales y cantonales de los cuales no existen datos reales sobre capacitaciones brindadas.

Se conoce que se han brindado cursos, seminarios, talleres de servicios relacionados con turismo, servicio al cliente, agro empresas.

Las ONG que se encuentran en la provincia mantienen constante capacitación a la gente de la provincia sobre todo a la gente indígena y a la gente que vive de la agricultura y ganadería.

Datos publicados de SECAP muestran la capacitación brindada en el año 2007 en la provincia de Morona Santiago.

TABLA 24

CURSOS PROVINCIA MORONA SANTIAGO

ÁREA /ESPECIALIDAD	CURSOS	PARTICIPANTES	HORAS
Administración	2	44	70
Agro industrias	4	100	160
Computación	1	27	13
Finanzas	1	40	19
Mecánica Automotriz	1	26	40
Mecánica Industrial	2	39	80
Servicios	1	23	40

Fuente: I. Municipio de Logroño (2007)

Elaboración: La Autora

En el año 2007 el SECAP capacitó en la provincia de Morona Santiago en las siguientes áreas:

Por ser una provincia eminentemente agrícola y ganadera la mayor capacitación se da en el área de agro empresas, seguida por administración y por mecánica industrial.

de Logroño (2007):

Desarrollo Sustentable del Cantón Logroño durante el periodo 2006-2007 en los siguientes talleres: Capacitación crianza y manejo de pollos criollos en las comunidades de la parroquia Yaupi; Capacitación crianza y manejo de peces en las comunidades de la parroquia Yaupi; Cultivo y producción de piña. Variedad Champaca; Multiplicación y reproducción de especies forestales, etc.

1.5.5 Comercialización y consumo

En cuanto a la comercialización y consumo según informa el Ilustre Municipio de Logroño (2007):

Los remanentes de los productos de autoconsumo familiar son comercializados en los centros urbanos de la región, así como son enviados a las ciudades de Quito, Ambato, Riobamba, Cuenca, Loja y Guayaquil, siendo los más importantes: cacao, café, arroz, maíz, yuca, plátano, naranjilla, frutas exóticas, pescado, carne de res, leche y derivados, caña de azúcar y derivados y artesanías.

TABLA 25
COMERCIO INTERNO AÑO 2007
(Valores en dólares)

COMERCIO AL POR MENOR	MORONA SANTIAGO
ESTABLECIMIENTOS (*)	x
PERSONAL OCUPADO	30
REMUNERACIÓN	124.691
PRODUCCIÓN TOTAL	586.670
CONSUMO INTERMEDIO	391.210
VALOR AGREGADO	195.460
FORMACIÓN BRUTA DEL CAPITAL	23.574

Fuente: INEC 2007

Elaboración: La Autora

* Establecimientos con 10 y más personas ocupadas

X Cuando el número es menor a 3.

go los establecimientos dedicados al comercio interno son las, la remuneración que perciben es de 124.691 USD., la producción total que genera es de 586.670 USD., en cuanto a los insumos que se utilizaron para producir otros productos ascendió a 391.210 USD., el valor agregado que es el valor que resulta de la diferencia entre la producción total y el consumo intermedio durante el proceso productivo es de 195.460 USD., la formación bruta de capital que está expresada a nivel de establecimientos y constituye la suma de las adiciones brutas de capital fijo, las compras netas de terreno y el aumento de existencias es de 23.574 USD.

1.5.6 Crédito

En general, la provincia no dispone de líneas de crédito en condiciones preferenciales, tanto en costo como en plazo, la principal fuente de financiamiento para las actividades productivas, constituye el Banco Nacional de Fomento (BNF), que atiende a través de las oficinas ubicadas en las principales ciudades.

TABLA26
CRÉDITO CONCEDIDO POR EL BANCO NACIONAL DE FOMENTO, SEGÚN
DESTINO DEL CRÉDITO.

(Valores en dólares)

DESTINO DEL CRÉDITO	PROVINCIA				
	AZUAY	CAÑAR	LOJA	MORONA SANTIAGO	ZAMORA CHINCHIPE
TOTAL	13.466.592	11.335.313	29.198.803	17.471.955	7.015.799
COMPRA TIERRA	687.080	955.450	1.059.040	1.086.236	518.744
VEHÍCULO	-	-	-	14.517	83.728
AGRICULTURA	821.026	730.316	4.358.210	447.073	400.249
PASTOS Y GANADERÍA	4.093.680	3.323.195	10.255.325	9.945.941	3.759.020
PESCA	7.580	3.042	28.793	79.021	28.626
COBAYOS	-	-	-	8.072	-
AVICULTURA	546.692	461.460	1.281.047	668.084	485.073
MAQUINARIA AGRÍCOLA	339.717	65.730	404.303	99.759	26.828
MEJORAS TERRITORIALES	895.177	142.581	687.226	257.221	170.840
PEQ. IND. ARTESANÍA Y TURISMO	3.585.979	1.728.147	2.231.952	1.368.274	492.724
COMERCIO Y SERVICIOS	2.036.517	3.435.329	7.279.564	2.072.220	832.949
CONSUMO	313.086	274.900	699.809	1.282.328	189.140
CRÉDITOS NOVADOS	153.768	196.632	913.534	143.208	26.578
OTROS	6.290	16.551	-	-	1.300

Fuente: BNF. Dpto. Estudios y Estadísticas
Elaboración: INEC.

stinó al sector productivo primario créditos por concepto de USD., pastos y ganadería 9.945.941 USD., maquinaria agrícola 99.759 USD.

1.6 Sector productivo secundario

El sector secundario es el conjunto de actividades que implican la transformación de alimentos y materias primas a través de los más variados procesos productivos. Normalmente se incluyen en este sector siderurgia, las industrias mecánicas, la química, la textil, la producción de bienes de consumo, el hardware informático, etc. La construcción, aunque se considera sector secundario, suele contabilizarse aparte pues, su importancia le confiere entidad propia. En el caso de Logroño el sector productivo secundario no se ha desarrollado plenamente sino a menor escala y esporádicamente en el caso de la artesanía ya que se elabora bajo pedidos o épocas de fiesta.

TABLA 27
MINERÍA Y MANUFACTURA AÑO 2007
(Valores en dólares)

	MINERIA	MANUFACTURA
ESTABLECIMIENTOS (*)	0	3
PERSONAL OCUPADO	0	39
REMUNERACIÓN	0	118.574
PRODUCCIÓN TOTAL	0	408.691
CONSUMO INTERMEDIO	0	248.845
VALOR AGREGADO	0	159.846
FORMACIÓN BRUTA DEL CAPITAL	0	29.980

Fuente: INEC 2007
Elaboración: La Autora

* Establecimientos con 10 y más personas ocupadas
X Cuando el número es menor a 3.

En la provincia de Morona Santiago los establecimientos dedicados a la manufactura son 3, el ingreso que perciben es de 118.574 USD., la producción total que perciben es de 118.574 USD., la producción total en cuanto a los insumos que se utilizaron para producir otros productos ascendió a 248.845 USD., el valor agregado que es el valor que resulta de la diferencia entre la producción total y el consumo intermedio durante el proceso productivo es de 159.846 USD., la formación bruta de capital que está expresada a nivel de establecimientos y constituye la suma de las adiciones brutas de capital fijo, las compras netas de terreno y el aumento de existencias es de 29.980 USD. En lo que se refiere a minería en la provincia de Morona Santiago no existe ningún establecimiento dedicado a esta actividad económica.

1.6.1 Industria

La industria como se concibe en las grandes ciudades no existe en el cantón Logroño, dentro de la manufactura se puede apreciar que hay un buen número de personas que se dedican a la rama de la construcción tanto de bienes públicos así como también privados.

TABLA 28

ACTIVIDAD ECONÓMICA: INDUSTRIAS MANUFACTURERAS

PROVINCIA	Nº DE ESTABLECIMIENTOS	PERSONAL OCUPADO
Morona Santiago	440	864

Fuente: INEC 2010
Elaboración: La Autora

La tabla 28 muestra el número de establecimientos que se dedican a la actividad manufacturera, en el caso de la provincia de Morona Santiago 440 establecimientos se dedican a la industria manual y emplea a 864 personas del total de la población.

TABLA 29

DE CONSTRUCCIÓN POR PROVINCIA. AÑO 2008

PROPÓSITO DE LA CONSTRUCCIÓN	TOTAL PAÍS	AZUAY	CAÑAR	LOJA	MORONA SANTIAGO	ZAMORA CHINCHIPE
TOTAL	34.653	2.909	646	1.904	256	294
RES. PARA UNA FAMILIA	27.505	1.954	524	1.128	170	180
RES. PARA DOS FAMILIAS	2.303	399	47	251	14	34
RES. PARA TRES O MÁS FAMILIAS	1.828	281	29	327	7	23
COMERCIAL	1.350	92	10	42	22	14
INDUSTRIAL	201	12	4	8	0	3
EDIFICIO ADMINIST.(PÚBLICO)	42	8	1	1	1	2
EDUCACIÓN:	83	13	2	4	2	0
- PARTICULAR	81	13	2	4	2	0
- PÚBLICA	2	0	0	0	0	0
CULTURA	10	1	0	1	0	0
COMPLEJOS RECREACIONALES	44	4	3	4	0	0
HOSP. CLÍNICAS Y OTROS	37	5	2	2	2	1
- PARTICULAR	37	5	2	2	2	1
- PÚBLICA	0	0	0	0	0	0
TRANSP.Y COMUNICACIONES	32	8	0	0	1	0
IGLESIAS, TEMPLOS, CONVENTOS	101	4	2	4	4	0
MIXTA	931	85	9	75	29	31
OTROS	188	43	13	59	4	6

Fuente: INEC. Encuesta Anual de Edificaciones 2008

Elaboración: INEC 2008

En la provincia de Morona Santiago los permisos de construcción que más se otorgaron durante el año 2008 son para construcción de residencias para una sola familia (170 permisos), seguido por construcciones para propósito mixto (29 permisos).

1.6.2 Artesanía

En cuanto a lo que tiene que ver con artesanías en el cantón Logroño se desenvuelven en esta área: carpinteros, ebanistas, zapateros, especialistas en corte y confección, profesionales en belleza.

En el caso del cantón Logroño durante el periodo 2005-2009 el Patronato Municipal en coordinación con el SECAP dictó cursos a las personas del cantón en diferentes áreas como son: mecánica automotriz; patronaje, escalado y confección de uniformes escolares; curso de peluquería y belleza y contabilidad. Participando más de 150 personas que adquirieron nuevos conocimientos en cada área. Ilustre Municipio de Logroño (2007).

Debido al aumento del turismo en el sector cada vez más la gente Shuar exponen su cultura a través de comida y artesanías.

En el caso de este sector productivo su principal fuente de crédito es el Banco Nacional de Fomento que atiende en las principales ciudades de la provincia y apoyado por el Patronato de Amparo Social del cantón Logroño.

Según la tabla 26 el BNF dio crédito por concepto de pequeña industria, artesanía y turismo 1.368.274 USD., en el área de comercio y servicios 2.072.220 USD.

1.7 Sector productivo técnico

El Ilustre Municipio de Logroño (2007) señala:

Por la poca o casi nula producción de bienes de consumo básicos en el cantón Logroño, se ve en la necesidad de importar productos de provincias aledañas o de los cantones de Morona y Sucúa, por lo que uno de los motores de la economía es el comercio. Debido al mejoramiento de la vía principal de comunicación intercantonal se ha permitido una más rápida movilidad desde y hacia el cantón, el turismo sobre todo de tipo religioso ha tomado un gran empuje.

1.7.1 Comercio

El Ilustre Municipio de Logroño (2007) afirma que:

Respecto al comercio se puede decir que el cantón importa de la región sierra gran parte del alimento que consume como legumbres, cereales, hortalizas, frutas, materiales de construcción, artefactos eléctricos, vestuario, medicina, productos elaborados, repuestos mecánicos aceites, neumáticos, bebidas elaboradas. Y de la región costa el pescado y mariscos que se expende de manera ambulante en la urbe y el área rural.

También el cantón Logroño exporta a la sierra ganado vacuno, madera, productos agrícolas.

Según observación propia es importante mencionar que dentro de las comunidades Shuar el comercio se hace principalmente entre la misma comunidad y se vende el producto de la

ales silvestres, pollos criollos, y productos agrícola de
es de la etnia Shuar saca el día domingo a vender en Sucúa
icos como ayampacos, chicha, y frutas silvestres así como
yuca, camote, pelma, palmito, etc., Por des uso del mercado municipal de Logroño los
comerciantes Shuar se ven obligados a vender en las calles cerca del parque central.

1.7.2 Turismo

Según los datos proporcionados por La Ilustre Municipalidad del Cantón Logroño (2007) los principales atractivos turísticos del cantón Logroño son los siguientes:

CUEVAS DE ALTO PANÍA

Ubicación: Al sur este de la ciudad de Logroño y a 500 m. del río Yumpis, comunidad Najempaime, parroquia Shimpis.

Accesibilidad: para llegar se recomienda rentar una camioneta y luego de 15 min. Usted debe caminar por la selva 5 min para llegar al lugar.

Uso Turístico: Esta cueva es de fácil acceso, en el interior existe la presencia de estalactitas y estalagmitas en formación, pero es recomendable ingresar con un guía profesional que proveen los equipos de seguridad y un guía local que conoce los secretos de la cueva.

CABAÑAS SHUAR "COMUNA GRANDE"

Ubicación: Al norte de Shimpis y noreste de Logroño en el centro Comuna Grandeö, en la orilla del río Ununkis.

Accesibilidad: A 30minutos en carro por vía carro sable, de segundo orden.

ordeado por el río Ununkis, ambiente saludable con bosque
rar platos típicos y bebidas refrescantes. Y puede disfrutar
o Ununkis que se encuentra a 10 metros del lugar.

ASENTAMIENTO CULTURAL SHUAR "CHUPIANKAS"

Ubicación: Se encuentra al sur de la ciudad en la vía principal Macas-Cuenca, a 2 km de distancia.

Accesibilidad: Puede caminar o pagar una carrera que vale 2 USD. para llegar al lugar.

Usos turísticos: Aquí tendrá la oportunidad de relacionarse directamente con la cultura Shuar en estado puro, con todas sus costumbres, tradiciones, ceremonias, mitos, supersticiones contadas por sus habitantes, y por los abuelos y fundadores de la comunidad con una longevidad que superan los 100 años de edad.

RECINTO FERIA "LA TAGUA"

Ubicación: Esta ubicado a la parte oeste de la ciudad, a 1 km de distancia, en la vía Logroño Yampas.

Accesibilidad: El carretero es lastrado y si desea puede caminar o también pagar un carrera que vale 1 USD.

Usos turísticos: Este lugar es acogedor para todo tipo de turista, aquí realiza la gran feria agropecuaria, artesanal y turística propio de las fiestas de cantonización que es en el mes de enero; en este lugar puede observar diversidad de flora y fauna en estado puro, y disfrutar de los espacios recreativos, deportivos y de los eventos realizados como: Juzgamiento agropecuario, concursos, festivales artístico y cultural, artesanías, discotecas y degustar de una gran variedad de comidas típicas de la región y país.



PDF Complete
Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

ROÑO

tro de la ciudad.

Accesibilidad: El ingreso es libre para todos los visitantes y amigos que nos visiten.

Usos turísticos: Es considerado uno de los mejores de la provincia, y es el lugar de concentración de grandes y pequeños porque hay espacio y diversión para todos, posee una estela de especies propias de las tres regiones Costa, Sierra y Oriente, desde hierbas, arbustos y árboles de usos diversos como: ornamentales, medicinales, y madereros; también puede apreciar una gran diversidad de especies de flora y fauna silvestre.

CUEVAS DE LOGROÑO

Ubicación: Ubicado al sureste de la ciudad de Logroño.

Accesibilidad: Para su acceso se toma una vía lastrada desde Logroño hacia el río Upano, con una extensión de 2 Km. Este sendero conduce a las hermosas playas del Upano, y a pocos metros de allí se encuentra la caverna. A 10 minutos de caminata por un sendero desde el puente.

Usos turísticos: Aquí puede disfrutar de las hermosas playas, la unión de dos ríos en donde puede realizar pesca deportiva, un refrescante baño, y alojarse en cabañas típicas con espacios recreativos y deportivos. Luego puede visitar la renombrada cueva de Logroño, aquí descubrirá un mundo nuevo para quien gusta del misterio y encanto que ofrece la naturaleza. Se observa un río, una cascada, varias especies de murciélagos, las formaciones de estalactitas y estalagmitas que fascinan por su composición incitando a uno o más visitantes a llevárselas consigo. Tienen una extensión no conocida y posee siete pasadizos o caminos, muchos de ellos no explorados, todo esto hace del sitio perfecto para las actividades espeleológicas.

Tras comentarios dicen que estas cuevas comunican con el vecino país del Perú, ubicado a cientos de kilómetros desde aquí, otros mencionan que es una vieja mina de los antepasados de este sector.

Accesibilidad: 20 min de caminata desde la ciudad o puede contratar un taxi que le cobrarán 1 USD. la carrera.

Usos turísticos: Aquí disfrutara del vértigo de cruzar el río Upano a través de la tarabita que tiene 120 m de largo, además podrá compartir de la vivencia de un asentamiento cultura Shuar- Comunidad òLa Uniónö, ubicada 3 min. de la tarabita, aquí pueda servirse la tradicional chicha de yuca, chonta, camote entre otras, También puede disfrutar de la presencia fauna y flora única de la región y de un refrescante baño en el río Upano.

MIRADOR UPANO

Ubicación: Sector òSan Carlosö. a 1,5 Km. de Logroño, en la vía Logroño-Sucúa.

Accesibilidad: Vía asfaltada de primer orden, a 5 min. en carro.

Usos turísticos: Aquí puede disfrutar de un ambiente fresco de un clima muy agradable y variable. Desde aquí se observa la unión del río Tutanangosa con el río Upano en donde se encuentran conchas petrificadas; y si el tiempo favorece se contempla al volcán Sangay, este es el sitio perfecto para contemplar los asentamientos de la cultura Shuar como la comunidad Shimpis, Comuna Grande, Washmas entre otros. También tiene la oportunidad de conocer el tratamiento que se brinda a los residuos sólidos producidos en la ciudad de Logroño, obra única en la provincia.

El mirador del Upano a igual que otros que se encuentran en los alrededores de Logroño, son algunos de los sitios que prefieren los amantes a la fotografía.

En el río Upano es posible realizar **Rafting y Kayaking** entre otros deportes de aventura: Las aguas del río Upano es considerado uno de los mejores en el Ecuador. Es de un nivel 3, por sus rápidos y su recorrido se puede llegar hasta el cantón Tiwintza en unos 4 días desde el cantón Morona, o si prefiere como destino Logroño en un día su parada tiene en las hermosas playas del río Upano con el acceso a las cuevas ubicas a 3 min. del lugar.

Accesibilidad: Para llegar debemos viajar en bus hasta el puente sobre el río Yaupi y luego en bote 3 horas para llegar a la parroquia, después caminamos 45 min. hasta la cascada.

Uso Turístico: Es considerado sagrada y de realización de muchos ritos por los antepasados. Para llegar es por vía terrestre y acuática, en el transcurso del viaje contemplará diversidad de Orquídeas (Catleas, Sabralias, Góngoras, etc.), heliconias, un bosque primario y una gran diversidad de aves.

HOSPEDAJE

Puede disfrutar del descanso confortante en hoteles de 2*, residencias y casa de huéspedes en donde serán atendidos cordialmente como caracteriza a la gente de Logroño ser pueblo de *tierra de caballeros*, la mayoría de los alojamientos están ubicados a lo largo de la Av. Santiago Lafebres a 50 m. del parque central con vistas panorámicas hermosas hacia el río Upano, parque central y alrededores de la ciudad.

1.7.3 Transporte

En cuanto a transporte se puede mencionar que existen dos cooperativas de Taxi: Cooperativa Cuevas de Logroño y Cooperativa Mixta que sirven en el área urbana y dan servicio a las comunidades cercanas como Shimpis, Najempaime, etc.

También existe el transporte informal, camiones que da servicio de transporte dos veces al día a las comunidades Shuar en la mañana y tarde.

Además las cooperativas de transporte terrestre que tienen sede en Macas y que pasan por el cantón son:

TABLA 30

7AS DE TRANSPORTE TERRESTRE

COOPERATIVA	TELÉFONO	ALCANCE
TURISMO ORIENTAL	2700159	INTERPROVINCIAL
MACAS LTDA	2700889	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
VALLE DEL UPANO	2701095	INTERPROVINCIAL
TOURIST FRANCISCO	2700995	INTERPROVINCIAL
SUCÚA	2700397	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL
ORIENT RUT	2760000	INTERCANTONAL
16 DE AGOSTO	2701097	INTERCANTONAL E INTERPROVINCIAL

Fuente: Consejo Provincial de Tránsito MS (2010)
Elaboración: La Autora

CAPÍTULO II

DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN

Enclavado en el corazón de Morona Santiago se halla Logroño, tierra misteriosa y bendita, llena de gente amable y generosa que forjó su futuro con denuedo y esmero, que recibe a propios y a extraños con los brazos abiertos.

En este capítulo se hará un recorrido a través del tiempo para de averiguar de dónde provienen los platos típicos de este enigmático cantón hasta llegar a la comida que se puede degustar actualmente.

2. Historia de la gastronomía del cantón

Al hablar de gastronomía lo primero que evoca lamente es una comida reparada con esmero y delicadeza sin embargo a lo largo de este trabajo la palabra gastronomía relaciona algo mucho más que solo un plato se asocia directamente a la forma de vida, costumbres, tradiciones y valores de un pueblo determinado.

Es así justamente como se debe hacer referencia a la magnífica gastronomía del cantón Logroño, saborear su cultura y toda su mágica riqueza en cada plato confeccionado por manos laboriosas y sabias que han adquirido destreza y buen gusto con el paso del tiempo.

El cantón Logroño ha sido habitado desde tiempos inmemorables por una etnia milenaria, los Shuar, la cual basó su alimentación en la recolección de frutos silvestres y la cacería, con el tiempo el hombre Shuar empezó a domesticar y cultivar ciertas especies de plantas comestibles como por ejemplo la yuca usada para su alimentación y bebida. Cuando los colonos llegaron al territorio trajeron consigo nuevas costumbres y animales para preparar diversos alimentos como: pollos y cerdos, de los cuales salen el caldo de gallina criolla, el hornado y sancocho. Debido a la migración interna de varias familias provenientes de la provincia del Azuay, con el fin de buscar suelos más fértiles, los Shuar aprendieron a consumir nuevos alimentos.

Según Sánchez (2010 párr. 5):

Con otros productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban

mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es una del germen disecado se elaboraba chicha y excelente obtenía una miel de buena calidad. Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos variosö.

En la actualidad la cocina del cantón ha recibido diversas influencias de la cocina italiana con los tallarines, pizza, la comida asiática con el arroz dorado o chaulafán, saltado de verduras con diferentes carnes, la comida norteamericana con la fast-food o comida rápida como hamburguesas, y papas fritas. Todo esto se mezcla y forman la gran riqueza gastronómica del cantón incorporando comidas nuevas a su mesa pero sin olvidar y dejar de preparar la comida ancestral.

2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

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

Los antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: valles y florestas tropicales generosas de frutos, benignos para la agricultura y cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples. Sánchez (2010 párr. 1-4)

Es así como los primeros habitantes del cantón se adaptaron a su medio y pacíficamente se conjugaron con su entorno aprovechando todos los recursos que la naturaleza les ofrecía pero

para obtener productos que estuvieran a su disposición

Según Carvajal y Shacay (2003)

Los Shuar cultivaron zanahoria blanca, papa china, camote, yuca, maní, fréjol, calabaza, plátano, zapallo, albacaö además añaden De la yuca que se dice fue el primer ejemplar de planta silvestre domesticada los primeros nativos aprendieron a elaborar la famosa chicha que en el argot Shuar significa cariño, comida, bebida y hospitalidad, y se elabora desde los inicios de la etnia hasta ahora todos los días para que esté frescaö. (p.45).

Carvajal y Shacay (2003) señalaron que:

No solo de pan vive el hombre, es un dicho popular, para el pueblo Shuar sería: No solo de yuca vive el Shuarö, sino de la cacería también como una estrategia para complementar su dieta y además medía la habilidad del hombre por la cantidad de carne que traía a su casa, a la de suegra y a la casa de sus cuñadas, con las carnes que traían las mujeres las ponían a secar sobre el fuego, nunca faltaba carne seca en una casa Shuar, este es hasta ahora un método de conservación. Existían especies animales de la cual los nativos se alimentaban como son: aves, larvas, etc. La tradición indica que cuando los animales eran pequeños como: pájaros, pavas, guatusas, monitos, larvas, etc. El cazador los traía enteros y frescos si regresaba el mismo día y les entregaba a su esposa o esposas para que los prepare, pero si traían animales grandes como: un sahino, se invitaba a todos los familiares para que ayuden a traer la carne y compartían con ellos. Con la carne de animales del monte se preparaban caldos o sopas. (p.10).

2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón

Les digo sinceramente Sus Altezas que este pueblo es el más insolente que yo haya visto en todo el tiempo que he viajado a las indias y me he ocupado en su conquista.

Capitán Hernando de Benavente (sobre los Shuar en una carta a la Real Audiencia de España el 25 de Marzo de 1550).

De este fragmento sedesprende que los Shuar han sido y son fieles defensores de su territorio y cultura incluida su gastronomía por ello podemos aún ser testigos que mucha de su comida sigue casi intacta.

ue: subsistencia estuvo basado en la horticultura itinerante de caza, pesca y la recolección de frutos e insectos. Utilizaban el sistema de cultivo de roza y quema, caza, pesca y recolección de frutos, lo que a la vez que mantenían el equilibrio bio-ecológico, les proveía de una alimentación balanceada. (p.180)

Los Shuar que no se dejaron conquistar por los españoles siguieron con su modelo de subsistencia es así que cultivaban y cultivan hasta el día de hoy yuca, papa china, camote, maní, maíz, palma de chonta y plátano.

El cuidado de la parcela y también la recolección, la preparación de la chicha y la cocina le correspondían a la mujer; la caza y la pesca al hombre.

Sus platos fueron evolucionando usaban más la carne silvestre en la preparación de caldos sin sal, ayampacos que se han utilizado como método de preparación de la carne en el mismo lugar de la cacería e implicaba sacar las tripas del animal envolviéndolas en hojas de palmera y amarrándolas con bejucos, y poniéndolas a asar a la brasa, carne asada, carne seca, la carne predilecta es la de armadillo, seguida por la limuncha y guatusa, estas se comen hasta ahora hervida o ahumada, chicha de chonta, chicha de maíz, pescado ahumado, caldo de pescado, etc. Sin olvidar a la yuca como base de su alimentación la cual se podía hacer al vapor y se condimentaba con ají y sal se usa hasta nuestros días para acompañar a la carne cuando hay o hacer la chicha.

Colegio Agropecuario YANUNKAY (1976) señaló que los Shuar:

También comían pájaros los preferidos son tayu, perdiz, pavo de monte y también sapos que se consideran la mayoría comestibles, especialmente kiria, puach, kuwa, et. (Renacuajos que se come en ayampacos). (p. 47-48)

2.3 Gastronomía de la república asociada al cantón

La Ilustre municipalidad del cantón Logroño (2007) expone que:

Según leyendas los Shuar rechazaron por completo la llegada de los españoles tanto es así que desde inicio de la conquista española hasta la independencia del Ecuador, el afán de los conquistadores fue de apoderarse de grandes territorios y riquezas, para ello era necesario someter a los nativos y ponerlos a su servicio, fundaron varias ciudades a las cuales bautizaron con nombres españoles, en la región Oriental se conoce que fundaron LOGROÑO DE LOS CABALLEROS, pero no les fue posible someter a los Shuar ya que estos no lo

eron la ciudad y diezmaron a los españoles que en ella se
se puedan afirmar con seguridad que sucedieron donde hoy
nstituido en la versión que los ciudadanos en la actualidad

lo consideran como verdadera.

Luego de transcurridos muchos años, de la destrucción de la ciudad colonial llamada òLogroño de los caballerosö; por datos obtenidos de los habitantes nativos de la zona y ellos a través de sus ancestros afirman que hubo un verdadero asentamiento en este mismo lugar, motivo principal para que más tarde los primeros colonizadores la identifiquen con el nombre de Logroño "Tierra de los Caballeros" a este lugar en memoria y reconocimiento a su nombre histórico.

En 1932 un grupo de misioneros evangélicos acompañados de Santiago Lafebres, quien desempeñaba las funciones de profesor evangelizador, llegan y se radican junto al río Chupientza a 2 Km. de lo que hoy es el parque central. De esta manera comienza la colonización, luego con la llegada de varias familias entre otras Lafebres, Garay, Garcés, Gómez, Ortiz, Vallejo provenientes de las provincias del Azuay y Cañar quienes luego de un corto periodo en el sector de Méndez se establecieron en donde hoy es Logroño.

El principal motivo para radicarse en lo que hoy conocemos como Logroño fue la búsqueda de suelos fértiles para conseguir los medios de vida y junto con ellos trajeron también su comida de ahí que se empezaran elaborar humitas. Con la presencia española que si se dio en el territorio de la sierra se incorporaron nuevas costumbres culinarias La fritura, el uso de los lácteos, además de la carne de res, cerdo, huevo de gallina y nuevas aves de corral.

Los habitantes de la Sierra según Sánchez (2010) afirma:

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Llegaron cultivos que resultarían esenciales como la cebolla y el ajo que combinados con el ají serían los principales ingredientes de muchos platos y la migración italiana, popularizó el uso de las pastas.

Como se puede apreciar la comida en época de la República si alteró la mesa de los nativos de la zona de Logroño, además hubo un intercambio de conocimientos culinarios los colonos llegados de la Sierra enseñaron nuevas formas de preparación de alimentos en incorporaron en el territorio nuevas especies de animales y cultivos los nativos por su parte también

sus platos tales como los ayampacos que según propio
s aprendieron y añadieron nuevas especias a la mezcla.

2.4 Gastronomía actual del cantón

La gastronomía de Logroño es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico y de los río del oriente, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina del cantón Logroño gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

La gastronomía en Ecuador es rica, abundante, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cerdo, vaca, las papas, maíz, frutas y verduras, la mayoría de las cuales proceden de la sierra.

La cocina del cantón utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

Por ejemplo del:

Pescado: Los más empleados son la caracha y bocachico, algunos mariscos como los camarones. Algunos de los platos populares con pescado son: los ceviches de pescado, corviches, ayampaco de pescado, etc.

Verduras y Legumbres: Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní tostado y molido, el maíz. Los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos preparados como menestras.

Carnes: Se suele comer carne de vaca, carnes silvestres como: guanta, guatusa, sahino. Dentro de los platos exóticos se tiene principalmente a la carne de guanta. También carne de chancho (cerdo, lechón, cachorro), participa en la elaboración de diversos platos, como fritada, hornado, sancocho.



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

recibido la influencia de comidas extranjeras como la comida italiana como pizzas, tallarines, lasañas, la comida oriental chaulafán, comida agridulce que los moradores mayormente

preparan en sus hogares.

La comida del cantón Logroño actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos.

Hoy, como ayer, la cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con sus incontables delicias.

CAPITULO III

GASTRONÓMICO DEL SECTOR

Los sacrificios son pequeños cuando se recibe la recompensa esperada Anónimo.

FOTOGRAFÍA^o1

ENCUESTAS



Foto: En Shimpis-encuestas
Autor: Karina I. Plaza

Mediante el uso de instrumentos técnicos como la encuesta a una muestra de 208 personas del cantón Logroño y su respectiva tabulación de resultados obtenidos se puede realizar en el presente capítulo un análisis de las comidas propias del cantón; cuales son las más degustadas en época de fiestas, cuales son las comidas que generan más demanda por parte de los visitantes, además se muestra quienes mantienen vivas las tradiciones del cantón mediante la preparación de las comidas autóctonas. Por otra parte que platillos han cambiado con el paso del tiempo y las comidas nuevas introducidas al sector. Mediante el sentido del gusto se puede redescubrir Logroño.

TABLA 31

COMIDAS PROPIAS DE ESTE SECTOR

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	128	11,81
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	124	11,44
Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo de guanta	106	9,78
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	100	9,23
Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo de armadillo	85	7,84
Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo de guatusa	75	6,92
Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo de caracha	56	5,17
Platos Principales	Asados y frituras	Pollo asado	44	4,06

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

Los platos considerados por la gente como tradicionales del cantón y que se mencionaron con mayor frecuencia son:

El ayampaco de pollo (11.81%), esto ocurre ya que muchos de los habitantes crían en sus hogares estas aves, además que los comerciantes de la zona ponen a disposición del consumidor el producto a diario; la chicha de yuca (11.44%), la materia prima es cultivada todo el año tanto por los colonos como los Shuar. Los nativos ven a la chicha tanto como alimento como bebida y manifiestan que este es el *alimento* principal de los Shuar. Caldo de guanta (9.78%), el caldo que se degusta más a menudo es el de guanta, este animal es cazado en la noche por los Shuar; el ayampaco de pescado (9.23%), los naturales de Logroño tienen a su alcance este producto ya que pescan en los ríos cercanos y al comercio con gente de la costa y el caldo de armadillo (7.84%), esto se debe a que su carne es muy apreciada por su

para muchos, para cazar a este animal al igual que la guanta que se lo hace únicamente por las noches. Además el pollo de Logroño hacen con frecuencia para venta al público, el pollo se consigue fácilmente gracias a los comerciantes de la localidad así como de los mismos habitantes quienes crían esta ave en sus hogares.

TABLA 32
DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (PREGUNTA 1)

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Bares	Bar de Magdalena Chuint	79	7,42
Personas	Blanca Puanchir	67	6,30
	Berta Domingo	66	6,20
	Isabel Tucupi	63	5,92
Otros	Casa Comunal Najempaimé	67	6,30
Restaurante	Restaurante: La Macabeita	50	4,70
	Restaurante: Rufos	42	3,95

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Los lugares más recomendados por la gente para consumir comidas típicas y tradicionales son:

En lo que respecta a Bares se destaca el de la Sra. Magdalena Chuint (7.42%), este bar que se encuentran ubicado en la comunidad Shimpis es muy apreciado por la gente moradora del lugar, preparan platos típicos según temporada y bajo pedido. Además dentro de la clasificación personas se destacan las siguientes: Blanca Puanchir (6.30%); Berta Domingo (6.20%); Isabel Tucupi (5.92%) esto se debe según los encuestados a que son muy conocidas por su buen gusto al preparar platos típicos. También en la Comunidad Najempaimé sus

típicos invitan a degustarlos en la casa comunal de esta disfrutar de los platos típicos del sector principalmente en dos (%) y Rufos (3.95%), en los cuales los propietarios siempre están dispuestos a preparar cualquier de las comidas mencionadas como típicas siempre que se les diga con anticipación, tratando a los clientes con amabilidad y respeto.

TABLA 33
QUIÉN LAS PREPARA MEJOR (PREGUNTA 1)

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Isabel Tucupi	79	7,22
Magdalena Chuint	79	7,22
Blanca Puanchir	68	6,22
Berta Domingo	65	5,94
Rosa Vallejo	63	5,76
Yolanda Domingo	52	4,75
Rosa Utitaj	51	4,66
Olga Tiwi	49	4,48

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Según la tabla 33 las personas que preparan mejor los platos típicos y tradicionales del cantón son las siguientes:

Isabel Tucupi (7.22%), aunque ella no posee ningún tipo de establecimiento turístico la gente de Shimpis reconoce que Isabel siempre está presente en los concursos gastronómicos patrocinados por la junta parroquial de Shimpis; Magdalena Chuint (7.22%), la cual posee un bar ubicado frente a la Multicancha de Shimpis en este ofrece productos de consumo diario además de platos típicos siempre que se pida con anterioridad debido a que generalmente primero se debe cazar los animales del medio para poder prepararlos, Blanca Puanchir (6.22%); Berta Domingo (5.94%), de la comunidad de Najempaime, la familia Domingo es reconocida por su comunidad como personas que mantienen viva por así decirlo la tradición

a la elaboración de platos típicos; Rosa Vallejo (5.76%), la
licias de Rosita, en el mismo que se preparan todo tipo de
ningo (4.75%) la cual según mencionaron los habitantes de
Najempaimé prepara las comidas típicas siempre que hay concursos gastronómicos, fiestas de
la comunidad o si simplemente se le pide que los elabore todas; Rosa Utitaj ((4.66%), la cual
posee un bar ubicado en la intersección de los caminos que llevan tanto a las comunidades de
Najempaimé como a Shimpis; la Sra. Olga Tiwi la cual posee un restaurante ubicado en
Logroño, según los habitantes de la localidad ella también siempre está presente con su platos
especialmente con los ayampacos de pollo en todo acontecimiento especial que haya en
Logroño, todas ellas son reconocidas por su buen gusto al preparar los alimentos.

TABLA 34

E VARIABLES PREGUNTA N° 1

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Personas	Casa de Blanca Puanchir	Blanca Puanchir
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
		Restaurantes	Restaurante Delicias de Rosita	Rosa Vallejo	
		Ayampaco de pescado	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Personas	Casa de Blanca Puanchir	Blanca Puanchir
				Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
Casa de Berta Domingo	Berta Domingo				
Restaurantes	Restaurante Delicias de Rosita	Rosa Vallejo			
Sopas caldos	Caldos	Caldo de guanta	Bares	Bar del Coliseo de Shimpis	Ester Tsanimp
			Otros	Comunidad Shimpis	Rosa Utitaj
				Comedor de la escuela de Najempaime	Libia Chumpi
				Bares	Bar de Magdalena Chuint
		Caldo de armadillo	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Personas	Casa de Blanca Puanchir	Blanca Puanchir
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Personas	Casa de Blanca Puanchir	Blanca Puanchir
				Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
Sopas caldos	Caldos	Caldo de guatusa	Bares	Bar de Magdalena Chuint diagonal a la cancha de fútbol de Shimpis	Magdalena Chuint
				Bar del Coliseo de Shimpis	Ester Tsanimp
				Bar de Rosa Utitaj intersección de carretera Shimpis-Najempaime	Rosa Utitaj
			Otros	Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
			Personas	Casa de Blanca Puanchir	Blanca Puanchir
Sopas caldos	Caldos	Caldo caracha	Restaurantes	Restaurante: Delicias de Rosita	Rosa Vallejo
			Bares	Bar de Rosa Utitaj	Rosa Utitaj
				Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
				Otros	Casa de Isabel Tucupi
				Casa de Benjamín	Blanca Puanchir

			Cayapa		
Platos principales	Asados frituras y	Pollo asado	Bares	Bar de Magdalena Chuint diagonal a la cancha de fútbol de Shimpis	Magdalena Chuint
			Personas	Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Juana Shariam	Juana Sariama
				Casa de Saida Casepa	Saida Casepa
			Parques	Parque calle Lafebres y 10 de agosto	Luz Tenemasa
			Restaurantes	Restaurante: Delicias de Rosita	Rosa Vallejo
				Restaurante: La Macabeita	Olga Tiwi

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

El cruce de variables que se muestra en la tabla 34 indican los platos más mencionados en la pregunta N°1 los cuales son: ayampaco de pollo y pescado, caldo de armadillo, guanta, guatusa y caracha, la infaltable chicha de yuca y pollo asado además se muestra el lugar donde se pueden consumir con más frecuencia cada uno de los platillos mencionados y quienes son las personas que elaboran mejor los platos típicos de la zona.

TABLA 35

COMIDAS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS EN ESTE SECTOR

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	111	15,23
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	107	14,68
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	90	12,35
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de guanta	87	11,93
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de armadillo	67	9,19
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de guatusa	45	6,17
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de caracha	36	4,94
Bebidas	Fermentadas	Chicha de chonta	9	1,23

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

La época de fiesta demuestra la alegría del cantón, sus costumbres y tradiciones las cuales se pueden apreciar mediante sus alegorías presentadas en desfiles y diversos eventos además se puede conocer a su gente mediante degustar sus platillos.

Durante las fiestas del cantón los platos que más se saborean son:

El ayampaco de pollo (15.23%), esto debido a que como se mencionó anteriormente estas aves son baratas y la gente prefiere su sabor además el ayampaco de pollo es bajo en grasa porque no es elaborado con aceite por ello la gente que cuida su salud lo prefiere ; la chicha de yuca (14.68%), es consumida en las fiestas tanto de colonos como de Shuar, la yuca se cultiva en toda época del año y es la bebida principal en toda fiesta, además es símbolo de hospitalidad ya que cuando se entra a una casa Shuar lo primero que se ofrece al visitante es la chicha; el ayampaco de pescado (12.35%), los nativos a comparación con el de pollo lo prefieren, además el pescado lo tienen a mano diariamente y es uno de los ingredientes que más se usa en la mesa Shuar; el caldo de guanta (11.93%), este animal es cazado por los

en, se tiene por costumbre ofrecer este caldo cuando algún
a de generosidad y hospitalidad; así también el caldo de
muchos dice se asemeja a la de pollo, también es uno de los
animales más mencionados dentro de la mitología Shuar, siempre aludiendo a cosas positivas
como producto de la buena tierra que alimenta a los Shuar o los guía, además es uno de los
platos más degustados y preferidos en toda fiesta, aunque no siempre se tiene acceso a este
plato los Shuar hacen un esfuerzo por cazar este animal en épocas festivas, así como también
el caldo de guatusa (6.17%); el caldo de caracha (4.94%), el cual es muy apetecido por los
colonos dicen que es uno de los peces de la prehistoria ya que en vez de escamas este pez
parece tener una especie de armadura compacta que lo cubre, es de delicioso sabor el cual
muchos dicen procede de la membrana que tiene en la boca con la que se pega a la superficie
de las rocas; la chicha de chonta (1.23%), el cual pese a no haber sido mencionado con tanta
frecuencia sin embargo durante las cuatro primeras preguntas de la encuesta se lo mencionó,
esto es debido a que la chonta no se da en toda época del año como los demás productos, no
obstante hago mención de esta bebida debido a que este producto tiene una fiesta
exclusivamente dedicada a él.

TABLA 36

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (PREGUNTA 2)

TIPO LUGAR	DE	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
OTROS		Casa Comunal Najempaimé	258	35,29
		Coliseo de Shimpis	220	30,10
		Recinto ferial	62	8,48
		Iglesia de San Pedro	61	8,34
		Multicancha	20	2,74

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Para comer en época de fiestas en el cantón Logroño son los

La Casa Comunal Najempaima (35.29%) lugar de expendio de comidas típicas en época de fiestas, lugar de reunión de la comunidad donde se estrechan los lazos fraternos y cordialidad con los turistas; el Coliseo Shimpis (30.10%), punto de concentración en las fiestas de la parroquia, aunque este fue recién construido y aún no terminado en su totalidad, sirve como escenario principal de las festividades de Shimpis; el Recinto Ferial de Logroño (8.48%), lugar en que se preparan platos típicos por las fiestas de cantonización en este lugar también se realiza la exhibición de ganado ya que la provincia de Morona Santiago se dedica principalmente a la crianza de este animal; la iglesia de San Pedro (8.34%), en Logroño sitio de encuentro de feligreses a San Pedro donde se venden platos típicos después de las ceremonias religiosas y la Multicancha de la comunidad de Najempaima (2.74%), lugar de encuentros deportivos de esta comunidad, tras los cuales las mujeres ofrecen sus mejores platos a los jugadores y familias que se congregan a disfrutar de un día de deporte.

TABLA 37

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR (PREGUNTA 2)

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Yolanda Domingo	76	10,40
Magdalena Chuint	71	9,71
Isabel Tucupi	62	8,48
Olga Tiwi	41	5,61
Blanca Puanchir	38	5,20

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

Las personas reconocidas por la comunidad como las que mejor preparan los platos típicos durante las fiestas son:

encabeza la señora Yolanda Domingo de la comunidad Domingo se destaca en la comunidad por su preparación de platos típicos; seguido de Magdalena Chuint (9.71%), esto debido a que posee un bar y la gente consume lo que prepara bajo pedido, además Isabel Tucupi (8.48%); Blanca Puanchir (5.20%), las mencionadas no poseen ningún lugar de expendio específico pero acuden al Coliseo de Shimpis donde exponen sus productos.

En el sector urbano la gente reconoce que la Señora Olga Tiwi (5.61%), prepara mejor los platos típicos en especial el ayampaco de pollo, ella participa con sus platillos en los lugares donde se realizan los programas por fiestas de Logroño.

Además de las personas mencionadas en Najempaime, Shimpis y Logroño existen muchas mujeres que preparan bien los platos sin embargo se debe mencionar que incluso las niñas de las comunidades saben preparar los platos típicos de la zona y que ayudan a sus madres en la preparación de los mismos.

TABLA 38

E VARIABLES PREGUNTA N°2

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	Ferias	Recinto Ferial	Olga Tiwi
			Otros	Multicancha	Martha Chumpi
				Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint
				Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
				Iglesia de San Pedro	Olga Tiwi
			Ayampaco de pescado	Otros	Multicancha
	Iglesia de San Pedro	Olga Tiwi			
	Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi			
	Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint			
	Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir			
	Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo			
	Ferias	Recinto Ferial	Olga Tiwi		
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de guanta	Otros	Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir
				Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
				Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint
				Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
				Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
				Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir
				Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
				Sopas y caldos	Caldos
Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo				
Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir				

					Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
					Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
					Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint
					Multicancha	Martha Chumpi
			Bares		Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
Bebidas	Fermentadas	Chicha yuca	Ferias		Recinto Ferial	Rosa Utitiaj
					Recinto Ferial	Violeta Domingo
			Bares		Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Otros		Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir
					Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
					Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
					Coliseo de Shimpis	Luzmilla Unkush
			Personas		Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint
					Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
			Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo guatusa	Personas
	Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo				
Otros		Coliseo de Shimpis				Isabel Tucupi
		Coliseo de Shimpis				Magdalena Chuint
Sopas caldos y caldos	Caldos	Caldo caracha	Otros		Casa Comunal Najempaima	Brígida Tsanimp
					Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
					Coliseo de Shimpis	Isabel Tucupi
					Multicancha	Berta Domingo
Bebidas	Fermentadas	Chicha chonta	Ferias		Recinto Ferial	Colombina Garay
					Recinto Ferial	Rosa Utitiaj
			Personas		Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
			Otros		Casa Comunal Najempaima	Yolanda Domingo
					Casa Comunal Najempaima	Berta Domingo
					Casa Comunal Najempaima	Blanca Puanchir

Elaboración: La Autora

El cruce de variables de la tabla 38 muestra los platos típicos, tradicionales y ancestrales que se elaboran con más frecuencia en época de fiesta los cuales son: ayampaco de pollo y pescado, caldo de guanta, armadillo, guatusa y caracha, además de las bebidas fermentadas: chicha de yuca y chonta, además se expone al lado de cada plato el lugar donde la gente del cantón recomienda a los visitantes consumirlas, así como la gente que prepara bien estas comidas.

TABLA 39

COMIDAS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA EN EL SECTOR

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	101	20,70
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	79	16,19
		Ayampaco de pollo	61	12,50
Platos principales	Asados y Frituras	Pollo asado	39	7,99
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de guanta	37	7,58
Platos principales	Cocidos	Sancocho de chancho	37	7,58
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de caracha	22	4,51

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

Las comidas que se elaboran con más frecuencia en Logroño son las siguientes:

La Chicha de yuca (20.70%), ya que en especial los Shuar la preparan todos los días en sus hogares, es considerado por ellos como alimento no solo como bebida, en la antigüedad según declaraciones de la gente de Shimpis el Shuar podía sobrevivir días enteros cuando iba de caza y pesca solo con chicha por ello la tienen en muy alta estima, además este producto no se cultiva en una fecha en especial por lo que hay todo el año. El Ayampaco de pescado (16.19%), es el que se prepara con mayor frecuencia debido a que en los ríos del cantón y provincia se realiza la actividad pesquera y se venden a buen precio a esto se suma el que los comerciantes de la costa traen pescado de mar; el ayampaco de pollo (12.50%), el pollo es el animal que más se consume diariamente en el cantón debido al fácil acceso a este ingrediente así como que su precio es conveniente, el caldo de guanta (7.58%), este animal es uno de los predilectos se caza por la noche y se lo hace con mucha frecuencia; el pollo asado (7.99%), ya que la mayoría de la gente crían estos animales en sus hogares o los comerciantes los venden todos los días, además con este producto se puede confeccionar platillos diversos y deliciosos

elaboración no exige demasiada inversión. El sancocho de de semana se lo prepara en especial en el local de Agustina el caldo de caracha (4.51%), también es preparado con asiduidad especialmente cuando los moradores salen de pesca, el producto de la pesca es rápidamente consumido por los moradores ya que con él se prepara el caldo de caracha el cual es muy apreciado.

TABLA 40

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (PREGUNTA 3)

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Otros	Casa Comunal Najempaimé	57	11,54
Personas	Yolanda Domingo	42	8,50
Bares	Bar de Magdalena Chuint	35	7,09
Personas	Isabel Tucupi	28	5,67
Restaurantes	Local de Mercedes Orellana	12	1,64
	Restaurante: La Macabeita	11	1,50
	Local de Agustina Vallejo	11	1,50

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

Los lugares más mencionados por la gente para degustar los platos típicos que se elaboran con mayor frecuencia son:

Casa Comunal Najempaimé (11.54%), los moradores de la comunidad manifiestan que cualquier persona que desee saborear los platillos de su comunidad puede pedir a cualquier mujer Shuar y ellas le servirán en este lugar.

se en el sector rural la señora Yolanda Domingo (8.50%), siempre que se le avise, los moradores reconocen que ella prepara con más frecuencia los platos típicos. En su familia sigue cazando animales silvestres. En lo que respecta a Bares el bar de Magdalena Chuint (7.09%), pone a disposición cualquier tipo de comida siempre y cuando se le avise con anterioridad, el restaurante La Macabeita está abierto casi todos los días por lo que la gente acude a este lugar a saborear la cocina del cantón; también se destaca Isabel Tucupi (5,67%), de la comunidad de Shimpis; además el local de Mercedes Orellana (1.64%), la cual se especializa en sancocho, fritada y cascarita de chanco; el restaurante La Macabeita (1.50%), el cual ofrece principalmente ayampacos y caldos de gallina criolla y el Local de Agustina Vallejo (1.50%), el cual confecciona exclusivamente sancocho de chanco los fines de semana en su local ubicado a media cuadra del parque central de Logroño.

TABLA 41
QUIEN LAS PREPARA MEJOR (PREGUNTA 3)

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Yolanda Domingo	52	10,51
Magdalena Chuint	40	8,08
Berta Domingo	30	6,06
Isabel Tucupi	28	5,66
Olga Tiwi	27	5,45
Susana Tenemasa	27	5,45

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Las personas que preparan con más frecuencia los platos típicos son:

En la comunidad Najempaima se destaca la Sra. Yolanda Domingo (10.51%), siempre que un miembro de su familia caza animales selváticos, prepara platillos con ellos además la carne de

or su familia, costumbre no exclusivamente de esta familia

En la comunidad de Shimpis la lista la encabeza la señora

Domingo (6.06%), mujeres reconocidas por la gente de su

comunidad en siempre preparar platos típicos cuando se le pide. En el sector urbano la gente reconoce que la Señora Olga Tiwi (5.45%), prepara con más frecuencia que las demás vendedoras los platos típicos en especial los fines de semana; la Sra. Susana Tenemasa la cual posee el restaurante Rufos el cual proporciona a la gente comida típica con más frecuencia los fines de semana.

TABLA 42
DE VARIABLE PREGUNTA 3

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR			
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint			
			Otros	Casa Comunal Najempaime	Berta Domingo			
				Casa Comunal Najempaime	Yolanda Domingo			
				Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint			
			Personas	Casa de Berta Domingo	Berta Domingo			
				Casa de Digna Sake	Digna Sake			
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi			
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo			
			Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
						Otros	Casa Comunal Najempaime	Yolanda Domingo
Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint							
Casa de Berta Domingo	Berta Domingo							
Personas	Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi						
	Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo						
Restaurantes	Restaurante: La Macabeita	Olga Tiwi						
Ayampaco de pollo	Bares	Bar de Magdalena Chuint			Magdalena Chuint			
	Otros	Casa Comunal Najempaime			Berta Domingo			
		Coliseo de Shimpis			Magdalena Chuint			
	Personas	Casa de Berta Domingo			Berta Domingo			
		Casa de Isabel Tucupi			Isabel Tucupi			
		Casa de Yolanda Domingo			Yolanda Domingo			
	Restaurantes	Restaurante: Delicias de Rosita			Rosa Vallejo			
Restaurante: La Macabeita		Olga Tiwi						
Platos principales	Asados y Frituras	Pollo asado	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint			
			Restaurantes	Restaurante: La Macabeita	Olga Tiwi			

Sopas caldos y Caldos	Caldos	Caldo guanta de	Bares	Bar de Magdalena Chuint diagonal a la cancha de fútbol de Shimpis	Magdalena Chuint
			Personas	Casa Comunal Najempaime	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaime	Yolanda Domingo
				Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
Platos principales	Cocidos	Sancocho de chancho de	Restaurantes	Local de Agustina Vallejo	Agustina Vallejo
			Restaurantes	Local de Mercedes Orellana	Mercedes Orellana
Sopas y caldos	Caldos	Caldo de caracha	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Otros	Coliseo de Shimpis	Magdalena Chuint
			Personas	Casa Comunal Najempaime	Yolanda Domingo
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
			Personas	Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

El cruce de variables de la tabla 42 muestra los platos típicos, tradicionales y ancestrales que se elaboran con más frecuencia en el sector: chicha de yuca, ayampaco de pollo y pescado, pollo asado, caldo de guanta, caracha y sancocho de chancho, además se expone al lado de cada plato el lugar donde la gente del cantón recomienda consumirlas, así como la gente que prepara bien estas comidas y con más frecuencia.

TABLA43
COMIDAS MÁS DEMANDADAS POR LOS VISITANTES EN ESTE SECTOR

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	95	22,35
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	72	16,94
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de guanta	54	12,71
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	47	11,06
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de armadillo	47	11,06
Platos principales	Cocidos	Sancocho de chanco	24	5,65

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Cuando los visitantes llegan la gente puede reconocer que las comidas que con más frecuencia degustan son las siguientes:

El ayampaco de pollo (22.35%), es debido a su exquisito sabor que solo las hojas de bijao le proporcionan, es un plato único y bajo en calorías; la chicha de yuca (16.94%), ya que los turistas han oído hablar de ella como bebida ancestral de los Shuar, es una de las primeras bebidas que toman ya que es lo que se ofrece a un visitante apenas llega. Los turistas de otras regiones le temen un tanto a esta bebida porque saben que un paso dentro de la elaboración de la chicha es mascar la yuca, sin embargo personalmente me parece interesante; el caldo de guanta (12.71%), su carne tiene un sabor único según dicen se asemeja a la de pavo pero mucho más sabrosa; el ayampaco de pescado (11.06%) esto debido a que los visitantes desean probar nuevos sabores y sin duda este plato tiene un sabor único gracias a las hojas de bijao; el caldo de armadillo (11.06%), la gente le haya parecido con el pollo además que al ser un animal exótico los turistas no pierden la oportunidad de probarlo cuando se les ofrece y el sancocho de chanco (5.65%), el cual es degustado por muchos ya que los visitantes que llegan

la sierra los cuales se hallan muy familiarizados con el

TABLA44

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (PREGUNTA 4)

TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Otros	Casa Comunal Najempaime	89	20,94
Bares	Bar de Magdalena Chuint	39	9,18
Restaurantes	Restaurante: La Macabeita	36	8,47
Personas	Yolanda Domingo	22	5,18
Restaurantes	Restaurante: Rufos	19	4,47

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

La gente reconoce los siguientes lugares como más frecuentados por los visitantes:

Casa Comunal Najempaime (20.94%), lugar donde los moradores de la comunidad invitan a los turistas a degustar sus platos sin importar quien los prepare todas las mujeres se los sirven en este sitio; el bar de Magdalena Chuint (9.18%), se ofrece al público comida típica siempre bajo pedido además se puede mencionar que las instituciones públicas como el Municipio de Logroño le piden a esta Sra. que realice la comida típica cuando vienen delegados de otras instituciones del país; el restaurante La Macabeita (8.47%), el mismo que pasa abierto casi todos los días y la gente lo conoce por preparar en especial ayampacos la propietaria recibe siempre a la gente con una gran sonrisa así como con amabilidad y buen trato; Yolanda Domingo (5.18%), la cual ofrece su hogar para degustar los platillos de la zona; el restaurante Rufos (4.47%), que ofrece asados de diferentes carnes, no siempre está abierto al público por lo que se debe avisar con antelación para que prepare comida típica.

TABLA 45

PREPARA MEJOR (PREGUNTA4)

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Yolanda Domingo	60	14,12
Magdalena Chuint	39	9,18
Olga Tiwi	36	8,47
Berta Domingo	25	5,88
Isabel Tucupi	19	4,47

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

Las personas que preparan con más frecuencia platos típicos para los visitantes son:

Yolanda Domingo (14.12%); Magdalena Chuint (9.18%); la cual posee un bar el cual es fácilmente identificable, los turistas acuden a ella por información y platos típicos; Olga Tiwi (8.47%), posee un restaurante a dos cuadras del parque central de Logroño mucho de los visitantes acuden a degustar de los platos típicos por indicaciones de los mismos moradores; Berta Domingo (5.88%) e Isabel Tucupi (4.47%), todas ellas preparan los platos típicos bajo pedido, esto debido a que en el cantón no existe una demanda gastronómica constante.

TABLA 46

E VARIABLES PREGUNTA N° 4

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Otros	Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Yolanda Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Yolanda Domingo
			Personas	Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
Restaurantes	Restaurante: La Macabeita	Olga Tiwi			
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Personas	Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de guanta	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Otros	Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Yolanda Domingo
				Casa de Berta Domingo	Berta Domingo
				Casa de Isabel Tucupi	Isabel Tucupi
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pescado	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
			Otros	Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Yolanda Domingo
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
			Restaurantes	Restaurante: La Macabeita	Olga Tiwi
Caldos y sopas	Caldos	Caldo de armadillo	Bares	Bar de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint

			Otros	Casa Comunal Najempaimé	Berta Domingo
				Casa Comunal Najempaimé	Yolanda Domingo
			Personas	Casa de Isabel Tucupí	Isabel Tucupí
				Casa de Magdalena Chuint	Magdalena Chuint
				Casa de Yolanda Domingo	Yolanda Domingo
Platos principales	Cocidos	Sancocho de chanco	Restaurantes	Local de Agustina Vallejo	Agustina Vallejo
				Local de Mercedes Orellana	Mercedes Orellana

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

En la tabla 46 se muestran cuáles son los platillos más solicitados por los visitantes los mismos que son: ayampacos de pollo y pescado, chicha de yuca, caldos de guanta, armadillo y sancocho de chanco, a lado de los mismos se hallan los lugares a los que los turistas acuden con más frecuencia para degustarlos y las personas que son especialistas en prepararlos. Cabe mencionar según palabras de los entrevistados que no existe mucha actividad turística en el sector por ello los negocios dedicados a la venta de comida no ofrecen regularmente los platillos de la zona sino es que se hace con antelación.

TABLA 47

COMIDAS TÍPICAS/TRADICIONALES/ANCESTRALES ECUATORIANAS, QUE EXISTÍAN HACE AÑOS Y QUE HAN CAMBIADO SU PREPARACIÓN

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
Entremeses	Envueltos	Ayampacos en general	47	No se usaban aliños en la preparación	37
				Solo se utilizaban las vísceras del pollo solo se hacía con pescado	10
Caldos y Sopas	Caldos	Caldos en general	47	No se usaba sal en la preparación	45
				Se cocinaba en leña y en ollas de barro	2
Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	46	Se mascaba la yuca en vez de chancarla	46
Entremeses	Picaditas	Cascarita de chancho	23	Empleo de equipos, que hacen más rápida la preparación.	23
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de pollo	19	No se usaban aliños en la preparación	10
				No se usaba col, ni tomate	9

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Las comidas que han cambiado y se recuerdan con más frecuencia son las siguientes:

En la clasificación entremeses se menciona que ha cambiado en su preparación los ayampacos en general la gente en su mayoría responde que se han integrado en su preparación nuevos elementos que en la antigüedad jamás se usaron, tales como: aliños, col, tomate, incluso

están que este método de preparación es decir envolver la
hojas de bijao para luego ponerlas sobre la brasa se usaba
a selva días enteros a fin de conseguir la presa anhelada y
cocinaba de esta forma ciertas vísceras de los animales producto de la cacería.

Además contestaron que los caldos en general ya no se preparan como antes ya que actualmente se utiliza sal y otros aliños, además se cocinaba en ollas de barro y en leña, actualmente reemplazados por la cocinas a gas.

Dentro de la clasificación bebidas se destaca la chicha de yuca los encuestados hacen referencia a que antes en el proceso se mastica la yuca como proceso para fermentación pero ahora solo se la chanca con un palo y se la deja reposar. Tradición que hasta ahora se practica en las comunidades más adentradas en la selva.

En las picadas la cascarita de chanco es la que más se tiene presente respecto al cambio en su preparación se menciona la forma de chaspar el cuero no era a gas sino con hoja de plátano seco. Consistía en bañar al chanco con un combustible como la gasolina y pasar por el cuerpo del animal una hoja de plátano seco encendido la cual al juntarse, el chanco se prendía en fuego luego de lo cual una vez extinta la llama se procedía a chaspar la piel del animal.

El ayampaco de pollo al igual que los ayampacos en general ha sufrido cambios en la sazón debido a los condimentos extras que se usan actualmente, además la gente ha incorporado nuevos ingredientes tales como: col, tomate, etc., no obstante en la antigüedad solo se usaba palmito en la preparación de los mismos. El palmito ya no se encuentra con frecuencia en la zona por lo que la gente con ascendencia serrana utiliza col como su sustituto.

TABLA 48

COMIDAS TRADICIONALES Y ANCESTRALES

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICAS	Pollo asado
	Caldo de gallina
	Carne asada
TRADICIONALES	Cascarita de Chanco
	Sancocho de chanco
	Ayampaco de pollo
ANCESTRALES	Ayampaco de Muquindis
	Muquindis
	Caldo de mono
	Caldo de guatusa
	Caldo de armadillo
	Caldo de guanta
	Pescado asado
	Venado asado
	Chicha de yuca
	Chicha de chonta
	Ayampaco de pescado
	Ayampaco de pizza
	Ayampaco de caracha
	Caldo de pescado
Caldo de caracha	

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora


En la tabla 48 se expone las diferentes comidas de la zona clasificadas en típicas, tradicionales y ancestrales, dentro de lo que es comidas típicas encontramos por ejemplo: el pollo asado, caldo de gallina y la carne asada; en comidas tradicionales a la cascarita de chanco, sancocho de chanco y ayampaco de pollo, y en lo referente a comidas ancestrales tenemos: ayampaco de muquindis, muquindis fritos o asados, caldo de mono, caldo de guatusa, caldo de armadillo, caldo de guanta, pescado asado, venado asado, etc.

TABLA 49

**COMIDAS QUE SE PREPARABAN HACE AÑOS Y QUE YA NO SE ELABORAN
ACTUALMENTE**

TIPO DE DEL PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	QUIEN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de gualeque	17	Berta Domingo	4
				Blanca Puanchir	1
				Estela Tsanimp	1
				Gladis Wajerai	1
				Isabel Tucupi	1
				Juana Sariama	1
				Magdalena Chuint	4
				Rosa Puanchir	1
				Sonia Puanchir	1
				Violeta Domingo	2
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de venado	15	Blanca Puanchir	3
				Gloria Cabrera	2
				Isabel Tucupi	3
				Magdalena Chuint	1
				María Nurinkias	1
				Rosa Utitaj	1
				Sandra Unkush	2
				Violeta Domingo	1
				Yolanda Domingo	1
Entremeses	Picaditas	Callambas	12	Alejandro Vallejo	4
				Ángel Vallejo	2
				Agustina Vallejo	2
				Gloria Cabrera	2
				Luzmilla Unkush	1
				María Yampis	1
Entremeses	Envueltos	Ayampaco de callambas	10	Alejandro Vallejo	1
				Ángel Mankash	1
				Agustina Vallejo	2
				Estela Tsanimp	2
				Isabel Tucupi	1
				María Nurinkias	1
				Rosa Utitaj	1
				Sandra Unkush	1
Platos Principales	Asados	Armadillo asado	7	Magdalena Chuint	1
				Agustina Vallejo	1
				Colombina Garay	3
				Gloria Cabrera	1
				Rosa Utitaj	1

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora



PDF Complete

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

en la actualidad y se mencionan con más frecuencia son

En los entremeses se mencionan el ayampaco de gualeque (sapos pequeños) y de callambas estos platos se han dejado de preparar debido a que ya no se encuentran con mucha frecuencia, estos no se cultivan sino se hallan en la selva de forma natural y la gente Shuar por lo general no las venden.

Dentro de la clasificación sopas y caldos el caldo de venado, algunos mencionaron que no comían venado porque creían que son sus padres o abuelos difuntos, dentro de los mitos Shuar el venado cuida de los huérfano, los colonos por su parte mencionan que el venado ya no reside cerca de la zona.

En picadas las callambas la gente lo ha dejado de comer ya que aparte de que no se consiguen los mayores no han pasado los conocimientos a los más jóvenes tanto es así que si las miraran no sabrían que sirven de alimento.

Dentro de los platos principales en asados y frituras se menciona el armadillo asado, este animal si se lo caza todavía pero cuando lo hacen por lo general se lo consume en forma de caldo.

TABLA 50

COMIDAS NUEVAS QUE SE PREPARAN EN EL SECTOR

TIPO DE PLATO		NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
Platos principales	Secos	Seco de pollo	70	Pollo	Casa de Berta Domingo
					Casa de Clemencia Domingo
					Casa de Diana Harían
					Casa de Estela Tanino
					Casa de FlorindaCuji
					Casa de Néstor Cajamarca
					Casa de Rosa Puanchir
					Casa de Yolanda Domingo
					Crían en los hogares
					NSC
					Tienda de Violeta Domingo
					Tienda Gisella
Platos principales	Cocidos	Encebollado de pescado	39	Pescado	Casa de Edgar Solorzano
Entradas	Frías	Ceviche camarón de	36	Camarón	Casa de Melania Tsanimp
					Mercado de Sucúa
					Vendedores ambulantes
					Casa de Edgar Solorzano
Otros de ingreso	Fast food	Papi pollo	25	Pollo	Economarket

					Comercial Rojas
					Casa de Néstor Cajamarca
					Logroño
					Crían en los hogares
					Tienda Gisella
Platos principales	Asados y frituras	Lomo apanado	15	Carne de res	Casa de Edgar Solórzano
					Tercena Ruiz
					Tercena Ruiz
					Tienda de Violeta Domingo

Fuente: Encuestas

Elaboración: La Autora

ado al cantón y que se mencionan con más frecuencia son

El seco de pollo debido a que es de fácil elaboración además es el palto que más se elabora en todo restaurante, forma parte muchas veces de lo que se conoce como desayuno completo esto aprendido de otras ciudades de la Amazonía que ofrecen el mismo servicio.

En lo que tiene que ver a entradas dentro de las entradas frías se destacan: el ceviche de camarón, esto se debe a la inclusión dentro de la sociedad del cantón gente proveniente de la costa estas se han puesto lugares de venta de mariscos y un restaurant que ofrece comida costeña.

En cocidos el encebollado de pescado, han aprendido a preparar platos típicos de la región costa debido al contacto con gente proveniente de la misma, se hace por así decirlo un trueque de conocimientos la gente de Logroño enseña a preparar comida propia del cantón a cambio de aprender algún plato propio del litoral.

En otros de ingreso moderno, Fast food, se destaca el papi pollo que es sencillo de preparar, la gente ha ingresado esta comida por que la han probado en otros lugares y ven que es bueno como negocio vender este plato.

En platos principales en lo que respecta a asados y frituras el lomo apanado es el de más demanda, esto es debido a que se han aprendido técnicas diferentes de preparación de alimentos.

TABLA 51

CUÁL ES EL NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO DEL SECTOR, QUE MÁS SE EMPLEAN EN LA ELABORACIÓN DE COMIDAS

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
yuca	bebidas	fermentadas	Chicha de yuca	157	8,97
pollo	entremeses	envueltos	Ayampaco de pollo	108	6,17
plátano	entremeses	picadas	Chifles	90	5,14
Pescado	entremeses	envueltos	Ayampaco de pescado	74	4,23
Animales silvestres	Caldos y sopas	caldos	Caldo de animales silvestres	45	2,57

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Según muestra la tabla 51 uno de los ingredientes más usados en el cantón es la yuca con el cual se prepara entre otros la chicha de yuca; el pollo la comida que con más frecuencia se hace con este ingrediente es el ayampaco de pollo, el plátano con el cual según los moradores mayormente se hacen chifles, el pescado con el cual el plato más elaborado es el ayampaco, y animales silvestres con los cuales mayormente se preparan en forma de caldos.

Los ingredientes que más se emplean en la elaboración de las comidas son los siguientes:

TABLA 52

INGREDIENTES MÁS USADOS

Plátano	23.47%
Yuca	23.13%
Pollo	21.94%
Pescado	11.60%
Carne de res	9.31%
Chancho	7.02%
Animales silvestres	1.48%
Papa china	0.86%
Camote	0.74%
Pelma	0.34%
Chonta	0.11%

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Como se aprecia el ingrediente que más se utiliza en la preparación de las comidas es el plátano esto se debe a que en la zona se cultiva este producto en toda época del año, todos los domingos se saca a vender en las calles principales de Logroño y es barato, al igual que la yuca usada asiduamente sobre todo en la preparación de la chicha bebida ancestral de los Shuar considerada base de su alimentación ya que la ven como alimento y bebida. Les sigue el pollo usado con frecuencia en casi todas las comidas diarias. El pescado se puede adquirir tanto a los nativos que pescan en los ríos cercanos como a los comerciantes procedentes de la costa que arriban con sus productos los días jueves y recorren las comunidades cercanas ofreciendo su mercancía. En cambio los animales silvestres están disponibles solo cuando los nativos o colonos salen de cacería, se las puede adquirir adentrándose en las comunidades Shuar.

CAPÍTULO IV

En el presente capítulo se realiza un inventario de la gastronomía típica y tradicional de Logroño, se incluye información de los platos más destacados que se preparan en el cantón, además se hace un análisis de la sensibilidad al cambio que han tenido cada plato, se describe el aspecto simbólico y cultural de los mismos, y su relación con las fiestas más representativas del sector en los que son preparados.

TABLA 53

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

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
Chicha de yuca	Bebidas Fermentadas	Nijamanchi (nombre Shuar)	BAJA	Coliseo de Shimpis	Morona Santiago	Logroño		Shimpis	A tres cuadras de la Multicancha	Shimpis
				Casa Comunal de Najempaime					Al lado de la	Najempaime

		Masato							Multicancha	
Ayampaco de pescado	Entremeses Envueltos	Yunkurak namak (nombre Shuar)	MEDIA	Coliseo de Shimpis	Morona Santiago	Logroño		Shimpis	A tres cuadras de la Multicancha	Shimpis
				Casa Comunal de Najempaime					Al lado de la Multicancha	Najempaime
Caldo de caracha	Sopas y caldos	Naumpi yumiri (nombre Shuar)	BAJA	Coliseo de Shimpis	Morona Santiago	Logroño		Shimpis	A tres cuadras de la Multicancha	Shimpis
				Casa Comunal de Najempaime					Al lado de la Multicancha	Najempaime
Caldo de guanta	Sopas y caldos	Yumiri de guanta(nombre Shuar)	MEDIA	Coliseo de Shimpis	Morona Santiago	Logroño		Shimpis	A tres cuadras de la Multicancha	Shimpis
				Casa Comunal de Najempaime					Al lado de la Multicancha	Najempaime
Ayampaco de pollo	Entremeses Envueltos	Mayto de pollo	MEDIA	Casa Comunal de Najempaime	Morona Santiago	Logroño		Shimpis	Al lado de la Multicancha	Najempaime



Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

				Coliseo de Shimpis					A tres cuadras de la Multicancha	Shimpis

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

Comida típica se prepara con carne de animales silvestres y
de diferentes tipos de chicha por ejemplo: la chicha de
de chonta cuando es la época. Varias delicias son elaboradas
con productos de la zona como los ayampacos de pescado con palmito, mukin (larvas que se
encuentra en los palmos) con palmito, además están los estofados de guanta, guatusa danta,
sahinos, caldos de pescado, pollo, y de otros animales selváticos. Los pescados y otros
animales ahumados los cuales se preservan por varios días y hasta semanas gracias a este
método de conservación el ahumado.

En la investigación se hace énfasis a los platos descritos en la tabla anterior ya que fueron
algunos de los más mencionados por los encuestados además son los platos que más se
ofrecen y degustan en épocas festivas ya que no siempre se encuentran las especies animales
necesarias para realizar los diferentes y exquisitos platos de la gastronomía Shuar. Los
cambios que han sufrido las comidas en realidad no han sido mucho como se describe en el
capítulo tres a lo mucho son los aliños que marcan la diferencia entre los platos que
preparaban los antepasados Shuar a los de ahora.

El plato que más modificaciones ha tenido es el ayampaco el cual antes simplemente consistía
en envolver el pescado sin vísceras o las vísceras de los animales de caza en las hojas de bijao
y ponerlo al fuego, esto se hacía como medio de supervivencia del Shuar cazador que pasaba
días adentrado en la espesa selva buscando el sustento de su familia. En cambio en la
actualidad este es uno de los platos principales por lo que es reconocida la Amazonía se
utilizan ahora nuevas especies de animales para preparar este plato un claro ejemplo es el
pollo, además se utilizan dentro de la preparación aliños como sal, comino, ajo etc., además
de palmito o col de la sierra, esta última usada más por los habitantes colonos de Logroño.

TABLA 54

4.2 GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL RELACIONADA A LAS FIESTAS

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
NOMBRE DE LA FIESTA	NOMBRE DE LA COMIDA RELACIONADA A LA FIESTA	SIMBOLISMO DE LA COMIDA	RITUAL DE LA COMIDA
<p>Fiestas de cantonización de Logroño</p> <p>Fiestas patronales de Najempaimé y Shimpis</p>	Chicha de yuca	<p>La Chicha de yuca es considerada por los Shuar como su alimento principal</p> <p>Además simbolizaba la Ceremonia de la huerta nueva, es cariño y hospitalidad</p>	<p>Durante la ceremonia de la huerta nueva las mujeres al sembrar la yuca alimento principal de los Shuar debe abstenerse de asar cualquier cosa, cuando los frutos se cosechan, las mujeres preparan la chicha mientras el hombre va de cacería, una vez concluida la faena el tambor da señales de fiesta y los miembros de la comunidad se acercan para celebrar y dar gracias a Nunkui, dios del alimento.</p>
<p>Fiesta de la chonta</p> <p>Fiestas de cantonización de Logroño</p>	Chicha de chonta	<p>Celebrada el mes de mayo cuando la producción de la chonta esta en apogeo de su producción. La Fiesta de la Chonta, un acto ritual sagrado de la cultura</p>	<p>Esta fiesta ancestral que es liderada por el Uunt (Jefe), el hombre más anciano de la comunidad, inicia con la cosecha de la Chonta; luego se cocinan los frutos, se los muelen y quedan listos para el siguiente paso que es la fermentación, actividad que se desarrolla en horas de la noche.</p>

Shimpis		<p>Shuar, que evoca al fortalecimiento físico y espiritual, así como a la abundancia, la fertilidad y la alegría</p>	<p>Hombres y mujeres, jóvenes y ancianos se preparan con sus mejores ajuares y se maquillan el rostro con achiote, para empezar la danza y cánticos alrededor de los recipientes de la chonta. Son largas e ininterrumpidas horas de baile y coplas hasta llegar el punto de fermentación.</p> <p>El jefe está pendiente y prueba la chicha cada media hora hasta que esté lista; luego para terminar la ceremonia se realiza la danza final que consiste en tomar una lanza y apuntarla hacia a la chicha, para que los espíritus no se "lleven el alma de los bailarines y asistentes".</p> <p>Seguidamente las mujeres se encargan de servir la chicha a todos los invitados que disfrutan de una noche de diversión en la que todos ríen, gozan y bailan hasta el amanecer.</p> <p>Es importante destacar que la persona que lidera este ritual da órdenes sobre los pasos a seguir; todos obedecen al jefe, hacen y dicen lo que él ordena, incluso hay momentos en que autoriza para que un invitado se incorpore a la danza, lo que significa buena suerte.</p>
Fiestas de cantonización de Logroño	Ayampaco de	Los ayampacos se preparaba antiguamente cuando los hombres	Al pescar el hombre organiza a los familiares ya que es tarea de todos tanto de mujeres así como de niños

Shimpis	Ayampaco de pollo	Shuar iban de cacería con las hojas de bijao cocían las vísceras de los animales que cazaban o el pescado, de esa forma se mantenían fuertes hasta volver a su hogar	recoger los peces, antes de comenzar la pesca se canta un anent (canto sagrado a Nunkui, dios que da alimento y vida) que en parte pide que las manos de los Shuar se hacen pegajosas e infalibles al atrapar los peces, luego en el mismo sitio de la faena se prepara el ayampaco simplemente envolviendo el pescado en la hoja y asando. El ayampaco de pollo no tiene ningún ritual ya que es una variación del de pescado.
Fiestas de cantonización de Logroño Fiestas patronales de Najempaime y Shimpis	Caldo de caracha	El caldo de caracha es muy apreciado tanto por colonos como nativos por su exuberante sabor además es uno de los platos que se sirven normalmente cuando un familiar o amigos están de visita por lo que es muestra de hospitalidad.	Los Shuar pescan los nayump (caracha) que viven en los ríos adheridos a las piedras por una ventosa que tiene en la boca, usando simplemente las manos. Sumergen la mano y tantean entre las piedras y así seleccionar los más grandes, mientras lo hacen, cantan a TSUNKI el dueño de las aguas. Su principal manifestación es la sal, pero también toma la forma de todos los animales acuáticos, del pato, del cangrejo. Enseña las técnicas y los anent de la pesca, luego junto con la cacería llegan a sus hogares y dan a la mujer para preparar, e invitan a sus familiares mostrando lo agradecidos que están con sus ancestros.
Fiestas de cantonización de Logroño Fiestas patronales de Najempaime y	Caldo de guanta	Es un alimento consumido especialmente por los Shuar comparten la carne de la guanta entre los miembros de su	Este caldo se prepara cuando algún miembro de la familia ha salido de cacería y ha tenido suerte. Los Shuar son agradecidos con los dioses por proporcionarles lo necesario para sobrevivir en este caso el dios de la cacería esEtsa, sale de las aguas del

		familia que viven en otras casa.	río para ayudar a los hombres Shuar en la caza. Es el señor de los animales terrestres. Su principal manifestación o representación es el sol, pero también aparece en forma de ají, en forma de todos los animales diurnos, de colibrí, de ardilla, de hormiga, de grillo y de lagartija. A través de los mitos sobre estos personajes se transmiten las técnicas de caza, la vida de los animales de la selva, los peligros de la jungla. Etsa ayuda al Shuar dándole el poder de casería, mediante las Yuka, estas son piedras que se encuentran dentro de los animales que han cazado y que actúan como talismanes que atraen a las presas de caza. Esta fuerza de Etsa se transmite a través del ritual del Kusump (zumo de tabaco aspirado e inhalado por la nariz.
--	--	----------------------------------	---

Fuente: Encuestas
Elaboración: La Autora

os que la cultura Shuar es muy hospitalaria y cuando un visitante llega a casa de un Shuar lo primero que se le ofrece es chicha de yuca tratando de hacerle sentir lo más cómodo posible, además fortalecían sus lazos de hermandad por medio de la cacería y recolección de frutos como la chonta y el cultivo de la yuca, la gastronomía Shuar demuestra más que un sabor, demuestra una forma de vida, ya que sus platos enseñan como usaban y usan la naturaleza a su favor, no son extraños de la selva son parte de ella, como se muestra algunos ritos en las comidas hacen referencia a los espíritus y es porque los Shuar creen que en la selva existen espíritus buenos y malvados que los cuidan o les hacen mal por lo tanto en la preparación por ejemplo de la chicha de chonta al final de ritual apuntan sus lanzas hacia la chicha de chonta preparada para que el Uwi no se lleve el alma.

Además abre la mente a una nueva cosmovisión en el que la mujer labra la tierra mientras que el hombre es el encargado de brindar la carne a la familia, algunos consideran a los hombres Shuar como vagos al ver a la mujer trabajando en la tierra cuando según este estudio se puede notar que esa es su forma de organización, la cual no debe ser criticada ni tratada despectivamente solo porque es diferente.

Los platos hechos con animales silvestres muestran que los nativos de Logroño cuidan de sus familias al compartir la carne de la cacería con otros que ya no viven en la casa.

Sin duda la cultura Shuar y su gastronomía es digna de ser difundida no solo por lo deliciosa y sana que es sino también porque por medio de ella se enseña valores como la fraternidad, la generosidad y la hospitalidad valores no muy frecuentes en la sociedad.

CAPÍTULO V

PROPUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.

Durante el desarrollo del presente capítulo se presenta un proyecto para poner en valor al recurso gastronómico típico y tradicional del cantón Logroño mediante el planteamiento de estrategias de promoción y difusión que en gran parte estarían a cargo de instituciones y organismos que impulsan el turismo y comercializan los platos, bebidas y postres típicos y tradicionales, las actividades que se llevarán a cabo a fin de poner por obra la propuesta y un cronograma de actividades.

5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN.

FORTALECIMIENTO PROMOCIONAL DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN LOGROÑO

Visión

Fortalecer la Imagen de la oferta turística del cantón Logroño, a través de la aplicación de una política de comunicación que promueva la identificación de la ciudadanía con su cantón, para lo que se contará con los recursos financieros, tecnológicos y humanos que faciliten dicha labor.

Misión

Difundir de manera veraz y actualizada la oferta gastronómica del cantón Logroño a la ciudadanía y visitantes internos como externos, a través de comunicaciones y/o eventos pertinentes que denoten un trabajo eficiente y detallado del Gobierno Municipal y entidades afines al tema turístico.

cantón es casi ninguna y consecuentemente la oferta gastronómica no es conocida, por otra parte las instituciones no trabajan dentro de su Plan Operativo Anual (POA) un eje de promoción turística y de fortalecimiento de la oferta.

Se propone entonces estructurar una Asociación de gastronomía para impulsar, promover, evaluar las acciones referentes al turismo como eje de reactivación económica de la zona, que maneje la información interna y externa y que proteja la imagen turística del cantón a todo nivel, que involucre más a la sociedad en los procesos que lleva adelante el municipio y organizaciones afines en beneficio de la ciudadanía del cantón.

Fortalezas

- Amplía oferta gastronómica y recursos turísticos.
- Dominio de temas por parte del personal en temas turísticos: municipales, público y privado.
- Vías de primer y segundo orden.

Oportunidades

- Acceso a los medios de comunicación.
- Relaciones interinstitucionales.
- Infraestructura desperdiciada que puede ser utilizada en beneficio de la promoción turística y gastronómica.

Debilidades

- Poco conocimiento de agendas institucionales.
- Falta de definición de una estrategia comunicacional y de promoción turística.
- Pequeña infraestructura de servicios públicos.
- Falta de personal competente en atención al público.
- Poca asignación recursos financieros.



abajo para producción de materiales audiovisuales.

Poco conocimiento por parte de la ciudadanía de la oferta gastronómica.

No existe apoyo inter institucional en temas turísticos.

Confusión de funciones por parte de las instituciones en temas turísticos.

Objetivo General

Implementar un sistema de información para promocionar y fortalecer la oferta gastronómica del cantón Logroño, que la ciudadanía conozca las actividades que las instituciones realizan en temas de capacitación y promoción turística para reactivar la zona económicamente para el bienestar de los habitantes del cantón a través de la sustentación de una estrecha relación con los medios informativos de la provincia.

Objetivos Específicos

- Implementar estrategias y políticas de comunicación.
- Elaborar e implementar un Manual de procedimientos culinarios para conseguir un producto turístico especializado.
- Fortalecer la sección de relaciones públicas.
- Fortalecimiento de la identidad institucional.
- Fortalecimiento de las relaciones con los medios de comunicación y con los diferentes públicos.

Ubicación

Ecuador, Morona Santiago, Logroño.



PDF Complete

*Your complimentary use period has ended.
Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

- Población urbana y rural del cantón Logroño
- Medios de comunicación
- Unidad de turismo del Gobierno Municipal del Cantón Logroño
- Otras instituciones del Estado
- Otras instituciones privadas

Estrategia

La estrategia y las políticas de comunicación para la difusión, promoción y fortalecimiento que llevará adelante la Asociación de Gastronomía de Logroño junto al el Gobierno Municipal se establecerán a través de la Unidad de Relaciones Publicas y de Turismo.

Actividades

- Campañas de comunicación
- Producción departamental de audio y video
- Elaboración del Manual de Presentación del producto
- Organización y/o Difusión de eventos realizados por la Municipalidad
- Llevar a la institución hacia una comunicación 2.0
- Reconstrucción de la Imagen corporativa del cantón
- Difusión permanente de actividades y servicios turísticos por el Gobierno Municipal
- Contacto permanente con los medios de comunicación de la provincia
- Reuniones y mesas de trabajo para la inclusión del eje turístico dentro del Plan de Ordenamiento Territorial y el Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal
- Promover una retroalimentación con los medios de comunicación de la ciudad, estrechar este vínculo



Campana de concienciación ciudadana

Su objetivo principal es concienciar y motivar al ciudadano común a tener una perspectiva turística y de servicio al visitante.

Se apoyará en trípticos, avisos de prensa, cuñas radiales, rueda de prensa por parte del Municipio y en especial de la Unidad de Turismo y por otras organizaciones afines a la temática. A través de artículos en periódicos y revistas, entrevistas en radio y televisión, y la consecución de free spots, en eventos institucionales, videos promocionales y todo material que permita una correcta difusión del recurso turístico del cantón sobre manera del eje especializado de la gastronomía.

Campana de promoción de los valores tradicionales gastronómicos

Su propósito principal será hacer una promoción de la tradición gastronómica actual y su impacto como potencial turístico del cantón.

Se apoyará en cuñas radiales y avisos de prensa con cada obra; y, videos institucionales mensuales.

Campana de difusión

En la proximidad y durante las fiestas de cantonización o fechas principales del cantón, en los últimos meses del año se realizará la difusión de los spots que fomenten el servicio al turista.

Esta campana básicamente se llevará a cabo a través de ruedas de prensa, avisos de prensa y presentaciones radiales.

gobierno Provincial de Morona Santiago en donde se puede realizar campañas de promoción del valor turístico del cantón. Su objetivo será sensibilizar a la población sobre la oferta turística del cantón.

Estará sustentada en reuniones con el grupo objetivo, ruedas de prensa, visitas periódicas a los medios de comunicación, informes a través de radio y televisión.

Campaña de difusión del potencial turístico gastronómico

Se utilizará una estrategia motivadora hacia la población para socializar el tema y motivar su apoyo para los actores del plan.

La campaña se sustentará en una rueda de prensa inicial, en trípticos, banners, entrevistas radiales y apoyo en televisión.

La campaña tiene duración de 1 año.

Campaña interna municipal de promoción de identidad

Su objetivo principal será concienciar a los funcionarios municipales de su rol importante dentro del cantón, la promoción turística por parte del cabildo, promover el servicio y atención a los para el desarrollo de sus actividades, motivar hacia el buen servicio al cliente y generar un buen ambiente de trabajo.

Esta campaña se desarrollará a partir de la presentación de la imagen corporativa y se sustentará en videos institucionales, afiches, carteles, hojas volantes, etc.

Fortalecimiento de herramientas de audio y video

El departamento Municipal de Relaciones Públicas se encuentra en la necesidad de optimizar sus recursos, en coordinación con las asociaciones y Cámara de Turismo que se interesen en



y atraer a los turistas por lo que se propone trabajar cuñas y
r los diversos mensajes que la Municipalidad tiene para su

La elaboración de las cuñas y de los spots se dará en la medida de las campañas que se deseen transmitir por parte del Gobierno Municipal.

Organización de eventos

La capacitación que se imparta a los propietarios de restaurantes, los diferentes momentos de socialización son oportunidades para que la gastronomía sea difundida y promocionada primero al interior del cantón y luego una vez mejorada en su presentación en eventos de tipo provincial y de carácter nacional.

Tanto una Asociación de gastronomía, La Unidad de Turismo, el Ministerio de Turismo Provincial deben trabajar conjuntamente en la organización de eventos y la búsqueda de espacios para el fortalecimiento de la campaña de empoderamiento de la oferta gastronómica. El Municipio como tal no tiene entre sus funciones la organización de eventos en sí. Sin embargo, es de su responsabilidad dar todo el apoyo necesario para la difusión de los eventos realizados por la Asociación Gastronómica. En el caso de ser así se hará la difusión por radio, prensa y televisión; y, se encargará de la cobertura del mismo y de la producción del video institucional que del evento resulte, en el tiempo que sea este.

Comunicación 2.0

Es necesario tener una comunicación ágil con los operadores turísticos y el visitante interno como externo. Si bien es cierto el porcentaje de ciudadanos del cantón que hagan uso del internet puede llegar a ser bajo, es innegable que necesitamos posicionar al cantón Logroño y su oferta turística como un destino turístico. Este trabajo debería corresponder al área de Turismo del Municipio, pero como es Relaciones Públicas quien justamente se hace cargo de la comunicación con los diferentes públicos, se consideran necesario manejar el tema 2.0 bajo esta dirección.



de un grupo de Facebook y de una cuenta en Twitter. La
ción tan deseada entre usuarios, turistas y Municipio.

Imagen corporativa

La Imagen Corporativa deberá responder a la Estrategia Comunicacional desarrollada por el grupo consultor contratado por el Gobierno Municipal.

Contacto permanente con los medios de comunicación del cantón

El Gobierno Municipal puede coordinar talleres de profesionalización de la tarea gastronómica tradicional, para los cuales se construirá relaciones con instituciones ligadas al tema que nos puedan asesorar con respecto a foros y talleres técnicos que faciliten la labor de recolección de información y a la vez fomenten la relación de los medios de comunicación con el Municipio del Cantón.

Manual de procedimientos culinarios

Su función principal será detallar, describir y uniformar las actividades culinarias para que la presentación de la oferta gastronómica sea uniforme, formando un producto que llene las expectativas del visitante.

El resultado de la consultoría de estrategia y políticas de comunicación permitirá establecer un manual concreto de los procedimientos que se deben llevar a cabo dentro de las relaciones públicas.

TABLA 55

ANÁLISIS ESTRATÉGICO PARA LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DEL RECURSO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LOGROÑO

OBJETIVOS	PORQUE	CON QUIEN	COMO	HACIENDO QUE	RESULTADOS ESPERADOS
Establecer al Cantón Logroño como destino Turístico	Por su: <ul style="list-style-type: none"> • Flora • Fauna • Etnia Milenaria • Vías de acceso • Hospedajes • Restaurantes 	GAD Provincial GAD Cantonal GAD Parroquial	Imagen Corporativa y turística	Concurso a nivel provincial	Logotipo Slogan Manual de uso Material promocional turístico
Desarrollar una estrategia de promoción, difusión y fortalecimiento del recurso gastronómico en el Cantón Logroño.	<ul style="list-style-type: none"> • No existe promoción turística • No existe un inventario de las fortalezas turísticas • No se dan los recursos necesarios • No hay conocimiento de las agendas 	Instituciones envueltas en el tema. GAD Provincial	Plan estratégico de comunicación, promoción y difusión, mediante:	<ul style="list-style-type: none"> • Vallas • Ferias Turísticas • Visitas a Operadores turísticos. • Elaboración de guías • Promoción de la oferta turística. • Marketing turístico. • Consecución de clientes 	El cantón Logroño y su oferta gastronómica ubicados como destino turístico.

	nales tema				<ul style="list-style-type: none"> • Boletines de prensa. • Free press. • Comunicación virtual. • Material turístico promocional. • Organización de eventos de capacitación y de promoción. 	
Fomentar la oferta gastronómica constante	Variedad gastronómica tradicional	Propietarios de restaurantes	de	Capacitación Incentivos	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de Marketing. • Incluirlo como prioridad dentro del Plan de desarrollo Provincial, Cantonal. 	Reactivación económica de la zona, oferta de empleo en los diferentes niveles operativos
Fortalecer la capacitación técnica y gestión comercial de los entes involucrados en la prestación de servicios	Se necesita profesionales en el manejo de alimentos Capacitación en el tema de atención al cliente. Marketing local y de servicios Bases de turismo local y guía comunitaria	Aporte institucional		Talleres Capacitación técnica	Convenio interinstitucionales: Min. De turismo GAD Provincial GAD Cantonal GAD Parroquial SECAP Cámara de Turismo ONGs FUNDACION ATASIN	Personal preparado para atender a los turistas

<p>turístico del cantón Logroño en el corredor turístico de Morona Santiago y dentro del POT cantonal</p>	<p>para el área turística</p>	<p>Gestión Municipal</p>	<p>Inclusión en el Presupuesto participativo</p>	<p>Min. De turismo GAD Provincial GAD Cantonal GAD Parroquial SECAP Cámara de Turismo ONGs</p>	<p>Asignación de recursos para el área turístico</p>
<p>Creación de una Asociación. de gastronómica</p>	<p>Falta de organización comunitaria sobre el tema</p>	<p>Gestión ciudadana</p>	<p>Interesados</p>	<p>Aporte Municipio</p>	<p>Ente que se interese en la promoción del turismo gastronómico dentro del cantón.</p>

Fuente: La Autora
Elaboración: La Autora

TABLA 56
PLAN ESTRATÉGICO

OBJETIVO	ACTIVIDADES	INTERVINIENTES	FINANCIAMIENTO	RECURSOS FINANCIEROS ESTIMADOS	RESULTADO ESPERADO
Capacitar a propietarios de restaurantes y comunidades	Taller: Atención al cliente. Taller Oferta Turística Taller manejo de alimentos	Facilitadores gestión ante: SECAP Min. De turismo. Municipio	Min. De turismo Municipio Consejo Provincial Fundación ATASIN	3.000 USD.	Propietarios de restaurantes manejan y administran sus restaurantes de manera adecuada.
Crear una Asociación. de gastronomía del cantón Logroño	Búsqueda de interesados en ser parte de la asociación Seguimiento del trámite de creación de la asociación.	Directiva Municipio	Gestión Municipal	300 USD.	Un grupo minoritario para organizar eventos de capacitación y fortalecer la pre asociación. La asociación. reconocida legalmente como ente destinado a la promoción turística del cantón Logroño

del cantón		un Municipio Asociación Min. De turismo	Min. A turismo Municipio Asociación Gobierno provincial	5.000 USD.	Identificación turística y diseño de material promocional
Promocionar los recursos turísticos del cantón Logroño y de manera especial el eje de gastronomía	Elaboración de material turístico promocional Convenio interinstitucional	Municipio Asociación Min. De turismo Consejo Provincial Junta Parroquiales	Municipio Asociación Min. De turismo Consejo Provincial Junta Parroquiales	20.000 USD.	Posicionamiento de la marca turística
Difusión del recurso turístico	Socializaciones Manejo de medios de comunicación Convenio con medios de comunicación Ministerio de turismo	Medios de comunicación provinciales Instituciones relacionadas.	Municipio Asociación Min. De turismo Consejo Provincial Junta Parroquiales	35.000 USD.	Difusión de la invitación a conocer y visitar el cantón Logroño
Organización de eventos	Incluirse en Fiestas cantonales Fiestas parroquiales	Asociación y Municipio	Municipio, Ministerio de turismo, Consejo Provincial	20.000 USD.	Captación de visitantes Capacitación de miembros de la

	ales				asociación.
	Cierre de capacitaciones				
	Participara en eventos provinciales gubernamentales				

Fuente: La Autora
Elaboración: La Autora

TABLA 57

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	ENE				FEB				MAR				ABR				MAY				JUN				JUL				AGO				SEP				OCT				NOV				DIC			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Sesiones con personas interesadas																																																
Creación de la Asociación de Gastronomía de Logroño																																																
Directiva de Pre Asociación																																																
Nombramiento de representante legal																																																
Elaboración del estatuto y reglamento																																																
Presentación de la propuesta al GAD Municipal																																																
Aprobación de la Asociación																																																
Elaboración del reglamento																																																
Taller atención al cliente																																																
Taller manejo de alimentos																																																
Taller oferta turística																																																
Imagen Corporativa																																																

IO ESTATALES) QUE PODRÍAN PROMOCIONAR/COMERCIALIZAR LAS COMIDAS

FUNDACIÓN ATASIM

Dentro del cantón Logroño no existen organismos no gubernamentales que puedan promocionar o comercializar las comidas típicas, tradicionales, ancestrales del cantón, pero en los cantones aledaños como Morona sí, un ejemplo es la cual para llevar a cabo sus propósitos puede entre otros realizar según la misma FUNDACIÓN ATASIM (2010) las siguientes acciones:

- La explotación, procesamiento racional y comercialización de productos forestales, artesanales, productos agropecuarios, ganaderos, agro industriales y de especies subacuáticas, en estado natural o procesado, así como la importación y/o exportación de los bienes, materiales, equipos y repuestos relacionados con estas actividades.
- La creación y administración de medios de comunicación de cobertura local, regional, nacional e internacional.

Además:

En su actuación busca promover la solidaridad, el desarrollo integral de los sectores sociales más pobres del país mediante el trabajo cooperativo, asesoramiento, ayuda y la búsqueda del bienestar para la comunidad que promuevan y favorezcan principios de autogestión en los campos que constituyen su objeto social como principios básicos para la construcción de un sistema realmente democrático y participará en el debate nacional promoviendo propuestas de soluciones orientadas al desarrollo integral de la población ecuatoriana de menos posibilidades y recursos económicos.

Dentro de sus programas brinda financiamiento para la solución de sus urgentes y primordiales necesidades, debiendo generar los recursos necesarios para tal fin.

El área de influencia de la FUNDACION ATASIM es el territorio del Ecuador, con énfasis en la provincia amazónica de Morona Santiago.

ANASSHUAR "TARAMAK"

gro (2007) señala que:

Son mujeres Shuar que se caracterizan por conservar su identidad cultural y sus tradiciones ancestrales por más de 800 años. Un 50% de las familias de Chupiankas elaboran artesanías como: cinturones que en lengua Shuar es llamado (*Shacap*), que es colocado en la cintura de las mujeres para el baile, Manillas para los pies llamado (*maquisha*), gargantillas para los varones (*Nunkutai*), collares (*patake*), cinta para los varones que se colocan en la cabeza (*senta*)

Todo fabricado con materiales propios del medio natural (semillas, maderas, ramas de plantas, plumas de aves etc.). De esta manera, impulsan el desarrollo del sector.

Cabe recalcar que no es el único grupo que confeccionan artesanías típicas Shuar también lo hacen en las diferentes comunidades de esta etnia.

En las comunidades de Shimpis y Najempaime por las fiestas de patronización la Junta Parroquial lleva a cabo festivales gastronómicos donde las mujeres más expertas elaboran todo tipo de platos tradicionales. Las mujeres de estas comunidades podrían formar una asociación cultural-gastronómica la cual las haría actores activos dentro de la sociedad del cantón y puedan ser tomadas en cuenta dentro del presupuesto de gobierno cantonal como grupo que fomenta el arte de la buena comida. Esta Asociación podría servir de plataforma para promover todo lo que la cultura de su cantón tiene para mostrar al mundo. Además ser las que lleven a cabo la promoción de la comida asesorándose de la fundación antes mencionada haciéndose eco de uno de sus objetivos como es el desarrollo integral de los sectores sociales más pobres del país mediante el trabajo cooperativo, asesoramiento, ayuda y la búsqueda del bienestar para la comunidad. La fundación podría ayudar al Grupo de Mujeres de las comunidades de Najempaime, Shimpis y Chupiankas dictando una capacitación como ya lo han llevado a cabo en dos ocasiones anteriores de un proyecto llamado capacitación a mujeres indígenas del Ecuador de creación y autogestión de microempresas poniendo énfasis en la gastronomía autóctona del sector.

Es importante que existan más asociaciones y que las ya existentes aprovechen de mejor forma las ventajas de la asociatividad para poder:

1. Anticiparse a los hechos de una eminente pérdida de confianza en el servicio.

es que obliguen a la asociación a retirarse del mercado con imagen turística del cantón.

Hacer uso de estrategias competitivas basadas en las modernas exigencias del mercado y técnicas de operación. Sin embargo estas estrategias competitivas no se pueden desarrollar por sí mismas con la iniciativa de los empresarios, los municipios y los organismos del estado competentes que juegan aquí un rol muy importante cuyo único objetivo debe ser el de mejorar la imagen turística de la zona en una acción corporativa entre empresas privadas y Estado.

La alianza ayuda a que la asociación establezca estándares de preparación y costos de manera unificada, además de unir activos y habilidades complementarias que ninguna compañía podría desarrollar fácilmente por sí sola, incluso facilita el ingreso de la asociación a otros mercados y la presentación de proyectos en instancias públicas y privadas para conseguir financiamiento.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DEL CANTÓN LOGROÑO

Al no haber organismos no gubernamentales dentro del cantón tendríamos que hacer mención a la labor que el Gobierno Autónomo Municipal del cantón Logroño ha venido ejerciendo en el ámbito turístico, eje fundamental para el desarrollo gastronómico del mismo. Dentro de su programa de acción está el promover la cultura gastronómica por medio de ferias turísticas ganaderas y agrícolas dentro del sector durante épocas festivas. Además siguiendo el principio básico de turismo sostenible que en su sentido más puro, nos dice que es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuyen a generar ingresos y empleo para la población local; el Municipio de Logroño busca mejorar el nivel de vida de sus habitantes dando énfasis en rescatar los valores más típicos y tradicionales de su idiosincrasia. Este organismo por su parte podría promover su identidad gastronómica-cultural mediante volver a poner en funcionamiento su página web y presentando por medio de ella lo bello y exuberante del cantón gastronómicamente hablando, podría además gestionar y brindar talleres tales como atención al cliente, oferta turística, manejo de alimentos ya que son ámbitos que se dejan de lado pero que en realidad es un factor fundamental para que un turista recomiende o vuelva a visitar un lugar. Es bien sabido

enfrentar cualquier reto y eso es lo que falta para que un delante, por ello la capacitación es fundamental.

Como entidad que cuenta con el apoyo económico del gobierno nacional, desarrolla proyectos dirigidos al mejoramiento de la calidad de vida de los pobladores del sector a su cargo, respetando sus tradiciones, costumbres y creencias, por este motivo puede tomar en cuenta ya que esta propuesta está orientada al impulso y mejoramiento del sector dedicado a la gastronomía de Logroño.

El Municipio de Logroño busca promover una gestión con resultados que se traduzcan en el desarrollo integral del cantón, mediante la construcción de proyectos incluyentes que generen las condiciones necesarias para hacer de Logroño un lugar socialmente responsable y con sentido humano en el que se escuchen y se respondan las demandas de los ciudadanos responsables.

MINISTERIO DE TURISMO

Junto a la Unidad de Turismo del Municipio del cantón Logroño, el Ministerio de Turismo, como ente rector, lidera la actividad turística en el Ecuador; desarrolla sostenible, consciente y competitivamente el sector, ejerciendo sus roles de regulación, planificación, gestión, promoción, difusión y control.

Según el Ministerio de Turismo (2001) señala que:

Además, el Ministerio de Turismo garantiza que la actividad turística se constituya en fuente prioritaria y permanente de ingresos del país, posicionando al Ecuador entre los más importantes destinos de Latinoamérica, aportando a la mejora de la calidad de la vida de los ecuatorianos, mediante el desarrollo social, económico y ambiental.

Su objetivo principal es liderar el desarrollo del turismo en el Ecuador con efectividad, brindando calidad y calidez en los bienes y servicios del sector, para lo cual maneja las siguientes estrategias:

or y dinamizador del Estado.

cimiento capacidades de los entes seccionales.

- Capacitación y desarrollo.
- Fomento de la calidad de los destinos y productos turísticos.
- Participación ciudadana y concertación con los actores.
- Eficiencia y transparencia institucionales.
- Fortalecimiento de la identidad nacional.

Esto representa una oportunidad de que los ciudadanos interactúen con el Ministerio para el desarrollo turístico, pero no de forma individual sino comunitaria, por lo cual tendrán beneficios e incluso recibirán capacitación continua no solo en el aspecto gastronómico sino en todo lo que abarca la atención y trato de los turistas, e incluso podrían mejorar la infraestructura turística del cantón con este fin.

GOBIERNO AUTÓNOMO PROVINCIAL DE MORONA SANTIAGO

EL Gobierno Provincial de Morona Santiago (2009), señala sobre su propia actuación que:

El Gobierno Provincial de Morona Santiago, es un gobierno eficiente, independiente, incluyente, participativo, intercultural, sustentable, solidario, equitativo, con igualdad de género, democrático, comprometido con el pueblo marginado y la defensa del medio ambiente y los recursos naturales, elementos claves para la seguridad alimentaria y el buen vivir.

Para alcanzar la visión institucional, el Gobierno Provincial de Morona Santiago, trabaja planificada, conjunta y abiertamente en consenso político y social, amplio e incluyente, basado en el Plan Provincial de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, declarando a Morona Santiago en provincia ecológica y turística, para conseguir del concierto mundial la declaración de patrimonio natural, maravilla del mundo.

- Contribuir al mejoramiento de la calidad y las condiciones de vida, garantizando el buen vivir, propiciando una política de desarrollo humano sustentable, equitativo, de unidad en la diversidad, con identidad amazónica, donde fortalezca el sistema de gobernabilidad democrática, a través de la participación ciudadana y la rendición de cuentas a la ciudadanía sobre el cumplimiento del plan de gobierno y la inversión pública en la provincia de Morona Santiago.
- Elaborar, ejecutar, normar el plan provincial de desarrollo y de ordenamiento territorial, de manera articulada con la planificación nacional, regional, cantonal y parroquial.
- Planificar, construir y mantener el sistema de comunicación, vial, aéreo, portuario fluvial, terrestre, de ámbito provincial.
- Generar la gestión ambiental de Morona Santiago
- Fomentar la actividad agropecuaria, productiva e industrial de Morona Santiago;
- Establecer la gestión de cooperación internacional para el cumplimiento de las competencias.
- Expedir ordenanzas provinciales que permitan legislar el desarrollo humano sustentable del territorio de Morona Santiago.
- Establecer los procesos técnicos de diseño organizacional, con el propósito mejorar la calidad, productividad y competitividad de los servicios públicos prestados por el Gobierno Provincial de Morona Santiago.
- Cumplir con los demás fines que les señalen la Constitución y las leyes.

Mediante su aporte la asociación gastronómica del cantón Logroño puede gestionar que esta institución se encargue de la promoción turística de su proyecto ya que en su gestión el gobierno provincial puede aprobar una campaña de difusión haciendo los videos promocionales de forma gratuita.

CONCLUSIONES

Logroño es un cantón con gran riqueza y diversidad gastronómica-cultural difícil de ignorar, además alberga dentro de sí a una de las etnias milenarias que tiene el Ecuador, por ello es vital preservarla ¿Cómo hacerlo? Una frase que siempre se usa es "Lo que no se conoce, no se ama" conocer y apreciar los diferentes puntos del país de suma importancia para la supervivencia de las culturas y sus diferentes expresiones.

Luego de realizar el presente trabajo se obtienen las siguientes conclusiones:

- Hasta la actualidad no se ha desarrollado una estrategia de promoción y difusión adecuada para la actividad turística, recreativa y gastronómica del cantón Logroño.
- No se ha desarrollado un nivel adecuado de organización en las Asociaciones de Productores lo que no les permite aprovechar las ventajas de la "Asociatividad".
- Existen recursos turísticos recreativos y gastronómicos en el cantón Logroño, sin embargo estos no son aprovechados óptimamente.
- La población todavía no se compromete en las actividades de inversión por temor al fracaso en sus negocios, esto debido principalmente al desconocimiento del mercado.
- Quienes se dedican a la elaboración de comidas como atractivo turístico gastronómico, no se sienten respaldados por ninguna institución que los promueva y los motive a organizarse con una visión turística.
- No existe una oferta gastronómica constante, si no se lo hace de forma esporádica.

Del presente trabajo se desprenden las siguientes recomendaciones:

- Aprovechar las nuevas tecnologías en comunicaciones para la promoción de los recursos turísticos y gastronómicos del cantón.
- Utilizar de forma más efectiva los medios masivos de comunicación tanto: local, regional y nacional apuntando siempre hacia el fomento de la actividad turística.
- Formar un Asociación Gastronómica donde se aproveche las ventajas de la Asociatividad y se incluya dentro del presupuesto cantonal a fin de llevar a cabo proyectos que reactiven la actividad turística del cantón.
- Aprovechar el gran espacio físico para desarrollar nuevas actividades de promoción.
- Implementar un plan de Marketing Turístico a nivel cantonal para estandarizar los servicios turísticos ofertados.
- Realizar las debidas gestiones de convenio con las universidades que operan en el medio para que los estudiantes de turismo tengan la oportunidad de realizar sus prácticas académicas.
- Dar oportunidad de empleo a los nuevos profesionales cuyos perfiles profesionales pueden encajar en las diferentes alternativas de servicio que ofrece el cantón Logroño.
- Motivar a la gente para insertarse en proyectos de desarrollo turístico, brindándoles facilidades económicas, de capacitación y con convenios que les aseguren trabajo permanente y la posibilidad de desarrollarse a futuro, todo esto a cargo de las instituciones involucradas en el tema turístico.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

del cantón sobre la importancia de brindar un trato amable
o de la actividad turística la primera impresión es la que

- Incentivar a los pobladores mediante talleres de capacitación nuevas técnicas de manejo y preparación de alimentos y servicio al cliente, a mejorar el aspecto de los lugares de expendio y a ofrecer constantemente sus servicios al visitante.



Carvajal José y Shacay Cristóbal. (2003). *Aja Shuar. Sabiduría Amazónica*. Quito: Fundación Etnoecológica Cultural òTsantsaö (FECTSA).

Colegio Agropecuario YANUNKAY (1976). *Mundo Shuar 2: Actividades y Técnicas*. Quito.

Consejo Provincial de Tránsito de Morona Santiago (2010). Entrevista directa.

Delgado María Carmen. (2002). *Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*. Universidad de Barcelona. Vol. VII. Recuperado el 12 de marzo de 2012 de: <http://www.ub.edu/geocrit/b3w-354.htm>

Fundación ATASIM (2010). Recuperado el 29 de noviembre de 2010 de: <http://www.fundacionatasim.blogspot.com/>

Gobierno Municipal del Cantón Morona (2008). Recuperado el 06 de marzo de 2012 de: <http://www.macas.gov.ec/modulos/mmdled.asp?c=2&id=5>

Gobierno Provincial de Morona Santiago (2009). Recuperado el 06 de marzo de 2012 de: http://moronasantiago.gob.ec/index.php?nombre_modulo=listar_contenido&op=listar&pagina=1&opcion=53

Harner J. Michael (1994). *Shuar, pueblo de las cascadas sagradas*. Quito: Ediciones Ayala-Yala.

Ilustre Municipalidad de Logroño (2007). Recuperado el 29 de noviembre del 2010 de: <http://www.logrono.gob.ec>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010). Rescatado el 02 de febrero de 2012 de: <http://www.inec.gob.ec>



PDF Complete

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

ador (2011). Recuperado el 06 de marzo de 2012 de:
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm?option=com_content&task=view&id=28&Itemid=34;ht](#)
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm?option=com_content&task=view&id=30&Itemid=36](#)

Núñez S. Jorge. Cocina Ecuatoriana. Recuperado el 29 de noviembre de 2010 de:
http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

ANEXOS

APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS

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



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.

iones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter encuesta.

lo ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser

- 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 de un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el ñCuy del Valleö.

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).

os: debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de las comidas, la cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los sitios más conocidos en donde se puede consumir estas comidas.

- 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.

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				

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

3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

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.
- 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.

4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				

--	--	--

ES 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.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			

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

- 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.
- Conoce usted, quién sabe cómo se lo preparaba:** preguntar al encuestado el *nombre* de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.
- Cómo se la prepara:** deberá preguntar al encuestado la forma de preparación de las comidas.
- d.

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

S/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

- Nombre de las comidas,** preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan en el sector.
- 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.
- Lugar a adquirir:** preguntar al encuestado *nombre* del lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.
- 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:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				

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

	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
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
	6	6	6
	7	7	7

ANEXO 1. ANEXO AL INGRESO DE INFORMACION DE LAS 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 el encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.
NC= No contesta

esconoce
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.

PARA, deberá escribir la forma de preparación de cada

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.

D, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/s que saben preparar cada una de las comidas, o el lugar, 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.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

E LAS **COMIDAS** QUE SE PREPARAN CON ESTE
El nombre de las comidas que se prepara/n con el ingrediente

APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

TECNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR MANUAL DE LA ENTREVISTA



UNIVERSIDAD TÉCNICA
PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y tippearla en el formato de la entrevista para posteriormente tabular, y luego enviar a su director (archivo tabulado).
- Deberá tomar *cinco fotos diferentes en digital* por cada comida.
Cuya resolución debe ser de 10 a 14 mega pixeles
Con una buena composición fotográfica (en la foto no deben haber personas).

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

DURANTE LA ENTREVISTA

...s veces, de manera que se familiarice con la estructura de preguntas.

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

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.
- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

nombre de la provincia en la que se está realizando la

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.

CARACTERISTICAS 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 de un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el òCuy del Valleò o òCuyes de Ficoaò

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 òXò 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.

de preparación: Esto se refiere a los lugares de referencia 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 porqué 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.

Deberán averiguar la relación que tiene la comida típica, leyendas del sector.

Averiguar el nombre de la/s personas que elaboran la comida

típica, tradicional o ancestral.

Quienes 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.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Najempaime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Martha Putsuma Shimpui Chiezu		65	F	097537468 vive a 2 cuadras del estadio	65 años
Nombre de la comida			Chicha de chonta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Uwi (nombre Shuar)			
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa Comunal de Najempaime			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al Estadio de Najempaime			
Características	Ingredientes			Chonta, agua		
	Ingrediente principal			Chontas		
	Preparación			Se cocina las chontas, se las pela, se chancan y se mascan, se mezcla con agua limpia la maza y se deja reposar un día		
	Acompañamiento			No se acompaña con nada se bebe sola		
	Combinación/sustitución de productos			actualmente algunos ponen azúcar en la preparación		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Se cierne la preparación y queda el jugo, luego se echa fermento de chicha anterior y se deja reposar 2 días		

		e se preparan con el	Chontas cocinadas
			x para mezclar los ingredientes y para dejar reposar
Utensilios para la prepar	Horno de barro		
	Utensilios de madera	palo para picar las chontas	
	Cocina a leña		
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Este plato nace de la tradición Shuar de festejar a su dios Uwi que significa chonta cada año se hacía esta fiesta	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Uwi dios Shuar que significa chonta	
	Significado que posee la comida	Se lo hacía para agradar al dios Uwi, sino él hacía que caiga maldiciones sobre la comunidad o familia que no celebrara	
	Usos	para bebida	
	Qué representa	Dios Uwi, evoca al fortalecimiento físico y espiritual, así como a la abundancia, la fertilidad y la alegría	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Diciembre por la fiesta de la chonta	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por honrar al dios Uwi para estrechar lazos entre la comunidad	
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que si no se hacía la fiesta Uwi se cobraba la vida de un miembro de la familia	
	Relación con las fiestas		
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: Martha Shimpiu, Yolanda Domingo, etc.	
	Quiénes lo consumen	La población de la comunidad y los turistas que se atreven a beberla	
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	La Federación Shuar del Ecuador	
	Comercializan el comida	La Federación Shuar del Ecuador	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Franco Kajas	
	Comercializan	Bosco Kajas	
	Mercados (al mayorista)	No	
	Mercados (al minorista)	No	

Producción de	ba	Valle del Upano
		Oriente
		Morona Santiago
	Población	Najempaima, Shimpis
	Épocas de producción	Diciembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Morona Santiago	Logroño		Shimpis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Magdalena Beatriz Chuint Nurinkias		40	F	Frente al estadio de fútbol de Shimpis	40 años
Nombre de la comida			Chicha de chonta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Uwi			
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Coliseo de Shimpis o casas de las personas que elaboran la chicha			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Coliseo de Shimpis			
Características	Ingredientes			Chonta, agua fermento de chicha		
	Ingrediente principal			Chontas		
	Preparación			Se pica y muele la chonta cocinada se mezcla con agua y azúcar se añade fermento de chicha, se consume un solo día		
	Acompañamiento			No		
	Combinación/sustitución de productos			antes no se añadía azúcar		

	Preparación	Ninguno
	se	Chonta cocinada, jugo de chonta
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	x para mezclar los ingredientes y para dejar reposar
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Teink palo con que se pica
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Este plato nace de la tradición Shuar de festejar a su dios Uwi que significa chonta cada año se hacía esta fiesta
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Uwi Dios Shuar que significa chonta
	Significado que posee la comida	Se lo hacía para agradar al Dios Uwi, sino Él hacía que caiga maldiciones sobre la comunidad o familia que no celebrara
	Usos	Para beber
	Qué representa	Dios Uwi
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Diciembre por la fiesta de la chonta y 20 de diciembre por las fiestas de la comunidad
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para honrar a Uwi y para mostrar hospitalidad
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que si no se hacía la fiesta Uwi se cobraba la vida de un miembro de la familia
	Relación con las fiestas	Fiesta de la chonta se celebra cada año
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: Magdalena Chuint, Rosa Utitij, etc.
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	La junta parroquial de Shimpis mediante concursos o anuncian por parlantes quien ha preparado y donde pueden adquirirla
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Toda la población de Shimpis tiene sembrado chontas en sus fincas
	Comercializan	Gloria Cabrera, Eduardo Tsanimp, Miguel Yakum
	Mercados (al mayorista)	No cada quien tiene
	Mercados (al minorista)	No cada quien tiene

Producción de yuca		Valle del Upano
		Oriente
		Morona Santiago
	Población	Shimpis
	Épocas de producción	Abril a Marzo

CHICHA DE YUCA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Morona Santiago	Logroño		Shimpis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	María Ester Tsanimp Utitaj		44	F	090580802 Barrio Norte	44
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Nijamanchi (nombre Shuar)			
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Bebidas Fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Coliseo de Shimpis			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			A 3 cuadras del estadio de fútbol de Shimpis			
Características	Ingredientes		Yuca, camote dulce, agua			
	Ingrediente principal		Yuca			
	Preparación		Se cocina la yuca pelada, se pica con un palo, se raya camote dulce y se mezcla se añade agua limpia se pone en una tina se masca al mezcla si esta dura y se deja que espese , se añade fermento, luego se cierne se deja reposar			

			Esta bebida sirve de acompañamiento para cualquier comida aunque se consume sola ya que es alimento y bebida a la vez
		productos	No
		Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se debe mascar bien la yuca si está muy dura
		Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Yucas fritas, muchines, empanadas de yuca
Utensilios para la preparación		Ollas de barro	Se usaba para mezclar y dejar reposar la chicha
		Horno de barro	
		Utensilios de madera	Teink palo para picar
		Cocina a leña	
		Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)		Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La chicha de yuca es la base del alimento Shuar ellos manifiestan que es una bebida legendaria que da fuerzas cuando se estaba cansado, los Shuar pueden sobrevivir solo bebiendo chicha de yuca ya que es alimento y bebida
		Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
		Significado que posee la comida	Bebida base de los Shuar
		Usos	bebida, alimento, curativo (cuando alguien está enfermo se calienta la chicha se da de beber y pasa la fiebre)
		Qué representa	NSC
		Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de la comunidad 20 de diciembre, también se consume en matrimonios bautizos, cuando un familiar visita, etc.
		Por qué se prepara en estas fiestas	Muestra la hospitalidad de las familias Shuar
		Relación con mitos/leyendas	NSC
		Relación con las fiestas	NSC
		Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: María Tsanimp, Magdalena Chuint, Rosa Utitij
		Quienes lo consumen	La población de Shimpis y los turistas
Instituciones/organizaciones		Promocionan la comida	Municipio de Logroño, Junta Parroquial de Shimpis
		Comercializan el comida	La Junta Parroquial de Shimpis anuncia por parlantes quien ha hecho chicha y donde pueden

		adquirirla
	o interno)	Ester Tsanimp, Blanca Wajerai, Cristian Wajerai
Centros de producción del ingrediente base	Comercializan	Rosa Utitiaj al por menor
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Valle del Upano producción a gran escala ya que todos los Shuar la cultivan
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaima, Shimpis
	Épocas de producción	Agosto a Septiembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Morona Santiago	Logroño		Shimpis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sharian Kayap Juana María		45	F	089817075 Frente al estadio de fútbol de Najempaima	28 años
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Masato			
Tipología de la comida			Bebidas			
Tipo de comida			Bebidas fermentadas			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Cuando hay programas en la Casa Comunal de Najempaima			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Estadio de fútbol de Najempaima			

		Yuca, camote dulce, agua
		Yuca
Características	Preparación	Se cocina la yuca pelada, se pica con un palo, se raya camote dulce y se mezcla se añade agua limpia se pone en una tina se masca al mezcla si esta dura y se deja que espese, se añade fermento, luego se cierne se deja reposar
	Acompañamiento	No
	Combinación/sustitución de productos	Ninguno
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Si se deja reposar por dos días sabe mejor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Yucas fritas, empanadas de yuca, tamales
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se usaba para dejar reposar y mezclar los ingredientes
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Se usa el teink palo largo con el que se pica la yuca
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La chicha de yuca es la base del alimento Shuar ellos manifiestan que es una bebida legendaria que da fuerzas cuando se estaba cansado, los Shuar pueden sobrevivir solo bebiendo chicha de yuca ya que es alimento y bebida
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	NSC
	Qué representa	Alimento y bebida que da fuerza a los Shuar cuando van de cacería
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se hace todos los días y en fiestas como el 22 de diciembre fiesta patronal de Najempaimé
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta y para mostrar hospitalidad al visitante
	Relación con mitos/leyendas	Dios Nunkui aliento y vida
Relación con las fiestas	Ceremonia de la huerta nueva	

		Las Mujeres de la comunidad de Najempaime Ej. Sra. Juana Sharian, Bertha Domingo, Estela Nanante etc.
	Quienes lo consumen	Principalmente los residentes de la comunidad y los turistas que deseen
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	No hay
	Comercializan el comida	No Hay
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Toda la comunidad siembra en sus terrenos
	Comercializan	Sra. Yolanda Domingo
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Valle del Upano producción a gran escala ya que todos los Shuar la cultivan
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaime
	Épocas de producción	En toda época

AYAMPACO DE PESCADO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Morona Santiago	Logroño		Shimpis	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Chuint Nurinkias Magdalena Beatriz		45	F	Frente al estadio de Futbol de Shimpis	45
Nombre de la comida			Ayampaco de pescado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Yunkurak namak (nombre Shuar)			

		Entremeses
		Envueltos
		Alta Media Baja
Sensibilidad al cambio		x
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Coliseo de Shimpis
Lugares más cercanos al lugar de preparación		A 3 cuadras del estadio de fútbol de Shimpis
Características	Ingredientes	Cogollo de pelma, pescado, cebolla blanca, sal, hoja de bijao
	Ingrediente principal	Pescado: Bocachico
	Preparación	Al pescado limpio y sin escamas se le sazona con sal, se pica el cogollo de pelma y se mezcal se envuelve en la hoja de bijao, se amarra la envoltura y se pone sobre la brasa
	Acompañamiento	Yuca, plátano, ensalada de tomate y cebolla
	Combinación/sustitución de productos	se aliña con más ingredientes, como ajo, cilantro
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se puede añadir pimienta molida ya que resalta el sabor del pescado
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caldo de pescado, Pescado al jugo, Pescado frito
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se usa para mezclar ingredientes
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Se cocina en leña sobre la brasa
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	NSC
	Qué representa	Los ayampacos se preparaba antiguamente cuando los hombres Shuar iban de cacería con las hojas de bijao cocían las vísceras de los animales que cazaban o el pescado, de esa forma se mantenían fuertes hasta volver a su hogar

	...tas en que se prepara)	Fiesta de Shimpis 25 al 29 de julio fiestas de Parroquialización, 15 de mayo Fiestas patronales Sta. María Mazarelo.
	...s fiestas	Para la venta
	Relación con mitos/leyendas	Dios Nunkui y Tsunki dios de las aguas da habilidad al Shuar para pecar
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: Magdalena Chuint, Rosa Utitaj
	Quienes lo consumen	La población de Shimpis y los turistas
	Instituciones/o rganizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC
	Comercializan	Sra. Renata Tsanimp
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Ríos: Chiguaza, Upano
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaime, Shimpis
	Épocas de producción	Mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Najempaime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sharian Kayap Juana María		45	F	089817075 Frente al estadio de fútbol de Najempaime	28 años

		Ayampaco de pescado
comida		Yunkurak namak (nombre en Shuar)
		Entremeses
Tipo de comida		Envueltos
Sensibilidad al cambio	Alta	Media
		X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Cuando hay programas en la Casa Comunal de Najempaime	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Estadio de fútbol de Najempaime	
Características	Ingredientes	Hoja de yuca, Santamaría, pescado tilapia, sal, hoja de bijao
	Ingrediente principal	Pescado: Tilapia
	Preparación	Se pica en dos el pescado limpio y sin escamas se pica hoja de yuca y santa maría se añade sal se mezcla, se envuelve en hojas de bijao y se pone a la brasa
	Acompañamiento	Yuca, plátano, ensalada de tomate y cebolla
	Combinación/sustitución de productos	Se añade hojas de col
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Ninguno
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pescado asado, caldo de pescado, Pescado frito
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se usa para mezclar los ingredientes
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Se asa sobre la brasa
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Solo para comer
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En fiestas como el 22 de diciembre fiesta patronal de Najempaime

		tas	Para la venta y para mostrar hospitalidad al visitante
			Tsunki enseña al Shuar a pescar y los anent canciones sagradas de pesca.
	Relación con las fiestas		NSC
		Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad de Najempaima Ej. Sra. Juana Sharian, Bertha Domingo, Estela Nanante etc.
		Quienes lo consumen	Principalmente los residentes de la comunidad y los turistas que deseen
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida		No hay
	Comercializan el comida		No Hay
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Toda la comunidad siembra en sus terrenos
	Comercializan		La comunidad compra en Shimpis Sra. Renata Tsanimp
	Mercados (al mayorista)		No
	Mercados (al minorista)		No
Producción del Ingrediente base	Área		Ríos: Chiguaza, Upano
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia		Morona Santiago
	Población		Najempaima
	Épocas de producción		En toda época del año

CALDO DE CARACHA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Shimpis
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

Ampush		42	F	A una cuadra del Coliseo de Shimpis	6 años
Nombre de la comida		Caldo de caracha			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Naumpi yumiri (nombre Shuar)			
Tipología de la comida		Sopas y caldos			
Tipo de comida		Caldos			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Coliseo de Shimpis			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		A 3 cuadras del estadio de fútbol de Shimpis			
Características	Ingredientes	Caracha, agua y sal			
	Ingrediente principal	Pescado			
	Preparación	Se cocina la caracha limpia en agua con sal			
	Acompañamiento	Yuca, plátano			
	Combinación/sustitución de productos	se aliña con más ingredientes, como ajo, cilantro			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Caracha asada, ayampaco de caracha			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se cocina en olla de barro			
	Horno de barro				
	Utensilios de madera				
	Cocina a leña	x			
	Otros:				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC			
	Significado que posee la comida	Se sirve normalmente cuando un familiar o amigos están de visita por lo que es muestra de hospitalidad.			
	Usos	NSC			

		NSC
	(que se prepara)	Fiesta de Shimpis 25 al 29 de julio fiestas de Parroquialización, 15 de mayo Fiestas patronales Sta. María Mazarelo
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta
	Relación con mitos/leyendas	Dios Tsunki enseña al hombre la pesca, la caracha se pesca con las manos en ríos no explorados por otros pescadores.
	Relación con las fiestas	Se prepara en toda fiesta no es especial de una sol.
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: Magdalena Chuint, Rosa Utitaj
	Quienes lo consumen	La población de Shimpis y los turistas
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NSC
	Comercializan	Nadie en particular, el que pesca ofrece
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Ríos: Chiguaza, Upano no se produce a gran escala
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaime, Shimpis
	Épocas de producción	Diciembre-Febrero

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Najempaime
ICAS DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	65	F	A una cuadra del estadio de Fútbol de Najempaimé	65 años
Nombre de la comida		Caldo de caracha		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Naumpi yumiri (nombre Shuar)		
Tipología de la comida		Sopas y caldos		
Tipo de comida		Caldos		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
			x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Cuando hay programas en la Casa Comunal de Najempaimé		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Estadio de fútbol de Najempaimé		
Características	Ingredientes		Caracha, agua, sal y hoja de yuca tierna	
	Ingrediente principal		Caracha	
	Preparación		Se cocina la caracha limpia en agua con sal y se añade la hoja de yuca tierna picada	
	Acompañamiento		Yuca, plátano	
	Combinación/sustitución de productos		No	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		x	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Caracha asada, Caracha seca, Ayampaco de caracha	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		Se usa para cocina	
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña		x	
	Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		NSC	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		NSC	
	Significado que posee la comida		NSC	
	Usos		Solo para comer	
	Qué representa		Hospitalidad se sirve a miembros de la familia cuando	

Instituciones /organizaciones Centros de producción del ingrediente base Producción del Ingrediente base		visitan
	(se prepara)	En fiestas como el 22 de diciembre fiesta patronal de Najempaime
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta y para mostrar hospitalidad al visitante
	Relación con mitos/leyendas	Tsunki dios de las aguas enseña a pescar a los Shuar
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad de Najempaime Ej. Sra. Gloria Yakum, Rosa Antón, etc.
	Quienes lo consumen	Principalmente los residentes de la comunidad y los turistas que deseen
	Promocionan la comida	No hay
	Comercializan el comida	No Hay
	Producción directa (consumo interno)	Bosco Kajas, Franco Kajas
	Comercializan	Bosco Kajas, Franco Kajas
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
	Área	Ríos: Upano y Ponía, no se pesca en gran escala
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
Provincia	Morona Santiago	
Población	Najempaime	
Épocas de producción	Mes de Agosto	

CALDO DE GUANTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Shimpis
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

Tsanimp	44	F	090580802 Barrio Norte	44 años
	Caldo de guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	Yumiri de guanta(nombre Shuar)			
Tipología de la comida	Sopas y caldos			
Tipo de comida	Caldos			
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja	
			x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Coliseo de Shimpis			
Lugares más cercanos al lugar de preparación	A 3 cuadras del estadio de fútbol de Shimpis			
Características	Ingredientes	Guanta, agua y sal, yuyo de chonta, hoja de yuca		
	Ingrediente principal	Guanta		
	Preparación	Se cocina la guanta picada en agua con sal y se añade el yuyo de chonta o la hoja de yuca tierna		
	Acompañamiento	Yuca, plátano		
	Combinación/sustitución de productos	se aliña con más ingredientes, como ajo, cilantro		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se puede añadir además tontucio=col de monte		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Guanta asada, ayampaco de guanta		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se cocina en olla de barro		
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña	x		
	Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC		
	Significado que posee la comida	NSC		
	Usos	NSC		
	Qué representa	NSC		

		que se prepara)	Fiesta de Shimpis 25 al 29 de julio fiestas de Parroquialización, 15 de mayo Fiestas patronales Sta. María Mazarelo, o cuando se caza
	Por qué se prepara en estas fiestas		Para la venta o para demostraciones en concursos gastronómicos en época de fiesta
	Relación con mitos/leyendas		Dios Etsa enseña a cazar y dar poder para que lo haga, enseña diversas técnicas a través de los diferentes animales
	Relación con las fiestas		NSC
	Quién los elabora		Las Mujeres de la comunidad: Magdalena Chuint, Rosa Utitiaj, Ester Tsanimp
	Quienes lo consumen		La población de Shimpis y los turistas
Instituciones/org anizaciones	Promocionan la comida		Síndico de la comunidad: Sr. Wilson Tsanimp, lo hace por parlante, Junta Parroquial de Shimpis, Municipio de Logroño
	Comercializan el comida		NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		Si alguien en la familia caza
	Comercializan		Nadie en particular, el que caza ofrece
	Mercados (al mayorista)		No
	Mercados (al minorista)		Carlota Tsanimp ofrece de vez en cuando al por menor
Producción del Ingrediente base	Área		Sector de Tuntsantza más allá del Plan de Milagro, se caza a menor escala
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia		Morona Santiago
	Población		Najempaime, Shimpis
	Épocas de producción		Febrero época cuando madura la chonta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Shimpis

Nombres:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
CARACOL DEL INDIANO	Chias Isabel Tukup Ampush	42	F	A una cuadra del Coliseo de Shimpis	6
Nombre de la comida		Caldo de guanta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Yumiri de guanta(nombre Shuar)			
Tipología de la comida		Sopas y caldos			
Tipo de comida		Caldos			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Coliseo de Shimpis			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		A 3 cuadras del estadio de fútbol de Shimpis			
Características	Ingredientes	Guanta, agua y sal			
	Ingrediente principal	Guanta			
	Preparación	Se cocina la guanta picada en agua con sal			
	Acompañamiento	Yuca, plátano			
	Combinación/sustitución de productos	se aliña con más ingredientes, como ajo, cilantro			
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se puede añadir además tuntuchi=col de monte, yuyo de chonta u hojas de yuca tierna			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Guanta asada, ayampaco de guanta			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Se cocina en olla de barro			
	Horno de barro				
	Utensilios de madera				
	Cocina a leña	x			
	Otros:				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC			
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC			
	Significado que posee la comida	NSC			
	Usos	Solo para comer			

		Agradecimiento con su dios Etsa y ancestros los Shuar comparten la carne de la guanta entre los miembros de su familia que viven en otras casa
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiesta de Shimpis 25 al 29 de julio fiestas de Parroquialización, 15 de mayo Fiestas patronales Sta. María Mazarelo, o cuando se caza
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta o para demostraciones en concursos gastronómicos en época de fiesta
	Relación con mitos/leyendas	NSC
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad: Magdalena Chuint, Rosa Utitiaj,
	Quiénes lo consumen	La población de Shimpis y los turistas
Instituciones/org anizaciones	Promocionan la comida	Síndico de la comunidad: Sr. Wilson Tsanimp, lo hace por parlante, Junta Parroquial de Shimpis, Municipio de Logroño
	Comercializan el comida	NSC
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si alguien en la familia caza
	Comercializan	Nadie en particular, el que caza ofrece
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Carlota Tsanimp ofrece de vez en cuando al por menor
Producción del Ingrediente base	Área	Sector de Tuntsantza más allá del Plan de Milagro, se caza a menor escala
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaime, Shimpis
	Épocas de producción	Febrero época cuando madura la chonta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño	Logroño	Logroño	Abdón calderón y Santiago Lafebres	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Olga Hortensia Tiwi Tzetzenga		53	F	Abdón calderón y Santiago Lafebres 082569907	12 años
Nombre de la comida			Ayampaco de pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Mayto de pollo			
Tipología de la comida			Entremeses			
Tipo de comida			Envueltos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Comedor La Macabeita			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tercena Ruiz			
Características	Ingredientes			Pollo, ajo, perejil, comino, cebolla blanca, palmito, hoja de bijao		
	Ingrediente principal			Pollo		
	Preparación			Se pica el pollo , se aliña, con sal, ajo perejil, se mezcla con cebolla blanca picada y palmito, se envuelve en hojas de bijao y se pone a la brasa		
	Acompañamiento			Yuca, plátano, ensalada de tomate y cebolla		
	Combinación/sustitución de productos			En vez de usar palmito se pone col picada		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Usar mucho ajo		
	Nombre de las comidas que se preparan con el			Pollo frito, papi pollo, Pollo al jugo, Pollo asado		

		Se usa para mezclar ingredientes
Utensilios para preparación	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	Se cocina en leña sobre la brasa
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	NSC
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de Logroño del 22 al 30 de enero, matrimonios, bautizos, etc.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta
	Relación con mitos/leyendas	NSC
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Mujeres Shuar: Magdalena Chuint, Olga Tiwi, Mujeres colonas: Rosa Vallejo
	Quiénes lo consumen	La población y los turistas
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio de Logroño
	Comercializan el comida	Olga Tiwi, Susana Tenemasa
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No, se pide en la Tercena Ruiz
	Comercializan	Clara Sagal
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Tercena Ruiz, Mini surtido Para Ti
Producción del Ingrediente base	Área	Chinimbimi Sra. Clara Sagal
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Chinimbimi

Todo el año

D TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Morona Santiago	Logroño		Shimpis		Najempaime
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Isabel Domingo Churai		47	F	Frente al estadio de fútbol de Najempaime	47 años
Nombre de la comida			Ayampaco de pollo			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Mayto de pollo			
Tipología de la comida			Entremeses			
Tipo de comida			Envueltos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				x		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Casa de Yolanda Domingo			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Estadio de fútbol de Najempaime			
Características	Ingredientes			Pollo, sal, palmito, hoja de bijao		
	Ingrediente principal			Pollo		
	Preparación			Se pica el pollo , se aliña, con sal, se mezcla con palmito, se envuelve en hojas de bijao y se pone a la brasa		
	Acompañamiento			Yuca, plátano, ensalada de tomate y cebolla		
	Combinación/sustitución de productos			En vez de usar palmito se pone col picada		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Pollo frito, caldo de pollo, Pollo al jugo, Pollo asado		
silios para la preparación	Ollas de barro			Se usa para mezclar ingredientes		

		Se asa sobre la brasa
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	NSC
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	NSC
	Significado que posee la comida	NSC
	Usos	Solo para comer
	Qué representa	NSC
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En fiestas como el 22 de diciembre fiesta patronal de Najempaimé, en ocasiones especiales como vista de familiares, matrimonios, cumpleaños, etc.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para la venta y para demostrar en las ferias gastronómicas
	Relación con mitos/leyendas	NSC
	Relación con las fiestas	NSC
	Quién los elabora	Las Mujeres de la comunidad de Najempaimé Ej. Sra. Rosa Puanchir
	Quienes lo consumen	Principalmente los residentes de la comunidad y los turistas que deseen
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No hay
	Comercializan el comida	No Hay
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	La Sra. Cría pollos para su propio consumo
	Comercializan	Sra. Violeta Domingo a menor escala
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	Cantón Logroño y cualquier parte del país
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente, la comunidad no exporta
	Provincia	Morona Santiago
	Población	Najempaimé
	Épocas de producción	En toda época del año