



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador: cantón La Concordia; provincia de Esmeraldas, segunda fase

**trabajo de fin de carrera previo a la obtención del
título de ingeniero en administración de empresas
turística y hoteleras**

Autor

Alfonso Javier Peñaloza Pesantes

Directora:

Ing. Luz Clara Gonzaga Vallejo

Centro Universitario Quito

2012

CERTIFICACION

Ing. Luz Clara Gonzaga V.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

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

Ing. Luz Clara Gonzaga V.

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autor

Alfonso Peñaloza Pesantes

DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado a aquellas personas que me han acompañado y guiado en el transcurso de mi vida mi madre que ya no está conmigo, mi padre que aunque distante me guio en el proceso de crecer, mis amigos, que forman parte de mi vida y a un ser muy especial que demostró valentía y coraje y sobre todo mucho amor hasta su ultimo respiro Mi Bruno, ser que nunca olvidare y siempre estará en mi corazón.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento está dirigido a todos mis maestros que fueron parte de mi formación profesional y vocacional, a todas las personas de la Concordia que facilitaron información para desarrollar este trabajo y a la Universidad Técnica Particular de Loja por su continuo legado de enseñar y capacitar día a día

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE TESIS.

Yo, Alfonso Javier Peñaloza Pesantes, declaro ser autor del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estado 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”.

Alfonso Javier Peñaloza Pesantes

Autor

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDO	pág.
Portada	
Certificación.....	i
Autoría.....	ii
Dedicatoria.....	iii
Agradecimiento.....	iv
Contrato de cesión de derechos de tesis.....	v
Resumen.....	x
Introducción.....	xi
Objetivos.....	xiii
CAPÍTULO I	
1. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN LA CONCORDIA.....	1
1.1. Situación geográfica.....	1
1.2. Aspectos demográficos.....	3
1.2.1. Indicadores de salud.....	4
1.2.2. Indicadores educacionales.....	5
1.2.3. Migración interna y externa.....	7
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	8
1.3. Análisis de la vivienda.....	10
1.4. Situación política y administrativa.....	12
1.5. Sector productivo primario.....	13
1.5.1. Agricultura.....	13
1.5.2. Ganadería.....	14
1.5.3. Producción y rendimiento.....	14
1.5.4. Asistencia técnica.....	15
1.5.5. Comercialización y consumo.....	17
1.5.6. Crédito.....	17
1.6. Sector productivo secundario.....	22
1.6.1. Industria.....	22

1.6.2. Artesanía.....	23
1.6.3. Crédito.....	23
1.7. Sector productivo técnico.....	23
1.7.1. Comercio.....	23
1.7.2. Turismo.....	23
1.7.3. Transporte.....	28

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE LA CONCORDIA...	29
2. Historia de la gastronomía del Cantón.....	29
2.1. Gastronomía ancestral preincaica asociada al Cantón.....	29
2.2. Gastronomía de la colonia asociada al Cantón.....	31
2.3. Gastronomía de la república asociada al Cantón.....	31
2.4. Gastronomía actual del Cantón.....	31

CAPÍTULO III

3. DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR.....	32
3.1. Datos generales de la gastronomía de La Concordia.....	32
3.2. Platos/Bebidas/Postres Tradicionales del cantón La Concordia.....	32
3.3. Platos/Bebidas/Postres Actuales del cantón La Concordia.....	49

CAPITULO IV

4. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DE LA CONCORDIA.....	55
4.1. Ficha gastronómica.....	55
4.2. Gastronomía relacionada a las fiestas.....	57

CAPITULO V

5. PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DE LA CONDORDIA.....	59
--	----

5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional de La Concordia.....	59
5.2. Organismos (no estatales) que podrían Promocionar/Comercializar los: Platos/Bebidas/Postres típicos y tradicionales.....	71
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	73
BIBLIOGRAFÍA.....	76
ANEXOS.....	78
ÍNDICE DE FIGURAS	
Figura N° 1 Mapa ubicación de La Concordia.....	2
ÍNDICE DE CUADROS	
Cuadro N° 1 Población por sexo, según grupo de edad.....	3
Cuadro N° 2 Población por sexo, según afiliación a la seguridad social del cantón La Concordia.....	5
Cuadro N° 3 Población por sexo, según nivel de instrucción del cantón La Concordia.....	6
Cuadro N° 4 Población por sexo, según si sabe leer y escribir del cantón La Concordia.....	7
Cuadro N° 5 Población migrante del cantón La Concordia por sexo, según motivo de viaje.....	8
Cuadro N° 6 Población de la provincia de Esmeraldas por sexo, según condición de pobreza.....	9
Cuadro N° 7 Población por sexo, según grupo de ocupación del cantón La Concordia.....	9

Cuadro N° 8 Viviendas del cantón La Concordia, según tipo de vivienda, procedencia de agua, luz, servicio higiénico y eliminación de basura.....	10
Cuadro N° 9 Circular tasas de interés para el banco nacional de fomento para el período noviembre de 2011.....	18
Cuadro N° 10 Empresas de Transporte.....	28
Cuadro N° 11 Comidas que son propias del sector.....	32
Cuadro N° 12 Comidas que se preparan en épocas de Fiestas en este sector.....	36
Cuadro N° 13 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia.	40
Cuadro N° 14 Comidas que son las demandadas por los visitantes en este sector.....	43
Cuadro N° 15 Platos que han cambiado su preparación.....	46
Cuadro N° 16 Comidas que no se preparan.....	48
Cuadro N° 17 Gastronomía nueva del cantón.....	49
Cuadro N° 18 Ingredientes mas utilizados.....	52
Cuadro N° 19 Inventario de la gastronomía Típica y Tradicional del cantón.....	55

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Superficie plantada de los principales cultivos permanentes en el cantón La Concordia.....	14
---	----

RESUMEN

La Concordia pueblo ubicado entre los límites de la provincia de Pichincha y Esmeraldas; el cual, se formó fruto de la migración de lojanos, manabitas y esmeraldeños; creando su propio estilo de vida sencilla con miras al crecimiento económico y social. Esta investigación se la realizó con el objeto de determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón La Concordia, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

Se observan aspectos geográficos, situación económica, política y productiva; también, su gastronomía desde la colonia hasta la actualidad, y a continuación un diagnóstico gastronómico del cantón que permitió conocer los platos típicos, bebidas y postres de La Concordia, sus cambios de preparación y/o sustitución de sus ingredientes y la introducción de nuevos alimentos a la zona. Con la investigación se realiza una puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón en mención, con la implementación de nuevas estrategias de promoción y difusión de la gastronomía en base a los principales productos que son cultivados en el lugar.

INTRODUCCIÓN

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

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

La presencia de estos atractivos ha permitido que Ecuador se consolide como un destino turístico bajo la modalidad de “sitios naturales y playa”¹, aprovechando principalmente los atractivos naturales como las playas, parques y monumentos naturales, dando uso especial pero no tan importante a otros atractivos de índole histórico cultural.

Ecuador es rico en manifestaciones culturales, siendo la gastronomía una de las más representativas desde el punto de vista geográfico y cultural, ya que de ello depende la influencia sobre el uso de ingredientes en las comidas y bebidas típicas, puesto que algunas plantas solo se cultivan o se dan en ciertas regiones. Constituyendo a la gastronomía como parte de la identidad de un grupo humano, ésta constituye un atractivo más para el turismo; es tanta la importancia del recurso gastronómico de los pueblos que actualmente se está hablando de una modalidad de turismo conocida como “turismo gastronómico”.

Para los entendidos en la materia las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en 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. El objetivo de este turismo no sólo es el de visitar nuevos lugares, sino también el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

¹ (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2010)

Particularmente, las comidas y bebidas típicas, constituyen un importante atractivo para el turista debido a que muestra parte de la idiosincrasia del pueblo, y prueba de ello, es que la misma se encuentra incluida en la clasificación de atractivos de Boullon (1988), dentro de la categoría folklore. Así mismo se ha incluido el subtipo comidas y bebidas típicas dentro del tipo etnográfico en la categoría manifestaciones culturales, en la Metodología de inventario de Atractivos Turísticos del Ecuador (MINTUR, 2004). En el caso de las provincias de Azuay, Cañar y el Oro, en el trabajo titulado “Ruta Gastronómica, recorriendo el sabor del austro” mencionan: la comida y bebida típica ecuatoriana es un atractivo diversificador de la oferta turística del país” (Garzón, Maldonado, Bojorque y Brazzero, 2001)

Sin embargo, la globalización está introduciendo a la cultura ecuatoriana, a nuevos conceptos e ingredientes que se mezclan con algunos de los productos alimenticios. Por ejemplo la fritada con gaseosa, es considerada en el extranjero como plato ecuatoriano, o también podríamos mencionar a la jícama, tubérculo que ya casi no se cultiva. Esto afecta a las nuevas generaciones y como consecuencia se va perdiendo la cultura de las diferentes raíces culinarias, es por ello que la sabiduría y el conocimiento de las personas de la tercera edad se deben rescatar, conservar, revitalizar, usar, fortalecer, administrar, para difundirlos a las nuevas generaciones como un bien de patrimonio cultural a través de su promoción.

Dentro de este marco, es pertinente trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas y tradicionales, que permita mostrar el abanico de posibilidades de la gastronomía que posee el país.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

CAPITULO I

1. SITUACION ECONOMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTON LA CONCORDIA.

La Concordia es el octavo cantón de la Provincia de Esmeraldas, después de una lucha que ha durado 30 años, hecho que fue dilucidado por el Congreso Nacional, quien tenía el legítimo derecho de fiscalizar y legislar, hizo que éste cantón por fin tuviera una identidad de pertenencia.

Se define con el nombre de la Concordia debido a su significado de hermandad, respeto y paz y que fue aceptado con mucho entusiasmo entre sus pobladores.

1.1. Situación Geográfica.²

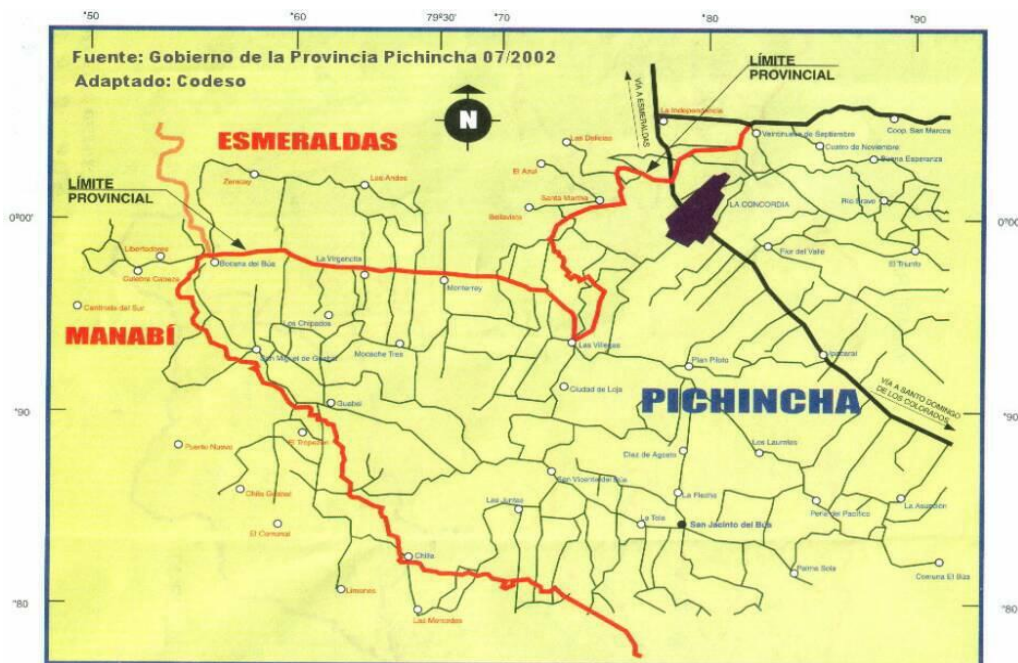
Este cantón ubicado en el Sur-occidente de la provincia de Esmeraldas, entre las provincias de Pichincha, Sto. Domingo de los Tsáchilas.

Datos Generales y límites

Norte:	Cantón Sto. Domingo de los Tsáchilas
Sur:	Cantón Quinindé
Este:	Con la Provincia de Pichincha
Oeste:	Con la Provincia de Manabí
Fecha de Fundación:	Se hace cantón el 26 de noviembre de 2007
Superficie:	600 Km ²
Altitud:	400 msnm.

² Slideshare. (22 de 08 de 2010). www.slideshare.net. Recuperado el 26 de abril de 2011.

Figura N° 1 MAPA DE UBICACIÓN DE LA CONCORDIA



FUENTE Y ELABORACION: CODESO.COM. (2011). <http://www.google.com.ec/imgres>

Historia de límites de La Concordia.³

Según el Diario Expreso en su publicación realizada en la página 20 del 9 de agosto de 1994, nos relata una breve historia de por qué La Concordia es de la provincia de Esmeraldas.

El diario expresa que según Decreto del 9 de octubre de 1918, publicado en el Registro Oficial 630 del mismo mes y año, el Congreso de ese entonces dona al Consejo Municipal de Esmeraldas, que era la única entidad en ese entonces, cercanos al límite entre las provincias de Pichincha y Esmeraldas.

Pero este decreto solo dura hasta que se crea el Instituto de Colonización.

Luego con la contratación de la carretera Quito – Esmeraldas, muchos ilustres quiteños ven en ese sitio un punto de progreso tanto económico y social que deciden comprar los sembríos a los indios cayapas que vivían en ese sector, para luego comprárselos al Consejo Municipal de Esmeraldas, mediante escrituras que aun reposan en el Registro de la Propiedad de Esmeraldas.

³ Diario Expreso. (09 de agosto de 1994). *La historia de los límites de La Concordia*. Recuperado el 11 de 12 de 2010, de www.explored.com.ec:

No obstante para el 23 de junio de 1953 los consejos municipales en conflicto resuelven colocar los hitos en el kilómetro 34.7 de la vía Quito – Esmeraldas, lo que confirmó, en esa época, el reconocimiento de los límites entre estas dos provincias.

Pero este reconocimiento duró sino hasta el año 1977 donde por decreto de la dictadura militar se crea la Comisión Especial de Límite Internos de la República en donde aparece el cantón Sto. Domingo de los Colorados como suya a La Concordia, empezando así nuevamente los conflictos por la jurisdicción de la misma.

Aspectos demográficos.⁴

El cantón La Concordia cuenta con una población de 42.924 habitantes, según datos estadísticos proporcionados por INEC, del censo realizado en el 2010.

Cuadro N° 1 POBLACIÓN POR SEXO, SEGÚN GRUPOS DE EDAD DEL CANTÓN LA CONCORDIA.

AREA # 0808	LA CONCORDIA		
Grandes grupos de edad	Sexo		
	Hombre	Mujer	Total
De 0 a 14 años	8022	7630	15652
De 15 a 64 años	12617	12525	25142
De 65 años y más	1109	1021	2130
Total	21748	21176	42924

Fuente y Elaboración: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010 Instituto Nacional de Estadística y Censos.

En el cuadro N° 1 se observa que un 58.01% de la población de La Concordia es económicamente activa, un 36.03% son niños menores de 14 años, dando a entender que es una comunidad conformada por jóvenes y, el 4.82% son personas que sobrepasan los 65 años.

⁴ Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2011). *Censo Poblacional y Vivienda CPV 2010*. QUITO: INEC.

1.2.1 Indicadores de Salud.⁵

La Concordia está dentro del subsistema que conforma el Sistema de Atención de salud local, que es parte del Ministerio de Salud Pública.

La Concordia en su centro de salud N° 23 cuenta con un paquete de actividades que ofrece al público en general:

- Control Prenatal
- Planificación Familiar
- Control del menor de cinco años
- Inmunizaciones
- Seguimiento de paciente de tuberculosis y desnutrición
- Consulta Curativa
- Atención odontológica

Por otro lado, se observa que hay un centro de salud llamado Centro Padre Damián que ofrece también atención médica a la población, pero con un costo mínimo para personas de bajos recursos, y en sus actividades que prestan están:

- Control Prenatal
- Planificación Familiar
- Control del menor de cinco años
- Seguimiento de paciente crónicos
- Consulta Curativa general
- Atención odontológica
- Laboratorio clínico
- Consulta especializada a tiempo parcial: obstetricia, pediatría, cardiología, cirugía, dermatología, medicina interna.
- Atención de partos
- Hospitalización
- Cirugía de baja complejidad

⁵ Montero Moreta Gonzalo (2003), Tesis de Grado Propuesta de integración entre el centro Padre Damián y los Servicios del Ministerio de Salud en la zona de La Concordia; PUCE; febrero

CUADRO N° 3 POBLACIÓN POR SEXO, SEGÚN NIVEL DE INSTRUCCIÓN DEL CANTÓN LA CONCORDIA.

AREA # 0808	LA CONCORDIA		
Nivel de instrucción más alto al que asiste o asistió	Sexo		
	Hombre	Mujer	Total
Ninguno	1456	1387	2843
Centro de Alfabetización/(EBA)	83	116	199
Preescolar	308	296	604
Primario	8190	7615	15805
Secundario	4035	4224	8259
Educación Básica	1959	1920	3879
Bachillerato - Educación Media	1372	1349	2721
Ciclo Pos bachillerato	126	151	277
Superior	995	1160	2155
Postgrado	80	79	159
Se ignora	494	456	950
Total	19098	18753	37851

Fuente y Elaboración: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010 Instituto Nacional de Estadística y Censos.

En el cuadro N° 3 se observa que el 42% de la población está en edad escolar, el 22% estudian en colegios, un 10% en educación básica, 7% en educación media o bachillerato, 2% en instituciones preescolares, 1% estudian en ciclo post-bachillerato o técnico, 6% en universidades, menos de 1% obtienen un post-grado y, 2% se ignora si estudian o no.

CUADRO N° 4 POBLACIÓN POR SEXO, SEGÚN SI SABE LEER Y ESCRIBIR DEL CANTÓN LA CONCORDIA.

AREA # 0808	LA CONCORDIA		
Sabe leer y escribir	Sexo		
	Hombre	Mujer	Total
Si	16872	16687	33559
No	2226	2066	4292
Total	19098	18753	37851

Fuente: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Elaborado por: Unidad de Procesamiento (UP) de la Dirección de Estudios Analíticos Estadísticos (DESAE) -INEC-Wilson Monteros.

A pesar que el gobierno nacional realiza esfuerzos por erradicar definitivamente el analfabetismo en el país, aun se observa que existe un 11% de personas que no saben leer y escribir, según se muestra en el cuadro n° 4

Por otro lado, se observa que la tasa de personas que se están educando entre el nivel primario y secundario sobrepasa el 60% del total del universo estudiado, lo que hace pensar que en un futuro cercano el cantón La Concordia tendrá nuevos profesionales en las distintas ramas que quieran emprender.

1.2.3. Migración interna y externa.

Se dice que La Concordia cuenta con un 20% de personas oriundas de la provincia de Loja, hecho conocido por sus habitantes, debido especialmente a desastres naturales como las sequías severas que ocurrieron en la década de los 60. Se estima que 150.000 lojanos dejaron sus asentamientos durante un periodo de veinte años, entre 1962 y 1982, para buscar sus fortunas en otro lugar. Estos se mudan de áreas rurales y ciudades secundarias a la ciudad capital, también a otras partes del Ecuador o a destinos foráneos.

Otra gran parte del cantón está conformado por personas provenientes de las provincias de Manabí, Pichincha y Esmeraldas, formando así un pueblo cosmopolita, en donde las diferentes costumbres y culturas propias de estas zonas de Ecuador han logrado compaginarse para formar lo que se llama La Concordia.

Muchos de estas personas llegaron con la esperanza de encontrar un mejor estilo de vida, algunos dedicados al comercio como el señor Francisco Aguirre que emigró desde su natal Saquisilí, provincia del Cotopaxi, vendía telas, utensilios de cocina, linternas, etc., cuenta que iba de pueblo en pueblo con su negocio hasta que decidió radicarse en La Concordia y ahora tiene un negocio establecido, muy conocido en el sector.

En la actualidad, muchos factores sociales han influido en la migración de los residentes, entre ellos: la falta de trabajo, poca oferta educativa a nivel universitario han obligado a jóvenes y adultos a migrar a otras localidades como Quito, Manta, Esmeraldas y Sto. Domingo de los Tsáchilas.

CUADRO N° 5 POBLACIÓN MIGRANTE DEL CANTÓN LA CONCORDIA POR SEXO, SEGÚN MOTIVO DE VIAJE.

AREA # 0808	LA CONCORDIA		
Principal motivo de viaje	Sexo del migrante		
	Hombre	Mujer	Total
Trabajo	194	222	416
Estudios	21	33	54
Unión familiar	43	75	118
Otro	17	19	36
Total	275	349	624

Fuente y Elaboración: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Se observa, en el cuadro n° 5, que el 66.67% de los migrantes llegan a La Concordia por motivos de trabajo, un 18.91% lo hacen para reunirse con sus familiares y un 8.65% lo hacen para estudiar en el cantón.

1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza.

El indicador de pobreza por necesidades básicas insatisfechas es extremadamente elevado. De acuerdo a este indicador se considera “pobre” a una persona si pertenece a un hogar que presenta carencias persistentes en la satisfacción de sus necesidades básicas, incluyendo vivienda, salud, educación y empleo. Pese a estas condiciones de pobreza imperantes, el

Estado muestra incapacidad de intervención para mitigar los graves efectos sociales de esta situación. Así, por ejemplo, el principal programa estatal para aumentar las posibilidades de consumo entre familias pobres, el “bono de desarrollo humano”, no es entregado en base a estudios de oferta y demanda actualizados y realizados con técnica.

El cuadro n° 6 detalla los niveles de pobreza que existe en la provincia de Esmeraldas de manera general, sin que exista información exclusiva del cantón La Concordia.

CUADRO N° 6 POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS POR SEXO, SEGÚN CONDICIÓN DE POBREZA.

	Provincia					
	Esmeraldas					
	2. SEXO					
	Hombre		Mujer		Total	
		% del N de la columna		% del N de la columna		% del N de la columna
	Recuento		Recuento		Recuento	
NO POBRE	138503	52,8%	133153	51,5%	271656	52,1%
POBRE	123849	47,2%	125575	48,5%	249424	47,9%
TOTAL	262352	100,0%	258728	100,0%	521080	100,0%

Fuente y Elaboración: Encuesta de Empleo, Subempleo y Desempleo-Enemdu Junio 2011. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

CUADRO N° 7 POBLACIÓN POR SEXO, SEGÚN GRUPO DE OCUPACIÓN DEL CANTÓN LA CONCORDIA.

AREA # 0808	LA CONCORDIA		
Grupo de ocupación (Primer nivel)	Sexo		
	Hombre	Mujer	Total
Directores y gerentes	138	57	195
Profesionales científicos e intelectuales	296	427	723
Técnicos y profesionales del nivel medio	163	80	243
Personal de apoyo administrativo	303	367	670
Trabajadores de los servicios y vendedores	1348	1432	2780
Agricultores y trabajadores calificados	1600	229	1829

Oficiales, operarios y artesanos	1424	152	1576
Operadores de instalaciones y maquinaria	1071	45	1116
Ocupaciones elementales	4142	1252	5394
Ocupaciones militares	11	-	11
no declarado	820	646	1466
Trabajador nuevo	400	300	700
Total	11716	4987	16703

Fuente y Elaboración: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

En el cuadro N° 7 se analiza la ocupación de los individuos del cantón La Concordia, observando que un 32% de la misma se dedica a labores elementales, 17% son trabajadores de servicios y vendedores, 9% oficiales, operarios y artesanos, 11% dedicados a labores agrícolas y trabajadores calificados

1.3. Análisis de la vivienda.

En La Concordia se observa un alto índice de carencia de servicios básicos, debido a los problemas que tuvieron con las administraciones parroquiales de períodos anterior, pero en la actualidad al declararse cantón y tener ya un municipio propio están habiendo cambios en la infraestructura básica del mismo.

Esto se lo demuestra con las contrataciones hechas para el nuevo sistema de agua potable y alcantarillado, junto con el manejo de los desechos sólidos que existen en la zona.

CUADRO N° 8 VIVIENDAS DEL CANTÓN LA CONCORDIA; SEGÚN TIPO DE VIVIENDA, PROCEDENCIA DE AGUA, LUZ, SERVICIO HIGIÉNICO Y ELIMINACIÓN DE BASURA

AREA # 0808	LA CONCORDIA	
Tipo de la vivienda	Casos	%
Casa/Villa	10166	78,4%
Departamento en casa o edificio	558	4,3%
Cuarto(s) en casa de inquilinato	457	3,5%
Mediagua	635	4,9%
Rancho	915	7,1%
Covacha	130	1,0%

Choza	42	0,3%
Otra vivienda particular	61	0,5%
Hotel, pensión, residencial u hostal	1	0,0%
Cuartel Militar o de Policía/Bomberos	1	0,0%
Hospital, clínica, etc.	1	0,0%
Convento o institución religiosa	2	0,0%
Total	12969	100,0%
AREA # 0808	LA CONCORDIA	
Procedencia principal del agua recibida	Casos	%
De red pública	3612	33,9%
De pozo	6477	60,7%
De río, vertiente, acequia o canal	389	3,6%
De carro repartidor	91	0,9%
Otro (Agua lluvia/albarrada)	93	0,9%
Total	10662	100,0%
AREA # 0808	LA CONCORDIA	
Procedencia de luz eléctrica	Casos	%
Red de empresa eléctrica de servicio público	9669	90,7%
Panel Solar	16	0,2%
Generador de luz (Planta eléctrica)	72	0,7%
Otro	160	1,5%
No tiene	745	7,0%
Total	10662	100,0%
AREA # 0808	LA CONCORDIA	
Eliminación de la basura	Casos	%
Por carro recolector	8402	78,8%
La arrojan en terreno baldío o quebrada	646	6,1%
La queman	1150	10,8%
La entierran	300	2,8%
La arrojan al río, acequia o canal	63	0,6%
De otra forma	101	0,9%

Total	10662	100,0%
AREA # 0808	LA CONCORDIA	
Tipo de servicio higiénico o escusado	Casos	%
Conectado a red pública de alcantarillado	1026	9,6%
Conectado a pozo séptico	7141	67,0%
Conectado a pozo ciego	1811	17,0%
Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada	60	0,6%
Letrina	299	2,8%
No tiene	325	3,0%
Total	10662	100,0%

Fuente y Elaboración: Censo de Población y Vivienda - CPV 2010. Instituto Nacional de Estadística y Censos.

1.4. Situación política y administrativa.⁷

La Concordia es reconocida como parroquia de la Provincia de Esmeralda Según Acuerdo Ministerial N° 227 de 14 de marzo de 1955, publicada en el Registro Oficial Núm. 793 de 16 de abril de 1960, por la cual se aprobó la ordenanza que creó esta parroquia, siendo Presidente del Congreso Don. Marco Tulio Restrepo Barrientos y con acuerdo Núm. 602 de 29 de agosto del mismo año, se la suprime siendo Presidente el Ing. Agrónomo Don. Cervando Madrid.

Considerando esto, desde su comienzo como parroquia, La Concordia perteneció a la Provincia de Esmeralda, pero debido a la falta de atención prioritaria y de recursos, recibió mucho apoyo por parte del H. Consejo Provincial de Pichincha, y del Ministerio de Salud de Pichincha, provocando que muchos de sus habitantes quisieran pertenecer a dicha provincia.

Por mucho tiempo, La Concordia ha sido un pueblo sin mayor desarrollo social y económico, hasta su reconocimiento por parte del Congreso Nacional como el octavo cantón de la provincia de Esmeraldas según Registro Oficial Núm.219 de 26 de noviembre de 2007. Documento facilitado por el Municipio de La Concordia en su página web. Ver Anexo N° 1; que fue conformado sin parroquias, tanto rurales como urbanas.

⁷ Aurelia, B. d. (1992). *Ecuador Ancestral*. Quito: Ediciones Banco Central del Ecuador.

La Concordia se hace cantón debido a un proyecto del Presidente de la República Ec. Rafael Correa donde pide la provincialización del Santo Domingo de los Tsáchilas, y en el mismo se proponía la consulta popular sobre el destino de este cantón.

El Congreso Nacional, de ese entonces, dio paso a la creación de dicha provincia, dejando por fuera de sus límites a La Concordia que por historia y derecho pertenece a la provincia de Esmeraldas, esto provocó la división del pueblo entre los que querían pertenecer a Esmeraldas y los que deseaban ser parte del pueblo Tsáchila⁸.

1.5. Sector productivo primario.

1.5.1. Agricultura.

El cantón La Concordia debido a su ubicación privilegiada tiene las condiciones óptimas para la producción agrícola destacándose las plantaciones de: Banano, que viene sembrándose para la exportación desde 1965; y en la actualidad, se han incrementado un sinnúmero de sembríos como: palma africana, para elaboración de mantecas vegetales y aceites; palmito, cacao clonar CNN51, pimienta verde, café, macadamia y, maracuyá; habiendo pequeños agricultores que producen para consumo interno: naranja, mandarina y guabas.

Las principales actividades productivas en los asentamientos humanos son la agricultura (82%), ganadería y cría de especies menores (18%). La escasa industrialización de la producción agropecuaria tiene relación directa con los bajos niveles de capacitación y asistencia técnica. Mientras que el 8% cuentan con organizaciones productivas de carácter agrícola y agropecuario. Esto permite comprobar que los pobladores de la zona continúan realizando actividades comunes, no se ha establecido proyectos de zonificación para definir los productos más aptos para el Cantón o promover actividades no tradicionales que pueden generar ingresos adicionales a los habitantes.

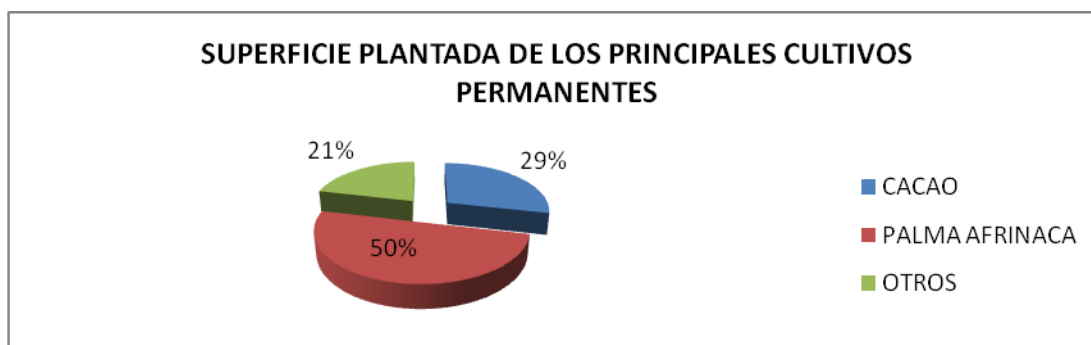
En el cantón se industrializan los productos, como la maracuyá para extraer su pulpa y ser exportada, así como también la industria para el procesamiento de la palma africana, provocando que la tasa de desempleo disminuya en el sector.

Los pequeños agricultores no tienen una productiva explotación del suelo, sino que combinan sus actividades entre la agricultura, la ganadería, la crianza de animales menores, con esto logran que en tiempos de baja productividad agrícola sus ingresos no se vean afectados por el

⁸ (Puruncajas)

hecho de que pueden obtener recursos de la venta de la leche y sus derivados, también se da el caso de la venta de gallinas criollas como sustento diario de los campesinos.

GRAFICO N° 1 SUPERFICIE PLANTADA DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS PERMANENTES EN EL CANTON LA CONCORDIA



Fuente: Censo Agropecuario del 2008, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

Actualmente existen extractoras de aceite de palma africana, desfibradoras de abacá, procesadoras de café, aserraderos, etc., infraestructura que da trabajado a muchos habitantes del área.

1.5.2. Ganadería

Se desarrolla una ganadería de doble propósito en el sector, que sirven para la comercialización tanto interna como externa del cantón.

La ganadería se ha ido desarrollando de manera tecnificada, lo que ha hecho que mucho de sus hacendados importen ganado vacuno de las siguientes razas: Brown Swiss, brahmán, Santa Gertrudis y Holstein. Esto ha logrado que la producción de leche en el sector se incremente y así poder destinar el 33%⁹ del total producido para la venta en líquido y el 67% restante industrializarlo.

1.5.3. Producción y rendimiento

La agricultura es el pilar fundamental de la economía local, siendo el cacao y la palma africana su mayor ingreso económico hacia los campesinos.

⁹ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. (2008). *Perfil Agropecuario Provincial del Ecuador 2008, Análisis de la Información Estadística*. Quito: Inec.

La información de exportación de estos productos no se los puede establecer por realizarlos terceras personas.

1.5.4. Asistencia técnica

La provincia de Esmeraldas se ha beneficiado con algunos programas productivos de agencias no gubernamentales tanto nacionales como internacionales, logrando que el campesino se capacite de mejor manera adquiriendo el conocimiento necesario en la producción a pequeña y mediana escala.

Los organismos involucrados en esta zona han ayudado al cantón con capacitaciones a los pequeños y medianos agricultores, logrando que mejore sus rendimientos en cosechas y producción de animales de granja.

Han organizado a las comunidades para realizar centros de acopio de los productos agrícolas y pecuarios que son producidos en la zona.

Otro de los beneficios en la población ha sido en mejorar la situación económica del pequeño agricultor quien ha podido incrementar su producción por área de terreno.

Por este motivo, los pobladores han visto con buenos ojos la ayuda que estos organismos han brindado en el sector.

APROCA¹⁰

MISIÓN: Contribuir al mejoramiento de calidad de vida de sus socios/as a través de ingresos por la comercialización justa de cacao de calidad.

VISIÓN: APROCA es una organización fuerte, posicionada y reconocida a nivel local, nacional e internacional; con buena infraestructura para la comercialización de cacao y derivados.

ANTECEDENTES

En el 2004 un grupo de productores y productoras de varias comunidades rurales del cantón Atacames con el apoyo de CEFODI y sus aliados estratégicos iniciamos un sistema de trabajo asociativo que impulsa la producción de cacao fino de aroma

¹⁰ Aprocaecuador. (s.f.). www.aprocaecuador.com. Recuperado el 15 de febrero de 2011, de www.aprocaecuador.com: [www.aprocaecuador](http://www.aprocaecuador.com)

Actualmente APROCA opera como una empresa que beneficia a más de 800 familias. Cuenta con personal entrenado y maneja un sistema de documentación.

APROCA además posee procedimientos de trazabilidad operativos y eficientes.

APROCA ha obtenido certificados: BCS orgánico y Rainforest Alliance; logrando incrementar su capital de operación y entablando relaciones comerciales con empresas nacionales e internacionales.

GTZ ECUADOR¹¹

Protección del medio ambiente y la conservación de los recursos naturales.

Ecuador es uno de los países con mayor diversidad biológica del mundo y el gobierno ecuatoriano se compromete a proteger el medio ambiente y conservar los recursos naturales. El apoyo de la cooperación alemana para el desarrollo contribuye a la conservación de la biodiversidad y los recursos naturales. Eficiente, la gestión participativa y coordinada de las áreas protegidas y sus zonas de influencia combinada con los esfuerzos para promover el uso sostenible de los recursos naturales para lograr resultados positivos. La expectativa es que estas medidas ayudarán a conservar la biodiversidad, crear fuentes de ingresos para la población local y del país en su conjunto y por lo tanto ayudar a reducir la pobreza.

Es en interés de todos para preservar extensos bosques tropicales del Ecuador. La cooperación entre Alemania y Ecuador hace hincapié en la importancia global de estas regiones y también se ocupa de los obstáculos nacionales y locales para el desarrollo. La introducción de métodos sostenibles para el uso de los recursos, por ejemplo, ayuda a mantener la base de la producción económica y reducir la pobreza. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador (INEC), más de un tercio de la población del país está clasificada como pobre, con más de 15% viven en extrema pobreza (diciembre de 2008).

El apoyo prestado se concentra en la promoción de las áreas protegidas y sus zonas de amortiguamiento, así como corredores ecológicos. Cooperación alemana al desarrollo se centra en particular en el Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SNAP). SNAP plan estratégico subyacente es la base para la cooperación y asegura que los socios asumen la titularidad del proceso.

¹¹ ECUADOR, G. (s.f.). *www.gtzecuador.org*. Recuperado el 25 de NOVIEMBRE de 2010, de *www.gtzecuador.org*: *www.gtzecuador.org*

Cooperación alemana al desarrollo fomenta el desarrollo de nuevas normas e instituciones, y también es compatible con la gestión financiera de las áreas protegidas. Se fortalece la comprensión sub-nacionales de los actores de la función que desempeñan en la gestión eficaz de áreas protegidas y sus zonas de influencia. Además, promueve la valorización de los recursos naturales y la introducción de incentivos para proteger estos recursos.

PROYECTO PRODEL, ACDI/VOCA¹²

El proyecto contribuye a movilizar y estimular la participación de la comunidad empresarial con el fin de ayudar a los gobiernos locales a establecer procedimientos de inscripción, otorgamiento de licencias, estructuras tarifarias y fiscales más favorables para las empresas, así como otros incentivos necesarios para acelerar el objetivo de desarrollo de iniciativas del PRODEL.

El PRODEL se propone lograr un impacto amplio y sostenible en los municipios y las poblaciones objetivo y generar oportunidades nuevas y más lucrativas para que las familias desarrollen sus propias empresas u obtengan empleos dentro de los sectores legales de la economía.

1.5.5. Comercialización y consumo

La mayor parte de la producción agrícola como el cacao, la maracuyá, el abacá son productos de exportación; mientras que la palma africana es comercializada en la industria local.

La producción lechera y sus derivados es para consumo interno, quedando un excedente que es comercializado en los cantones aledaños como son: Quinindé, Sto. Domingo de los Tsáchilas, Puerto Quito.

1.5.6. Crédito

El banco nacional de fomento es el único organismo financiero estatal que brinda apoyo económico a los campesinos de la zona, trabajando en la actualidad con las tasas de interés que se detallan en el cuadro N° 9.

¹² ACDI-VOCA. (12 de 8 de 2011). <http://www.acdivoca.org>. Recuperado el 1 de 9 de 2011, de [http://www.acdivoca.org/site/Lookup/Ecuador-LocalBusinessDevelopment-SPANISH/\\$file/Ecuador-LocalBusinessDevelopment-SPANISH.pdf](http://www.acdivoca.org/site/Lookup/Ecuador-LocalBusinessDevelopment-SPANISH/$file/Ecuador-LocalBusinessDevelopment-SPANISH.pdf)

CUADRO N° 9 CIRCULAR TASAS DE INTERÉS PARA EL BANCO NACIONAL DE FOMENTO PARA EL PERIODO DE NOVIEMBRE DEL 2011¹³

TASAS ACTIVAS EFECTIVAS

CRÉDITO COMERCIAL		APLICACIÓN DE REAJUSTES: COMERCIALIZACIÓN
COMERCIALIZACIÓN	Tasa interés 11,2%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1,33 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo pymes del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo PYMES
PRODUCCIÓN CICLO CORTO (2 AÑOS)		
PRODUCCIÓN CICLO CORTO (2 AÑOS)	Tasa interés 11,2%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1,33 punto sobre la tasa activa efectiva referencial productivo del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes.
FONDOS DE DESARROLLO		
FONDOS DE DESARROLLO	Tasa interés 10%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1,0 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo pymes del banco central del ecuador vigente

¹³ Fomento, B. N. (4 de noviembre de 2010). www.bnf.fin.ec. Recuperado el 04 de noviembre de 2011.

		en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes
CRÉDITO DE CONSUMO		
CONSUMO	Tasa interés 16%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1.50 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial consumo del banco central del Ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima consumo
CRÉDITOS AL 5%		
NUEVOS CRÉDITOS DE LOS PROGRAMAS CON	Tasa de interés 5%	Fijos
MICROCRÉDITO COMERCIAL Y SERVICIOS		
MICROCRÉDITO COMERCIAL Y SERVICIOS	Tasa de interés 15%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito será de 6 puntos sobre la tasa activa referencial BCE vigente a la semana de reajuste. la tasa resultante no será inferior al 15% ni a la tasa de microcrédito minorista
MICROCRÉDITO DE PRODUCCIÓN		
MICROCRÉDITO DE PRODUCCIÓN	Tasa de interés 11%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito será de 2 puntos sobre la tasa activa referencial BCE vigente a la semana de reajuste. la

		tasa resultante no será inferior al 11% ni a la tasa de microcrédito minorista
CRÉDITOS Y MICROCRÉDITOS FRANQUICIAS DE CORREOS DEL ECUADOR		
CRÉDITOS Y MICROCRÉDITOS A LOS SECTORES DE COMERCIO Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LA FRANQUICIA CORREOS DEL ECUADOR	Tasa de interés 10%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1,0 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo pymes del banco central del Ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes
CRÉDITO Y MICROCRÉDITO SECTOR TURISMO		
CRÉDITO Y MICROCRÉDITO SECTOR TURISMO	Tasa de interés 10%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1,0 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo pymes del banco central del Ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes
BANCA DE SEGUNDO PISO		
BANCA DE SEGUNDO PISO	Tasa de interés 7,5%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito será de 3 puntos sobre la tasa pasiva referencial BCE vigente a la semana de reajuste. La tasa resultante no será inferior al 7,5%

PARA REESTRUCTURACIONES (REFINANCIAMIENTOS)		
REESTRUCTURACIONES COMERCIALES (REFINANCIAMIENTOS)	Tasa interés 11,83%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1.34 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes
PARA REESTRUCTURACIONES (REFINANCIAMIENTOS)		
REESTRUCTURACIONES CONSUMO (REFINANCIAMIENTOS)	Tasa interés 16,3%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1.75 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial consumo del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima consumo
PARA REESTRUCTURACIONES (REFINANCIAMIENTOS)		
REESTRUCTURACIONES MICROCRÉDITO (PRODUCCIÓN) (REFINANCIAMIENTOS)	Tasa interés 11,83%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 1.34 puntos sobre la tasa activa efectiva referencial productivo del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será mayor a la tasa efectiva máxima productivo pymes
PARA REESTRUCTURACIONES (REFINANCIAMIENTOS)		
REESTRUCTURACIONES MICROCRÉDITO (COMERCIO Y SERVICIOS) (REFINANCIAMIENTOS)	Tasa interés 16,3%	El margen de reajuste durante el periodo de crédito, será 7,50 puntos sobre la tasa máxima convencional del banco central del ecuador vigente en la semana de reajuste, la tasa resultante no será inferior al

		16,30% ni mayor a la tasa efectiva de reajuste de los microcréditos 18,40%
--	--	--

Fomento, B. N. (4 de noviembre de 2010). *www.bnf.fin.ec*. Recuperado el 04 de noviembre de 2011.

Las entidades financieras privadas que funcionan en la localidad y otorgan préstamos con un interés variante dependiendo del crédito, son:

- Banco del Pichincha
- Banco Internacional
- Banco del Pacífico
- Banco Bolivariano
- Cooperativa de ahorro y crédito Puellaró Ltda.
- Cooperativa de ahorro y crédito Ilaló

1.6. Sector productivo secundario

1.6.1. Industria

La producción industrial comprende el procesamiento de productos agrícolas como son: palmito, palma africana, maracuyá; también existen algunas plantas avícolas y una fábrica de procesamiento de lácteos.

Actualmente existen extractoras de aceite de palma africana, desfibradoras de abacá, procesadoras de café, aserraderos, etc., infraestructura que ha dado trabajo a muchos habitantes del área.

Entre las extractoras de palma africana, están:

1. Extractora de aceites Aceitplacer S.A., ubicada en la vía a Quinindé Km. 47
2. Extractora Pexa, ubicada en la Av. Simón Plata Torres
3. Extractora Placer, ubicada en la Av. Simón Plata Torres
4. Extractora Extrajoya Cía. Ltda., ubicada vía Plan Piloto 1 y las Villegas

1.6.2. Artesanía

En el cantón no existe una artesanía autóctona, se comercializa artesanías de la provincia de Manabí.

1.6.3. Crédito

No hay una demanda de créditos en lo que respecta a la producción de artesanías y; en el caso de la industria, no hay mayor interés por realizar nuevas industrias en la zona por falta de garantías.

1.7. Sector productivo técnico

1.7.1. Comercio

El comercio del cantón está basado en la venta de productos agrícolas y pecuarios como plátano, café, cacao, naranja, mandarina, guabas y frutas tropicales; seguidos de la venta de ganado vacuno, cerdos, aves de corral, leche, embutidos, cárnicos, productos lácteos (quesos, quesillo) y licor; últimamente el cantón ofrece un nuevo producto al mercado exterior como es maracuyá, nuez de macadamia, piña, palmito, pimienta verde.

El principal producto industrial, que es el aceite rojo de palma africana se lo exporta a través del Puerto Marítimo de Manta.

El cantón cuenta con alrededor de 300 negocios informales ubicados a lo largo de la avenida principal Simón Plata Torres. También cuenta con un pequeño mercado en donde funcionan las tercenas vendiendo sus productos cárnicos y embutidos, como también existen los negocios de venta de aves faenadas.

1.7.2. Turismo¹⁴

El turismo en este cantón es nuevo, se viene desarrollando durante los últimos cinco años, gracias a sus grandes potenciales existentes tales como atractivos naturales, fauna, arqueología, reservas ecológicas, pero se pueden encontrar parajes turísticos en el trayecto de La Concordia hasta Mindo.

Llama la atención a los habitantes de la zona, el bosque nublado de Mindo, donde se pueden realizar caminatas ecológicas a la cascada del sector observando aves comunes y endémicas

¹⁴ (Gabriela, 2009)

de la zona, el mariposario y el orquideario, así como también se pueden hospedar en las hosterías de la zona.

- **El bosque protector denominado “La Perla”¹⁵** desde hace más de medio siglo, que forma parte de la hacienda del mismo nombre, es considerada uno de los más importantes de la zona.

La formación ecológica predominante es la de bosque húmedo tropical, la propiedad es atravesada por los ríos “Cucaracha” y “Ramón” con poco caudal de agua en verano. El Bosque es una diversidad biológica donde habitan aproximadamente de 250 especies de aves, 33 variedades de helechos y pequeños animales.

Ubicación

Se encuentra ubicado en la provincia de Santo Domingo, cantón La Concordia, a 40 Km. de la vía Santo Domingo - La Concordia - Esmeraldas.

Extensión

Tiene 250 hectáreas de extensión, entre las que se encuentran áreas de cultivos.

Clima

El clima en el Bosque Protector “La Perla” es muy agradable, su temperatura promedio oscila entre los 18° y 26° C.

Fauna

Las aves que viven en “La Perla” son los pájaros carpinteros, el tucán, guacamayos y garzas bueyeras que llegan con el verano. Entre los mamíferos observados se tiene a la guatusa, armadillo y el cuchucho.

Flora

Tiene especies forestales que en otro sitio han sido talados, tales como el roble, guayacán, laurel, árboles legendarios como los ceibos de más de 700 años que son la característica de este bosque protector.

El Bosque Protector la Perla es uno de los lugares más visitados ya que ofrece actividades relacionados con la recreación, educación e investigación en la naturaleza.

¹⁵ Concordense.com. (2009). <http://concordense.com>. Recuperado el 24 de febrero de 2011, de <http://concordense.com>: http://concordense.com/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=81

Con respecto al hospedaje “La Perla” cuenta con una cabaña para dos personas, y posee un gran espacio apropiado para acampar. El acceso al bosque protector se lo puede realizar en automóvil, caminando o si se prefiere en bicicleta, puesto que se encuentra a dos kilómetros al sur de la Concordia. Se puede realizar turismo de aventura y especialmente turismo de salud por el poder curativo de sus aguas.



Río “cucaracha” que cruza la propiedad del bosque protector “La Perla”.

Fuente: terra ecuador incógnita, N° 32 Noviembre - diciembre de 2004

- **La Laguna de Cube**¹⁶ la cual, se origina del río “El Río Cube” por lo que lleva su mismo nombre; según sus habitantes la laguna fue hace muchos años el ojo de un volcán.

La laguna de Cube es parte de la reserva Mache-Chindul ubicada en la parroquia de la Concordia. Mientras se llega a la laguna, por medio de un angosto camino a dos kilómetros de Quinindé, La Laguna de Cube es un humedal perteneciente al gran bioma lacustre, tomando la clasificación para humedales reconocida por Ramsar, se divide en dos zonas:

Zona inundada: Es un ecosistema lentic dulceacuícola, que se mantiene inundado todo el año y por razones de estudio se la ha dividido en tres sub zonas que son: Sub Zona litoral o de borde con vegetación de raíz; Sub Zona limnética de agua abierta o espejo de agua, con vegetación hidrofítica flotante; Sub Zona profunda, fondo de la laguna.

¹⁶ ViajandoXEcuador. (31 de enero de 2011). <http://www.viajandox.com>. Recuperado el 15 de mayo de 2011.

La zona inundable: Lo constituye casi toda el área perimetral; tiene una franja pantanosa dominada por ciperáceas que en la parte oriental del humedal forma una masa continua, constituyendo un amplio hidrosere. Se observa abundante vegetación semiacuática que favorece la reproducción y anidación de aves acuáticas, algunas de ellas migratorias.

Principales especies de flora

Las especies de flora constan de acuerdo a las diferentes zonas del humedal.

Zona inundada: Las macro fítas que circundan a la laguna son especies hidrofíticas de hábitat acuático flotante y en la parte litoral encontramos a herbáceas y arbustivas de hábitat semiacuático o acuáticas facultativas, todas ellas con una baja diversidad de especies, pero con una población de alta densidad.

Las especies que forman asociaciones encontradas al borde de la laguna como de los islotes flotantes son: el papiro, la totora, la higuera y arbustos en estado fértil como higuera y la palma.

Zona de inundación: El humedal ha sido utilizado en su mayoría para la agricultura y ganadería, constituido en su mayoría por pastizales y zonas de cultivo de maíz en época de verano, y arroz en época de invierno. A continuación se describe la vegetación según la zona en la que se encuentra:

- Estrato vegetal de la zona de inundación: Aquí se encontró especies herbáceas que van desde los 10 cm. a los 2 m de alto y se registraron: el pasto, la caña guadua, la paja toquilla y la higuera.
- Estrato arbóreo cubierto de epifitas como bromelias, briofitos, orquídeas y trepadoras entre las palmas encontramos el pambil, el cade, la mocora, la palma real y la Boya.
- Estrato arbustivo y arbóreo sobre tierra firme y colimada que continúa al humedal. Entre las especies vegetales nativas y plantadas de la franja de tierra que se extiende hacia fuera del humedal encontramos: el mate, el guayacán, el guarumo, el niguito.

Fauna: Zona litoral: Las especies acuáticas que habitan en esta zona, necesitan de un sustrato que puede ser tierra, rocas, raíces de las plantas o la vegetación en sí para su sobre vivencia, aquí encontramos especies de diferentes. Se han registrado un total 23 especies de mamíferos, 40 de aves y 11 de reptiles.

Entre las cuales se pueden mencionar a los anfibios y reptiles: tortuga, Caimán sapo terrestre aves como: garza blanca, martín pescador, vencejo, Tortolita azulada, Cacique, golondrina entre los mamíferos se registraron: armadillo, murciélago y el mono aullador.

Los esteros: Hay varios esteros que alimentan la laguna y solo uno desfoga en la parte sur del espejo de agua, es el río Colorado Turbio, que aguas abajo toma el nombre de Colorado Claro y se convierte en uno de los afluentes del Río Cube.

Hábitats importantes.

La laguna de Cube tiene dos hábitats importantes:

De agua abierta profunda, se ubica en el centro y en la parte occidental, mantiene una comunidad animal estable como se puede inferir de la presencia del tulisio o caimán de anteojos, el murciélago pescador y varias especies de aves acuáticas grandes

Otros atractivos turísticos son los túneles que están a cuatro kilómetros más allá de la laguna de Cube, dichos túneles tienen un entrada angosta pero el final no se lo conoce todavía; además de estos atractivos la zona cuenta con las cascadas de los ríos Mono y Dógola, al primero se lo conoce como el “Santuario de los Monos” debido a que muchos de ellos van hasta las piedras donde choca el agua.

- **La Cascada Azul** es otra opción que ofrece la Concordia, a tan solo 30 minutos en auto se puede disfrutar de dicha cascada, la cual tiene una altura de veinte metros en verano idónea para nadar y admirar de esta belleza natural. En invierno la cascada tiene quince metros pero es mucho más fuerte y esplendorosa.

Esta zona bastante rica en vegetación, pues se encuentra fauna muy exótica y generosa que dan cabida a muchas especies raras y bellas lo que ayuda a conseguir un equilibrio vital y ecológico.

La gran cascada está formada gracias al río Culebrita que posteriormente se une con el río Achote y al Caoni formando el río Puerto Quito

1.7.3. Transporte

Para cualquier comunidad las vías de comunicación tienen una gran importancia, ya que facilitan el intercambio de cultura entre distintos pueblos, agilizan el comercio de productos y el desarrollo turístico de los mismo.

La Concordia cuenta con los siguientes medios de transporte:

CUADRO N° 10 EMPRESAS DE TRANSPORTE.

Cooperativa de transporte Occidental
Cooperativa de transporte Kennedy
TransEsmeraldas
San Pedrito
Aloag

FUENTE: OBSERVACIÓN DIRECTA

ELABORACIÓN: Alfonso Peñaloza

En el cuadro n° 10 se puede observar las diferentes empresas de transporte de pasajeros que dan el servicio a esta comunidad, buses que realizan las rutas Santo Domingo de los Tsáchilas – Quinindé – La Concordia – Quito; o la ruta Esmeraldas – Quito.

También existen las cooperativas de taxis y motos taxis que realizan su trabajo dentro del cantón.

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTON LA CONCORDIA.¹⁷

2. Historia de la gastronomía del cantón.

Su gastronomía es una fusión de las regiones costa y sierra, debido a la cercanía en la que se encuentra La Concordia de la provincia de Pichincha; razón por la cual, es muy variada la alimentación de los concordenses.

La dieta diaria de sus habitantes es a base de mariscos, pollo, carne, verde, y arroz.

Uno de sus platos característicos es el ceviche de palmito; la utilización del plátano verde es muy común (chifles, patacones, bolones de verde, etc.), también se realizan platos a base de gallina de campo (secos, caldos de gallina criolla); frutas, como la macadamia y arazá, propias de la zona.

2.1. Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón La Concordia.

Dentro de esta investigación se puede decir que una de las culturas preincaicas que pudieron haber existido en la zona fue la cultura Cayapas o el Pueblo Chachis, que habitó en extensas zonas selváticas de la provincia de Esmeraldas, constituye uno de los pocos pueblos que aun existen en la actualidad y su número de sobrevivientes no sobrepasa los 5000 individuos.

Su nombre deriva de la palabra «Cayapa», que en lengua Tupi-Caribe significa «Salteadores de los Montes».

Su alimentación ha sido a base de pescados y animales de la selva, aunque la deforestación y contaminación han disminuido su sustento diario por lo que han tenido que dedicarse a otras actividades como: comercializar maderas y artesanías hechas por ellos mismos a base de bejucos, lianas y fibras vegetales.

La existencia de culturas preincaicas en esta zona, como son la Tsáchila, la cultura Valdivia y la Chorrera, quienes se alimentaban de productos provenientes de los bosques, siendo la recolección de frutas, la caza y la pesca parte importante de la dieta de las mismas.

¹⁷ Concordia, M. d. (15 de enero de 2011). Turismo, gastronomía e historia de la Concordia. (A. P. Pesantes, Entrevistador)

Los Tsáchilas.¹⁸

Poco se conoce del origen de los Tsáchila, por las investigaciones de los antropólogos Frank Salomón y Segundo Moreno se sabe que en los primeros tiempos coloniales habitaron en las selvas del noroccidente, Niguas y Yumbos, estos últimos asentados en el antiguo Cazacoto y la actual región de Santo Domingo serían el núcleo básico de la actual nacionalidad Tsáchila.

Su alimentación se basa principalmente en el plátano verde, que es cocinado y luego amasado, tomando el nombre de “bala”, acompañado de pescado, sahino, armadillo, etc.

La cultura Valdivia.¹⁹

Se la ubica en el Período formativo al sur de la provincia de Esmeraldas, entre los años 3600 a.c. al 300 a.c.; se caracterizó porque su subsistencia se basó en el descubrimiento y desarrollo de la agricultura, hecho que en todas las civilizaciones ha constituido la base de una vida sedentaria y organizada en comunidades.

Chorrera 1500 - 500 a.c.²⁰

La presencia de esta cultura es evidente en todo el Litoral desde el sur de Esmeraldas hasta el norte de la provincia de El Oro.

Es poco estudiada y pudo constituirse por la asimilación mutua de varios grupos sociales que explotaban su mismo territorio.

Las clases sociales estaban diferenciadas. Comerciantes-navegantes, agriculturas, pescadores, sacerdotes y los ceramistas.

La Cerámica ha evolucionado a trabajos casi especializados, La pintura es iridiscente, decoración negativa y aparece la botella-silbato. Mayor precisión en las representaciones zoomorfas y fitomorfas.

Las técnicas agrícolas lograron un alto grado de eficiencia, especialmente en la zona del río guayas donde se desarrolló el cultivo sobre camellones de tierra, para posibilitar la construcción de zanjas y drenajes que protegieran los sembríos de las continuas inundaciones que ocurrían con frecuencia de esa zona. En otras zonas del interior como Sto. Domingo de

¹⁸ Viajandox. (2011). www.viajandox.com. Recuperado el 01 de mayo de 2011.

¹⁹ Wikipedia.org. (s.f.). <http://es.wikipedia.org>. Recuperado el 28 de 12 de 2010.

²⁰ Efrén, A. P. (2004). www.encyclopediadelecuador.com. Recuperado el 25 de 01 de 2011.

los Tsáchilas se dedicaban a la caza del venado y otras especies lo que sustituyó a los productos de la pesca que quedaron relegados como fuente secundaria de sustento diario.

2.2. Gastronomía de la colonia asociada al cantón.²¹

En la actualidad no existe información sobre ningún tipo de alimento de la época de la colonia ya que el cantón La Concordia no tiene más de sesenta años y ñs información recopilada en el municipio de La Concordia indica que estos terrenos eran selvas vírgenes que fueron colonizados hace poco tiempo, e incluso se sabe que ciertos pueblos indígenas cruzaron por dichas tierras para radicarse en otros lados pero nunca hicieron asentamientos para vivir.

2.3. Gastronomía de la república asociada al cantón²²

La gastronomía que posee La Concordia es muy variada debido que su población está compuesta por emigrantes de varias provincias, como Manabí, Loja, Pichincha, Esmeraldas, El Oro, Guayas, lo que da una gran variedad gastronómica; pero, al mismo tiempo no tienen una identidad propia que ya que los residentes mantienen sus costumbre en su alimentación diaria.

2.4. Gastronomía actual del cantón.

En las fondas o restaurantes de mercado encontramos un surtido de todas las provincias como son: arroz con menestras y carne asada, caldo de gallina criolla, la tonga comida tradicional del campesino concordense que envuelve cualquier preparación en hojas de verde para luego calentarla a fuego directo, sudado de pescado de río guatita, pollo asado cebiche de palmito, cebiche de pescado, verde asado, seco de gallina, alverjas con guineo entre otros.

²¹ Concordia, M. d. (15 de enero de 2011). Turismo, gastronomía e historia de la Concordia. (A. P. Pesantes, Entrevistador)

²² Concordia, M. d. (15 de enero de 2011). Turismo, gastronomía e historia de la Concordia. (A. P. Pesantes, Entrevistador)

CAPÍTULO III

DIAGNOSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1. Datos Generales de la gastronomía del cantón

Se puede decir que La Concordia no tiene platos típicos, debido a que se fundó en 1955 con la migración de individuos de muchas localidades del país.

Por este motivo, el cantón no presenta gastronomía tradicional, más bien presenta una diversidad de costumbres gastronómicas que las ha tomado como propias pero que sus orígenes los tienen en tierras lejanas.

3.2. Platos/Bebidas/Postres Tradicionales del Cantón La Concordia

3.2.1. Pregunta 1

a. Nombre de las comidas

CUADRO N° 11 Comidas que son propias de este sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de camarón	27	4,84
		Ceviche de palmito	10	1,79
		Ceviche de pescado	5	0,90
		Ceviche de calamar	3	0,54
		Ceviche de concha	2	0,36
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	51	9,14
		Caldos de patas de res	34	6,09
		Biche de cangrejo	9	1,61
		Biche de pescado	3	0,54
		Caldo de manguera	3	0,54
		Caldo de bagre	1	0,18
		Caldo de carne	1	0,18
		Cangrejada	1	0,18
	SOPAS	Sopa de queso	15	2,69

		Sopa marinera	1	0,18
		Sopa de lentejas con carne	1	0,18
		Sopa de pollo	1	0,18
	LOCROS	Locro de papas	1	0,18
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de chivo	34	6,09
		Arroz con pollo	31	5,56
		Seco de pollo	25	4,48
		Guata	18	3,23
		Seco de gallina criolla	17	3,05
		Camarón al ajillo	10	1,79
		Encocado de guanta	9	1,61
		Sango de verde con pollo	7	1,25
		Sango de verde con carne	7	1,25
		Sango de camarón	2	0,36
		Seco de hígado	2	0,36
		Arroz con camarón	2	0,36
		Arroz marinero	2	0,36
		Seco de guanta	1	0,18
		Seco de guaña	1	0,18
	FRITURAS	Pollo apanado	30	5,38
		Tortilla de camarón	15	2,69
		Filete de pescado frito	9	1,61
		Carne apanada	1	0,18
	PESCADOS	Encocado de pescado	23	4,12
		Sancocho de pescado	2	0,36
	ASADOS	Carne asada	18	3,23
		Chuleta de cerdo asada	3	0,54
		Tonga	2	0,36
	MARISCOS	Camarón reventado	20	3,58

		Conchas asadas	18	3,23
		Encocado de camarón	7	1,25
		Tallarín con camarón	1	0,18
	COCIDOS	Sancocho de chancho	12	2,15
		Sudado de camarón de río	4	0,72
		Aguado de gallina	2	0,36
ENTREMESES	PICADAS	Verdes asados	18	3,23
	BOLONES DE VERDE	Bolón de verde con chicharrón	10	1,79
		Bolón de verde con queso	10	1,79
		Empanada de verde	5	0,90
		Bolón de carne	4	0,72
	PICADAS	Bolón de pollo	2	0,36
		Bolones de verde con sal prieta	2	0,36
	TORTILLAS	Tortillas de verde	2	0,36
	ENVUELTOS	Bollo de pescado	1	0,18
	TOTAL			558

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

En el cuadro n° 11 se puede el caldo de gallina con 9.14%, es uno de los platos de mayor consumo en esta zona; le sigue el caldo de patas de res con un 6.09% y el seco de chivo que también tiene 6.09% y, el arroz con pollo con un 5.56%.

La influencia de la gastronomía de varios sectores del país, ha hecho de La Concordia un lugar donde se puede disfrutar de una variedad de platos diferenciados en su preparación.

La preparación de las comidas, conocimiento que ha sido transmitido por generaciones, ha hecho que este lugar sea un punto de reunión para los turistas, transportistas, y foráneos que viajan hacia la costa esmeraldeña.

La gallina criolla es consumida por los lugareños y también por los visitantes que llegan al sector, teniendo gran acogida su presentación en caldo,. La carne de res, chuleta de cerdo y pollo es una de las tantas preparaciones que se la observa después de las 6 de la tarde, cuando

los olores del carbón y las carnes se mezclan y aromatizan el ambiente nocturno de los concordenses.

b. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Asociación de Vendedores de Comidas	50	21,74
	Tía	50	21,74
	El Descanso	41	17,83
	Marisquería "El ministro Prado"	18	7,83
	Selenita	16	6,96
	Hotel Atos	15	6,52
	La cocina de Consuelo	1	0,43
	Marisquería el mar	1	0,43
	Marisquería el pato	1	0,43
Personas	Germania Cedeño	2	0,87
	Fátima Cedeño	2	0,87
Parques	Parque Central	23	10,00
Mercados	Mercado Central	10	4,35
TOTAL		230	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

c. Quién los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sr. Pedro Vargas	54	25,71
Sra. Germania Cedeño	53	25,24
Sra. Fátima Cedeño	24	11,43
Sr. Bienvenido Andrade	17	8,10
Sr. Daniel Zambrano	16	7,62
Sra. Marcela Anchundia	15	7,14
Sr. Edison Alcívar	5	2,38
Sra. Mariana Bravo	3	1,43
Sr. Luis Calderón	1	0,48
NSC	22	10,48
TOTAL	210	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

d. Consolidado

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE SE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Restaurantes	Asociación de vendedores de comidas "Los agachaditos"	Sr. Pedro Vargas Sra. Germania Cedeño	
		Caldo de patas de res		Restaurante Tía	Sra. Fátima Cedeño	
Platos principales	Arroces	Seco de chivo		Restaurant El Descanso	Sr. Bienvenido Andrade	
		Arroz con pollo		Marisquería "El Ministro Prado"	Sr. Daniel Zambrano	
		Seco de pollo		Selenita	Sra. Marcela Anchundia	
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de camarón		Hotel Atos	Sr. Edison Alcívar	
		Ceviche de palmito		Marisquería El Pato	Sra. Mariana Bravo	
				Marisquería El Mar	Sr. Luis Calderón	
Entremeses	Bolones de verde	Bolón de verde con chicharrón		Parques	Parque Central	NSC
		Bolón de verde con queso				

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

3.2.2. PREGUNTA 2

a. Nombre de las comidas

CUADRO N° 12 Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de camarón	9	4,05
		Ceviche de palmito	3	1,35
		Ceviche de pescado	2	0,90
		Ceviche de calamar	1	0,45
		Ceviche de concha	1	0,45
		CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla
Caldo de pata	12	5,41		
Biche de cangrejo	2	0,90		

		Caldo de pollo	1	0,45
		Cangrejada	1	0,45
	SOPAS	Sopa marinera	8	3,60
		Sopa de queso	3	1,35
		Aguado de pollo	1	0,45
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de carne	18	8,11
		Arroz con pollo	13	5,86
		Seco de gallina criolla	6	2,70
		Filete de pescado frito	6	2,70
		Seco de pollo	4	1,80
		Guata	3	1,35
		Arroz marinero	1	0,45
		MARISCOS	Conchas asadas	12
	Encocado de camarón		7	3,15
	Tortilla de camarón		7	3,15
	Camarón al ajillo		1	0,45
	Arroz con camarón		1	0,45
	ASADOS		Carne asada	11
		Chuleta asada	2	0,90
	FRITURAS	Pollo apanado	9	4,05
	COCIDOS	Sancocho de chancho	8	3,60
		Encocado de guanta	1	0,45
		Encocado de chuleta de cerdo	1	0,45
	PESCADOS	Encocado de pescado	4	1,80
		Pargo encocado	3	1,35
		Pescado Frito	1	0,45
		Seco de pescado	1	0,45
		ENTREMESES	PICADAS	Pan de yuca
Verdes asados	6			2,70

	Bolones de queso	5	2,25
	Empanadas de verde	4	1,80
	Bolón de chicharrón	3	1,35
TOTAL		222	100

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

En el cuadro n°12 se puede observar que el caldo de gallina criolla con 15.32% de aceptación entre sus habitantes, debido a que en la zona aún tienen crianza de aves de manera tradicional por su fácil cuidado y el indiscutible sabor, hace que durante estas fechas el sacrificio de estos animales se de gran demanda para luego ser transformados en succulentos platillos como el caldo de gallina criolla.

El seco de carne, que ocupa un segundo lugar con el 8.11% y el arroz con pollo que tiene el 5.86% son preparaciones que por su bajo costo tienen una gran acogida, la variedad de productos con los cuales se combinan dependerán de la época, el seco de carne por su parte es acompañado mucho con verde asado, demostrando la influencia manabita y, en otras ocasiones con yuca cocinada donde la cultura lojana sale a relucir; por su parte, el arroz con pollo en épocas de fiesta sufre pequeñas transformaciones y su costo incrementa un poco, al agregarle pasas y pimientos de colores, hace que dicho platillo sea un poco más gourmet, como opinan muchos clientes de este delicioso plato. El arroz con pollo es una comida que aún se puede encontrar en las fiestas familiares como uno de los preferidos.

Las comidas que se venden en época de fiesta no son muy diferentes a las vendidas con regularidad, a no ser por pequeños cambios donde el caldo de pollo de incubadora es sustituido por la succulenta gallina de campo.

En cambio, se puede observar que no hay un plato específico que se prepare por las festividades; debido a las pocas fechas conmemorativas que tiene este cantón, la diferencia en las fechas de fiestas, es la llegada de expendedores de comidas de otros lugares de la patria y se colocan en los sitios designados por el municipio de la ciudad para el expendio de las mismas y cuando terminan los días de festividades se retiran sin dejar secuelas de su gastronomía.

b. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Tía	51	20,32
	El descanso	48	19,12
	Asociación de Vendedores de Comidas	35	13,94
	Marisquería "El ministro Prado	21	8,37
	Selenita	16	6,37
	Hotel Atos	16	6,37
Parques	Parque Central	41	16,33
Personas	Germania Cedeño	2	0,80
	Fátima Cedeño	2	0,80
Mercados	Mercado Central	1	0,40
NSC		18	7,17
TOTAL		251	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

c. Quién los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sr. Pedro Vargas	51	25,37
Sra. Germania Cedeño	50	24,88
Sra. Fátima Cedeño	25	12,44
Sr. Daniel Zambrano	13	6,47
Sr. Bienvenido Andrade	20	9,95
Sra. Marcela Anchundia	15	7,46
Sr. Edison Alcívar	4	1,99
NSC	23	11,44
TOTAL	201	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

d. Consolidado

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONSE SE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR
Caldos y Sopas	Caldos	Restaurantes	Asociación de vendedores de comidas "Los agachaditos"	Sr. Pedro Vargas
			Restaurante Tía	Sra. Germania Cedeño
				Sra. Fátima Cedeño

Platos principales	Arroces	Seco de carne		Restaurant El Descanso	Sr. Bienvenido Andrade
		Arroz con pollo		Marisquería "El Ministro Prado"	Sr. Daniel Zambrano
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de camarón		Selenita	Sra. Marcela Anchundia
		Ceviche de palmito		Hotel Atos	Sr. Edison Alcivar
Entremeses	Picadas	Pan de yuca	Parques	Parque Central	NSC
		Verdes asados			

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

3.2.3. PREGUNTA 3

a. Nombre de las comidas

CUADRO N° 13 Comidas que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de camarón	10	4,15
		Ceviche de concha	3	1,24
		Ceviche de pescado	1	0,41
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	21	8,71
		Caldo de pata	7	2,90
		Biche de cangrejo	5	2,07
		Parihuela	1	0,41
		Cangrejada	1	0,41
		Encebollado	1	0,41
	SOPAS	Sopa de queso	7	2,90
		Sopa de pollo	1	0,41
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de carne	20	8,30
		Arroz con pollo	15	6,22
		Guata	11	4,56
		Seco de gallina criolla	11	4,56
		Sango de verde con pollo	7	2,90
		Seco de pollo	5	2,07
		Pescado frito	3	1,24
		Seco de pescado	3	1,24
		Seco de guanta	2	0,83
		Sango de verde con carne	2	0,83
		Arroz marinero	1	0,41
	Arroz con camarón	1	0,41	
	ASADOS	Carne asada	16	6,64
	FRITURAS	Pollo apanado	16	6,64

		Hígado frito	1	0,41	
		Tortilla de carne	1	0,41	
	MARISCOS	Camarón reventado	15	6,22	
		Conchas asadas	4	1,66	
		Tortilla de camarón	3	1,24	
		Tallarines con camarón	1	0,41	
	PESCADOS	Encocado de pescado	9	3,73	
	COCIDOS	Encocado de pargo	4	1,66	
		Sancocho de chanco	2	0,83	
		Encocado de guanta	1	0,41	
		Encocado de camarón	1	0,41	
	ENTREMESES	HORNADOS	Pan de yuca	8	3,32
		PICADAS	Ceviche de palmito	5	2,07
Bolón de queso			5	2,07	
Empanadas de verde			4	1,66	
Bolón de carne			3	1,24	
Bolón de chicharrón			2	0,83	
Bolón de pollo			1	0,41	
TOTAL		241	100		

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

Las comidas que se elaboran con mayor frecuencia tienen como referencia principal su bajo costo de producción, su facilidad de elaboración y, considerando que la mayor parte de los negocios ofrecen el mismo producto; no hay diferenciación en su contenido pero, si en la sazón y las combinaciones que presentan estos platos.

El caldo de gallina criolla es el primero en demanda con un 8.71%, al ser La Concordia un lugar de tránsito obligado para los viajeros, que se dirigen de costa a sierra o viceversa, éstos demandan este succulento plato al que muchos lo consideran con poderes sobrenaturales y lo denomina “levanta muertos”; el cual, según ellos les permite seguir con las largas jornadas de trabajo frente a un volante.

En épocas festivas, el seco de carne ocupa el segundo en la lista, con un 8.30% de aceptación, que es acompañado de ricas menestras de fréjoles secos; mientras que durante el resto del año se combinan con ensaladas de verduras y el tradicional arroz blanco que no puede faltar, en este caso, la porción de seco de carne es más pequeña ya que es acompañado de una sopa como entrada y un refrescante vaso de colada o Quaker como lo conocen los habitantes de la zona.

Las carnes asadas son un plato que se consume mucho por las tardes como merienda de las cuales su consumo depende de los viajeros que circulan por la zona, teniendo un 6.64% de demanda por sus consumidores al igual que el pollo apanado que son accesibles al bolsillo de los visitantes por su bajo costo.

Uno de los sitios donde se pueden encontrar todos estos productos es en la Asociación de vendedores de comidas “Los agachaditos”, que son un grupo de personas que tienen sus puestos frente al parque central y trabajan durante las 24 horas del día, durante todo el año. Esto hace que siempre se encuentre un lugar donde servirse un plato fuerte o una sopa a cualquier hora.

b. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Tía	56	21,37
	El descanso	48	18,32
	Asociación de Vendedores de Comidas	53	20,23
	Marisquería "El ministro Prado	18	6,87
	Hotel Atos	17	6,49
	Selenita	17	6,49
	Marisquería el mar	6	2,29
	Marisquería el pato	4	1,53
	La cocina de Consuelo	4	1,53
Parques	Parque Central	19	7,25
Mercados	Mercado Central	1	0,38
NSC		19	7,25
TOTAL		262	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

c. Quién los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Fátima Cedeño	53	25,73
Sr. Bienvenido Andrade	51	24,76
Sra. Germania Cedeño	25	12,14
Sr. Edison Alcívar	20	9,71
Sra. Marcela Anchundia	14	6,80
Sr. Luis Calderón	12	5,83
Sra- Mariana Bravo	5	2,43

Sra. Fernanda Andrade	3	1,46
NSC	23	11,17
TOTAL	206	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

d. Consolidado

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE SE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Restaurantes	Restaurant Tía	Sra. Fátima Cedeño
				Asociación de vendedores de comidas	Sra. Germania Cedeño
Platos principales	Arroces	Seco de carne		Hotel Atos	Sr. Edison Alcivar
		Arroz con pollo		Restaurant Selenita	Sra. Marcela Anchundia
	Asados	Carne Asada		Marisquería El Mar	Sr. Luis Calderón
	Mariscos	Camarón reventado			
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de camarón		Hotel Atos	Sr. Edison Alcivar
		Ceviche de palmito			
Entremeses	Picadas	Bolón de queso	Parques	Parque Central	NSC
		Empanadas de verde			

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

3.2.4. PREGUNTA 4

a. Nombre de las comidas

CUADRO N° 14: Comidas que son las demandadas por los visitantes en este sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de camarón	11	5,07
		Ceviche de concha	3	1,38
	CALIENTE	Verde asado	11	5,07
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	28	12,90
		Caldo de pata	11	5,07
		Caldo de chancho	4	1,84
		Cangrejada	2	0,92
	SOPAS	Sopa de queso	1	0,46
		Sopa de carne	1	0,46

		Sopa marinera	2	0,92
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de carne	16	7,37
		Seco de pollo	9	4,15
		Bandera de calamar	8	3,69
		Arroz con pollo	6	2,76
		Seco de gallina criolla	6	2,76
		Guata	5	2,30
		Camarón al ajillo	4	1,84
		Arroz con camarón	2	0,92
		Sango de verde con pollo	2	0,92
		Sango de verde con carne	2	0,92
		Seco de hígado	1	0,46
		Arroz marinero	1	0,46
		FRITURAS	Hígado apanado	1
	Camarón reventado		16	7,37
	Pollo apanado		14	6,45
	ASADOS	Carne asada	13	5,99
	COCIDOS	Encocado de guanta	6	2,76
	PESCADOS	Encocado de pargo	5	2,30
		Encocado de pescado	2	0,92
	MARISCOS	Tortilla de camarón	2	0,92
ASADOS	Conchas asadas	2	0,92	
	Chuleta asada	1	0,46	
ENTREMESES	PICADAS	PAN DE YUCA	8	3,69
		Bolón de queso	3	1,38
		Bolón de chicharrón	3	1,38
		Ceviche de palmito	3	1,38
		Bolón de carne	2	0,92
TOTAL			217	100

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

Se observa, según el cuadro N° 14, que el “caldo de gallina criolla”, con 12.90% de frecuencia, es la preparación más demandada por las personas que visitan esta comunidad.

Se puede considerar dos aspectos importantes con respecto a las “gallinas criollas” que se preparan en el sector:

1. No existen criaderos específicos de gallinas criollas, son los campesinos que las crían en el campo sin mayores cuidados, y en realidad son un producto costoso para la preparación de los platos que se consumen.

2. Los comerciantes han encontrado la forma de bajar sus costos de producción comprando gallinas de tipo ponedoras, criadas exclusivamente para poner huevos y cuando cumplen su ciclo productivo las venden a un precio económico comparado al precio de una gallina de campo.

Otro de los platos que mayor acogida tiene es el seco de carne y el camarón reventado con el 7.37%. Su popularidad se debe a que son comidas de fácil preparación; en el caso del seco de carne lo tienen preparado con anticipación, el camarón reventado por su parte no toma más de 10 minutos en servirlo y el costo por plato es relativamente acorde con la frescura de los ingredientes y el corte de carne que se use y el tamaño de los camarones al igual que el lugar donde se lo consuma.

b. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurantes	Tía	48	21,24
	El descanso	41	18,14
	Asociación de Vendedores de Comidas	36	15,93
	Marisquería "El ministro Prado	19	8,41
	Selenita	16	7,08
	Hotel Atos	14	6,19
Personas	Sra. Fernanda Andrade	4	1,77
	Sr. Daniel Andrade	1	0,44
Parques	Parque Central	25	11,06
NSC		22	9,73
TOTAL		226	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

c. Quién los prepara mejor

QUIEN LOS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Fátima Cedeño	51	24,06
Sr. Bienvenido Andrade	50	23,58
Pedro Vargas	23	10,85
Sra. Germania Cedeño	20	9,43
Sr. Daniel Zambrano	16	7,55
Sra. Marcela Anchundía	15	7,08
Sr. Edison Alcívar	6	2,83
Sra. Fernanda Andrade	1	0,47

Sr. Daniel Andrade	1	0,47
NSC	29	13,68
TOTAL	212	100,00

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

d. Consolidado

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE SE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LAS PREPARA MEJOR	
Caldos y Sopas	Caldos	Caldo de gallina criolla	Restaurantes	Restaurant Tía	Sra. Fátima Cedeño	
				Restaurant El Descanso	Sr. Bienvenido Andrade	
Platos principales	Arroces	Seco de carne		Asociación de vendedores de comidas	Sr. Pedro Vargas	
		Arroz con pollo			Sra. Germania Cedeño	
	Asados	Carne Asada		Marisquería "El Ministro Prado"	Sr. Daniel Zambrano	
	Mariscos	Camarón reventado		Restaurant Selenita	Sra. Marcela Anchundia	
Entradas	Entradas Frías	Ceviche de camarón		Personas	Hotel Atos	Sr. Edison Alcivar
		Ceviche de concha			Sra. Fernanda Andrade	Sra. Fernanda Andrade
Entremeses	Picadas	Pan de yuca		Parques	Sr. Daniel Andrade	Sr. Daniel Andrade
		Empanadas de verde			Parque Central	NSC

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

3.2.5. PREGUNTA 5

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

CUADRO N° 15 Platos que han cambiado su preparación.

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
PLATOS PRINCIPALES	PESCADOS	Encocado de Pescado	2	Antes se lo preparaba con pescados de agua dulce, ahora con pescados de mar	2

		o			
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Encebollado	2	La forma en cómo se preparaba, los condimentos que usaban eran diferentes, usaban más especias naturales, ahora usan polvos.	2
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de pollo	1	En la actualidad se usan mas condimentos en polvo, antes su sazón era con productos naturales	1
		Seco de carne	1	Antes picaban los vegetales para realizar un refrito, ahora licuan todo y cambia el sabor de la preparación	1
		Seco de guaña	1	Se usaba un pez endémico de la zona que vivía en los ríos, pero por su sobre-explotación usan ahora otro tipo de pez.	1
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	1	Usaban gallinas de campo, que las tenían un año o más en las fincas, ahora usan gallinas ponedoras	1
		Caldo de pata	1	Se usaba mote y garbanzo en la preparación, ahora han omitido el garbanzo	1
	SOPAS	Sopa marinera	1	Usaban: pescado, calamar, almejas, mejillones, pulpo, caracol de mar, cangrejo; en la actualidad solo usan calamar, pescado y camarón	1
NSC	NSC	NSC	200	NSC	200
TOTAL			210		210

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

La preparación de las comidas han tenido un cambio poco significativo con relación a sus formas de preparar estos platos, en algunos casos se debe a la falta de su ingrediente principal como era el pez de agua dulce, diferente al de agua salada en textura y sabor; las hierbas que usaban para condimentar los alimentos como el “culantro hediondo”, hierba aromática que se coloca en las preparaciones como los secos de carne, de pollo o de chivo, ha sido reemplazada por el cilantro o perejil, productos sembrados en las fincas aledañas o llevadas por los comerciantes de la sierra a bajos costos.

Antes, las personas que preparaban las comidas tenían la costumbre de picar los alimentos manualmente para elaborar los refritos de las comidas, decían que daba un mejor sabor a las mismas, que los alimentos tenían una mejor textura; en cambio, en la actualidad, el uso de asistentes de cocinas y licuadoras son necesarias para picar verduras y vegetales con mayor rapidez y poco esfuerzo.

También se ha visto un cambio importante en la preparación del caldo de gallina criolla, en la actualidad se usa gallinas de postura, que por sus características idénticas a las de campo son

utilizadas en su reemplazo, una de las razones por las cuales se ha cambiado este ingrediente en la preparación de este plato es por el bajo valor económico de las gallinas de postura en comparación a las gallinas realmente criadas en el campo.

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DE LAS COMIDAS
TÍPICAS	Encebollado
	Seco de carne
	Sopa marinera
TRADICIONALES	Encocado de pescado
	Seco de pollo
	Seco de guaña
	Seco de gallina criolla
	Caldo de pata

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

3.2.6. PREGUNTA 6

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

Cuadro 16: Comidas que ya no se preparan

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARABA	FRECUENCIA
PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Seco de pollo	2	NC	2
		Seco de guanta	2	NC	2
		Seco de carne	1	NC	1
		Seco de guaña			
	ASADOS	Conchas asadas	1	NC	1
	PESCADOS	Estofado de guaña	1	NC	1
		Sudado de guaña	1	NC	1
ENTRADAS	FRIAS	Ceviches	1	Pedro Vargas	1
ENTREMESES	PICADAS	Bolones	1	NC	1
NSC	NSC	NSC	197	NSC	197
TOTAL			207		207

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

No se puede dilucidar con exactitud las costumbres o hábitos alimenticios que han tenido los habitantes del sector debido a la migración que ha tenido en estos cincuenta y cinco años de formación; al tener influencia cultural de todas las regiones del país los cambios han sido paulatinos y no se los puede diferenciar con una preparación específica de antaño.

Como ejemplo el uso de pollo de incubadora en las diferentes preparaciones, como son: el seco de pollo o el arroz con pollo que antiguamente eran preparados en ocasiones especiales con el uso de gallinas criollas y, en la actualidad, el bajo costo de producción de los pollos de incubadora han hecho de estas preparaciones de consumo diario para los habitantes.

Por otra parte se observa que la contaminación de las agua de los ríos han provocado la disminuido de la guañas, pez de agua dulce endémico de la zona, lo cual hace que los sudados y estofados de guaña sean remplazado por otros pescados de agua salada que llegan desde las costas esmeraldeñas .

Es Por este motivo, que los habitantes de La Concordia, que en su mayoría llegaron de niños o han nacido en este cantón no han notado la diferencia en la preparación de sus comidas y en realidad buscan comidas de fácil preparación y bajo costo.

3.2.7. PREGUNTA 7

Comidas nuevas que se preparan en el cantón

Cuadro 17: Gastronomía nueva en el cantón

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de camarón	3	camarón	Marisquería el buen sabor
			1		restaurante TIA
		Ceviche de calamar	3	calamar	Marisquería el buen sabor
			1		hotel Atos
		Ceviche de pescado	3	pescado	Marisquería el buen sabor

			1		Marisquería El ministro Prado	
			2		Marisquería el buen sabor	
		Ceviche de concha	1		Agachaditos	
	CALIENTES	Conchas asadas	1	concha	Restaurante el Descanso	
ENTREMESES	PICADAS	Verde Asado	2	Verde	Agachaditos	
		Bolón con queso	10	Verde		
		Bolón con chicharrón	3	Verde		
		Bolón con carne	1	Verde	Restaurante el Descanso	
		Tortilla de camarón		3	Camarón	Restaurante TIA
				2	Verde	Vendedores ambulantes
		Totilla de yuca		4	Yuca	Agachaditos
				3		Vendedores ambulantes
	TORTILLAS	Tortilla de cangrejo	1	Cangrejo	Restaurante TIA	
	ENVUELTOS	Tamal lojano	1	mote blanco	Mercado	
	EMPANADAS	Empanada de verde	3	Verde	Vendedores ambulantes	
	FAST FOOD	Hot dog	26	salchicha		
		Hamburguesa	8	carne molida		
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS		13	pata de res	Restaurante el Descanso
7				Mercado		
1				Restaurante Selenita		
Encebollado			8	pescado	Mercado	
			2		Marisquería El ministro Prado	
			2		Restaurante TIA	
			2		Restaurante el Descanso	
Parihuela			2		Restaurante peruano	
Caldo de gallina criolla			2	gallina criolla	hotel Atos	
			2		Agachaditos	
			2		Restaurante el Descanso	

PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo asado	1	Pollo	Pollerías	
	SECOS	Seco de pollo	2	Pollo	Agachaditos	
	COCIDOS	Encocado de pescado	7	Pescado	Agachaditos	
			5		Restaurante el Descanso	
		Encocado de pargo	3	Pargo	restaurante TIA	
		Encocado de guanta	2	Guanta	hotel Atos	
		Encocado de camarón	1	Camarón	Agachaditos	
	PESCADOS	Sancocho de chanco	3	Chancho	restaurantes	
			5		Agachaditos	
	PESCADOS	Pescado frito	3	pescado	Marisquería el buen sabor	
					3	hotel Atos
	OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	COMIDA CRIOLLA	Guatita	1	Guata	Restaurantes
3						hotel Atos
OTROS DE INGRESO MODERNO		La bandeja concordense	2	pescado, camarón, cerdo, pollo	Restaurantes	
					12	Verde
					1	intestino de res

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

Alguno de los hábitos de alimentación en la población concordense se pueden deber a factores como:

- La llegada de personas con otros conocimientos en lo que respecta a nuevas preparaciones de platos para la venta como cebiches al estilo peruano, corviches producto esmeraldeño, pan de almidón de yuca, han generado cambios en los hábitos alimenticios de la población ya que esta es comida callejera que se consigue con facilidad y aun costo módico.
- Su fácil preparación, como es el caso de los hot dogs, las hamburguesas y las salchipapas, ricas en grasas y calorías; las cuales tienen mucha acogida por los adolescentes ya que sus precios son accesibles a su bolsillos.
- En todo aspecto, la venta de comidas ambulantes se han incrementado sin un control por parte del municipio, lo que ha generado malestar entre los dueños de restaurantes que ven disminuidas sus ventas y se han visto en la necesidad de colocar sus asadores o fogones fuera de sus locales para promocionar sus productos, al igual incrementar en sus menús la preparación de comida rápida como papas fritas combinadas con pollo asado o frito para mejorar sus ventas.

- La diversidad de culturas ha creado fusiones de platos y, el uso de otros ingredientes como sustituir la yuca o el verde por la papa ha provocado que podemos encontrar caldos de pollo acompañados de fideos y papa.

3.2.8. PREGUNTA 8

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

Cuadro 18: Ingredientes más utilizados

NOMBRE DE INGREDIENTE BASICO	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE	
PLATANO VERDE	PICADAS	Verde asado	15	3,55	
		Bolones	11	2,61	
		Chifles	6	1,42	
	EMPANADAS	Empanada de verde	7	1,66	
	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de verde	26	6,16
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de carne	23	5,45
			Seco de pollo	18	4,27
GALLINA CRIOLLA	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	34	8,06
		COCIDOS	Aguado de gallina criolla	1	0,24
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de gallina criolla	30	7,11
YUCA	ENTRADAS	FRITURAS	Muchines de yuca	20	4,74
	ENTREMESES	HORNEADOS	Pan de yuca	14	3,32
PESCADO	ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de pescado	10	2,37
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Encebollado	14	3,32
	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de pescado	22	5,21
CEBOLLA PAITEÑA	ENTRADAS	FRIAS	Ceviches	25	5,92
			Ensaladas	2	0,47
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Encebollado	18	4,27

	ENTREMESES	PICADAS	Bolón de verde con queso	19	4,50
QUESO	CALDOS Y SOPAS	SOPAS	Sopa de queso	15	3,55
PATA DE RES	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de patas	32	7,58
	ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de camarón	13	3,08
CAMARÓN	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de camarón	7	1,66
TOMATE	ENTRADAS	FRIAS	Ensaladas	2	0,47
	ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de concha	10	2,37
CONCHAS	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Conchas asadas	4	0,95
PARGO	PLATOS PRINCIPALES	COCIDOS	Encocado de pargo	9	2,13
PALMITO	ENTRADAS	FRIAS	Ceviche de palmito	5	1,18
CHICHARRON	ENTREMESES	PICADAS	Bolón de verde con chicharrón	4	0,95
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de guanta	2	0,47
GUANTA		COCIDOS	Encocado de guanta	1	0,24
CANGREJO	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Cangrejada	2	0,47
CAMOTE	ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche peruano	1	0,24
TOTAL				422	100

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

Uno de los ingredientes que mas sobresale en la alimentación de los concordenses es el plátano verde en sus diversas preparaciones con un 25.12%, seguido de lo que es la gallina criolla que ocupa el segundo lugar en consumo por parte de la población con un 15.41%, siendo el plato preferido el caldo de gallina criolla.

Son pocos los pequeños agricultores que utilizan sus parcelas para producir hierbas aromáticas como el cilantro o frutas como las naranjas o limones; esto ha provocado que La Concordia sea un sitio en donde no se encuentre parcelas dedicadas para el cultivo de hortalizas o verduras.

Es por este motivo, que la mayor parte de los ingredientes utilizados en la preparación de las comidas de la zona son productos que son transportados y expendidos por grandes y pequeños comerciantes que llegan desde diferentes lugares del país.

Por ejemplo, el plátano verde lo llevan los camioneros desde la zona de producción en la provincia de Manabí; en el caso de la yuca son llevadas desde la zona de Los Bancos, Nanegalito y alrededores.

Los mariscos son frescos, por su proximidad que se tiene desde las playas de la provincia de Esmeraldas, lo que asegura una preparación de buena calidad hacia los consumidores, sean estos locales o turistas.

En la actualidad, las comidas que se elaboran tratan de ser fáciles de preparar, observando la proliferación de comidas pocas nutritivas como son: hot dog, papa fritas o hamburguesas, que son preferidas por los estudiantes de colegios y adolescentes que quieren comer algo rápido.

En cambio, los transportistas, sean éstos de taxis, moto-taxis, camioneros y choferes de buses buscan algo más nutritivo; los turistas que van de paso buscan los platos tradicionales de la zona, como es el caldo de gallina, la guata, la carne asada con arroz y menestra que es lo que más se vende en la actualidad.

La influencia de los migrantes extranjeros, como son los colombianos, quienes han logrado introducirse en el mercado de la panadería y pastelería, quienes han tenido acogida entre los lugareños, debido a sus precios bajos que tienen en sus productos.

CAPITULO IV

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

4.1. FICHA GASTRONÓMICA

CUADRO N° 19 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.

NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDA D	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Seco de gallina	Seco de pollo	Baja	Los Agachaditos, restaurantes, y hotel Atos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Caldo de gallina	Caldo de pollo	Baja	Fondas, mercados, Los agachaditos, Hotel Atos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Guata	Guatita	Baja	Los	Esmeraldas	La	La		Av. Simón plata torres	La concordia

			agachaditos, Restaurantes, mercado		concordia	concordia			
Bolones de verde	Bolones	Baja	Mercado, Los agachaditos, Restaurante el buen sabor	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Seco de carne	Carne al jugo	Baja	Restaurante el buen sabor, los agachaditos, hotel Atos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Arroz con menestra y carne asada	Arroz con menestra y carne asada	Baja	Los agachaditos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Ceviches	Ceviches	Alta	Marisquería el ministro Prado	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Caldo de pata	Caldo de pata	Baja	Los agachaditos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia
Tonga	Tonga	Baja	Los agachaditos	Esmeraldas	La concordia	La concordia		Av. Simón plata torres	La concordia

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Concordia

Elaboración: Alfonso Peñaloza Pesantes

En el cuadro N° 19 están plasmados los platos que tienen mayor potencial de venta a nivel de comercio y que son los más solicitados tanto por los habitantes locales, como aquellos que están de paso sean transportistas o turistas ya que encontramos diversidad de culturas.

Se puede observar comida esmeraldeña y manabita, en su mayoría con adaptaciones dependiendo de las personas que las preparan; como por ejemplo: los bolones de verde, los esmeraldeños usan plátano verde cocinado para su preparación, mientras que los manabitas optan por el verde asado; al igual que los acompañantes de las comidas de consumo diario.

Las personas migrantes de la sierra acompañan la mayor parte de sus comidas con papas cocinadas y los costeños optan por el verde asado o yuca cocinada; así que, realmente no existe un cambio muy significativo en la preparación comida de la zona, puesto que la facilidad de adquirir productos de la sierra o la costa, hace que sus habitantes pueden preparar sus alimentos de acuerdo a sus costumbres.

Los cambios más significativos que encontramos es la calidad de la materia prima; como ejemplo, el uso de pollo de incubadora en vez de la gallina criolla de campo, ya que tiene un elevado costo y ya no se fomenta mucho su crianza.

4.2. GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Las festividades del cantón no tienen, en realidad una tradición que venga de antaño, a partir del año de 1995 se viene realizando las primeras comparsas de las festividades.

Después de la cantonización se ha podido tener una fecha estable para sus fiestas, ya que anteriormente tenían por costumbre celebrar las fiestas en dos fechas distintas, que eran:

- 5 de agosto, celebrada por la escuela Luis Vargas Torres, que era administrada por autoridades de la provincia de Esmeraldas.
- 10 de agosto, celebrada por la escuela Sergio Núñez, que era administrada por autoridades de la provincia de Pichincha.

Las fiestas de cantonización son el 26 de noviembre de cada año.

La comida que se prepara para las festividades no cambia mucho a lo cotidiano del sector, la única diferencia que existe es la presencia de vendedores de alimentos típicos de la sierra como son: la fritada, el hornado, y llapingachos.

Los platos que se preparan no tienen simbolismo acorde a las fiestas realizadas en La Concordia, ya que su gastronomía es traída por los migrantes que llegaron a este cantón.

La mayor festividad que se celebra en la zona es la fiesta de la Virgen del Cisne, por la gran afluencia de migrantes provenientes de la provincia de Loja, festividad que se celebra en el mes de agosto de cada año.

GASTRONOMIA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Fiesta de la Virgen del Cisne	Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, guata, hornado fritada, llapingachos, ceviches, bolones de verde	Ninguno	Ninguno
5 de agosto	Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, guata, hornado fritada, llapingachos, ceviches, bolones de verde, caldo de patas de res	Ninguno	Ninguno
10 de agosto	Caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, guata, hornado fritada, llapingachos, ceviches, bolones de verde, caldo de patas de res	Ninguno	Ninguno

CAPITULO V

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

La propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico del cantón La Concordia , es mejorar el proceso de elaboración desde su materia prima hasta la venta del producto terminado, en cada paso del proceso se le debe agregar un valor, una cadena de valores completa; es decir, abarca toda la logística desde el cliente al proveedor, de este modo al revisar todos los aspectos de la cadena de valor se optimizan los procesos de producción logrando mejores productos y una mayor aceptación al mercado turístico nacional como internacional

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

Hay que considerar que el cantón La Concordia cuenta con una variedad gastronómica de las distintas regiones de nuestro país.

La forma de preparar las comidas varía mucho de un día a otro; es decir, las personas que lo hacen no tienen un estudio específico sobre gastronomía, ni tampoco utilizan recetarios para hacerlos, el cocinar para ellos es un aprendizaje empírico que lo han ido perfeccionando con el transcurrir de los años.

Es necesario que el municipio del cantón realice un plan de capacitación hacia todos los actores involucrados en la gastronomía del sector brindándoles capacitación en áreas como: Higiene y Manipulación de Alimentos; Buenas Práctica de Manufactura (BPM); Cocina Nacional; Atención al Cliente; Contabilidad Básica para restaurantes, entre otros; esto como parte de una campaña de concienciación para atraer más turistas al sector.

Las estrategias de promoción y difusión del recurso gastronómico del cantón se pueden considerar de la siguiente manera:

El municipio de la Concordia debe hacer un llamado a la unidad de todos sus habitantes fin de acabar con el malestar que existe entre los pobladores, por la división entre los que quieren pertenecer a la provincia de Esmeraldas y los que desean pertenecer a Santo Domingo de los Tsáchilas.

- Plantear un cronograma de festividades del cantón para todo el año, pidiendo auspicio a entidades del gobierno como son: Ministerio de Salud Pública, Consejo Provincial,

Seguro Social, Servicio de Rentas Internas; sin olvidar que las instituciones privadas como bancos, hacendados, comerciantes, hoteles, hostales, son potenciales partidarios de que su localidad crezca de manera turística y comercialmente.

- Promover y promocionar una feria gastronómica:

Con el objetivo de promover el turismo en este cantón, considero que lo ideal sería llegar a la Asociación de Comerciantes de Comidas Preparadas de La Concordia con la propuesta de organizar y crear una feria gastronómica que se pueda realizarla en las fiestas del Cantón, que sirva de atracción al turista nacional e internacional.

Al ser la Asociación reconocida legalmente en el medio, haría que esta estrategia tome alrededor de ocho meses hasta su ejecución; teniendo en cuenta que:

- Hay que organizarlos de manera que cada puesto de comidas presente platos representativos del sector y sean de precios accesibles para los turistas, que serían los siguientes:
 - Seco de gallina
 - Caldo de gallina
 - Guata
 - Bolones de verde
 - Seco de carne
 - Arroz con menestra y carne asada
 - Ceviches: de camarón, palmito, concha
 - Caldo de patas de res y,
 - Tonga
- Se necesitaría tener un grupo de personas que estén dispuestas a apoyar con el proyecto; por lo menos, siete personas que colaboren durante todo el tiempo hasta su ejecución.

El equipo de trabajo de conformaría de la siguiente manera

Gerente de Feria:	1	
Secretaria/promotora	1	
Asistente contable	1	
Promotores de ventas	2	
Conserje	1	(puede ser hombre o mujer)
Mensajero/a	1	

FUNCIONES DE PERSONAL DE FERIA

GERENTE DE FERIA

Es responsable por los resultados de las operaciones y el desempeño organizacional, junto con los demás gerentes funcionales planea, dirige y controla las actividades de la feria.

Actuará como soporte de la organización a nivel general, es decir a nivel conceptual y de manejo de cada área funcional, así como con conocimientos del área técnica y de aplicación de los productos y servicios.

Su objetivo principal es el de crear un valor agregado en base a los productos y servicios que se ofrecerá, maximizando el valor de la feria.

Sus principales funciones:

- Liderar el proceso de planeación estratégica de la feria, determinando los factores críticos de éxito, estableciendo los objetivos y metas específicas de la misma.
- Desarrollar estrategias generales para alcanzar los objetivos y metas propuestas.
- Planear, organizar, implementar y supervisar todas las actividades que necesitan ser acogidas bajo el plan de trabajo del proyecto y asegurar el seguimiento de estas.
- Asegurar que haya una correcta interacción entre los actores principales y los demás miembros del equipo detrás de la preparación, desarrollo y seguimiento de la feria
- Recibir y manejar fondos relacionados con los gastos del proyecto.
- Seleccionar personal competente y desarrollar programas de entrenamiento para potenciar sus capacidades.
- Ejercer un liderazgo dinámico para volver operativos y ejecutar los planes y estrategias determinados.

INFORMES A ENTREGAR

En el marco de cumplimiento de las funciones y responsabilidades el Gerente de la Feria: debe entregar los siguientes productos durante la vigencia de su contrato.

- Informe en donde se especifiquen el plan de trabajo y los recursos necesarios para lograrlo, estableciendo un presupuesto y cronograma de las actividades a desarrollar.

- Informe que incluya nota conceptual con los temas centrales de la feria, el esquema de participantes, alianzas y la invitación de los auspiciantes a la misma.
- Informe sobre el avance en la programación, gestión y coordinación de actividades relacionadas con la feria gastronómica.
- Informe sobre el seguimiento y la evaluación a los resultados obtenidos y las lecciones aprendidas, enfocadas a establecer oportunidades de mejora que permitan optimizar la capacidad de actuación en el futuro.

SECRETARIA

Perfil de la secretaria

Debe ser una persona en la que se tenga plena confianza, y que cumpla con las siguientes características:

- Buena presencia.
- Persona de buen trato, amable, cortés y seria.
- Excelente redacción y ortografía.
- Facilidad de expresión verbal y escrita.
- Persona proactiva y organizada.
- Facilidad para interactuar en grupos.
- Dominio de Windows, Microsoft Office, Internet
- Desempeñarse eficientemente en su Área.
- Aptitudes para la Organización.
- Buenas relaciones interpersonales.
- Dinámica entusiasta.
- Hacer y recibir llamadas telefónicas para tener informado al Gerente de Feria de los compromisos y demás asuntos.
- Obedecer y realizar instrucciones que le sean asignadas por el Gerente de Feria y Asistente Administrativo.
- Mejora y aprendizaje continuo.

ASISTENTE CONTABLE

Las responsabilidades principales son las siguientes:

- Manejo de clientes, nómina, bancos y viáticos.
- Coordinación de la entrega de información a la empresa que realiza la contabilidad.
- Manejo de cuentas bancarias abiertas para la realización de la feria.

Funciones principales

Con proveedores

- Recepción de facturas y comprobantes de retención.
- Mantener el archivo de proveedores.
- Coordinar el pago a proveedores, fechas de vencimiento y valores de pago.

Bancos

- Custodia y emisión de cheque en coordinación con el Gerente de Feria.
- Conciliaciones bancarias.
- Manejo del libro de bancos.
- Manejo de papeletas de depósito y coordinación del depósito.

Clientes

- Recepción diaria de cobranza causada por ventas de contado.
- Archivo de facturas secuenciales del cliente.
- Manejo de facturas y comprobantes de retención.

Nómina

- Encargado del proceso de nómina que tiene que ver con el manejo de los sueldos, descuentos del IESS y retenciones de impuestos de los empleados.
- Creación de carpetas de empleados para registro de cédulas, documentos del IESS, contratos de trabajo, avisos de entrada y salida del IESS, y cualquier otro documento relacionado con el empleado.
- Elaboración de memos de permisos.
- Lleva el control de vacaciones y permisos, así como de días adicionales de trabajo.
- Manejo de facturas y viáticos.
- Elaboración de memos de viáticos.

- Control de los respaldos necesarios para entregarlos al empleado.

Contabilidad

- Coordinación de la entrega de información a los contadores, a quienes debe entregar carpetas de proveedores, clientes, comprobantes de retención, egresos de caja, registro de nómina, notas de crédito, libro de bancos y conciliaciones.
- Actualización continua de los archivos.
- Se encarga de hacer que las facturas sean autorizadas por la gerencia cuando se debe realizar una compra.

Otras actividades

- Manejo de caja chica
- Cobranza.
- Realizará cualquier otra actividad que sea solicitada por su jefe inmediato.

Jefe Inmediato: Gerente de Feria.

Delegaciones: En caso de vacaciones, enfermedad, viaje o cualquier otro tipo de ausencia temporal, será remplazado por una persona que se designen para tareas operativas específicas.

PROMOTOR DE VENTAS DE STANDS

FUNCIONES

- Preparar información necesaria de la feria gastronómica
- Instalar y recoger casetas y mamparas de promoción de la venta de stands en la feria gastronómica.
- Visitar a posibles clientes potenciales para promocional la feria.
- Realizar informe diario de visitas a los clientes potenciales.
- Solicitar al Gerente de Feria su compañía para visitar clientes potenciales.
- Preparar dotación de posters y papelería para cada salida de promoción.
- Tramitar el pago de gastos foráneos ante el Asistente Contable.
- Todas las demás que me encomienda el jefe inmediato.

Jefe Inmediato: Secretaria/promotora

CONSERJE

Funciones y Autoridades

- Proporcionar el servicio de cafetería a empleados y visitantes.
- Labores de mensajería local.
- Limpieza de oficinas y baños de oficina.

Actividades Principales

- Abrir las oficinas y hacer la limpieza de las mismas.
- Preparar el café y las demás bebidas.
- Realizar depósito de efectivo y cheques en los bancos locales.
- Realizar la limpieza de las oficinas y baños todos los días.

Otras actividades

- Brindar apoyo en secretaría cuando se realiza la preparación de materiales que se van a llevar a la feria.
- Brindar apoyo a bodega en la recepción de productos que provienen de una importación.
- Realizará cualquier otra actividad que sea solicitada por su jefe inmediato.

Jefe Inmediato: Secretaria/promotora

Delegaciones: En caso de vacaciones, enfermedad, viaje o cualquier otro tipo de ausencia temporal, deberá buscar un remplazo externo que cumpla con sus actividades en el tiempo de ausencia.

MENSAJERO

Funciones y Autoridades Entre sus responsabilidades se encuentran:

- Realizar labores de mensajería.

Actividades principales

- Realizar depósitos en los diferentes bancos cuando el conserje no esté disponible.
- Llevar documentación a los proveedores, clientes o lugares indicados.
- Retirar cobros en la locación del cliente.
- Atender cualquier solicitud del área administrativa.

- Retiro de materiales para la feria del local del proveedor o agencias de encomiendas.

Jefe Inmediato: Secretaria/promotora

Delegaciones: En caso de vacaciones, enfermedad, viaje o cualquier otro tipo de ausencia temporal, tendrá que buscar remplazo externo que cumpla sus funciones.

- El lugar donde se realizaría la feria es el Colegio Nacional La Concordia, regido por la Congregación de los Sagrados Corazones, teniendo en cuenta que existe la seguridad tanto para los stand como para las personas que visitarán la feria, parqueaderos, instalaciones sanitarias, una oficina en donde los interesados que necesiten información la obtengan de primera mano.
- Realizar un presupuesto de los costos de la feria
- Se tendría que entablar conversación con el Ministerio de Turismo, Gobierno Provincial y, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de La Concordia; presentando el proyecto de la feria gastronómica con una duración de 4 días y pidiendo el apoyo a éstas entidades para promocionarlo a nivel inter-cantonal, provincial y nacional con el slógan: “Los sabores del Ecuador los encontramos en un solo lugar: La Concordia”
- Se solicitará el auspicio de empresas privadas para la Feria Gastronómica La Concordia con el siguiente argumento:

INTRODUCCIÓN

Las ferias son parte importante para la promoción de productos, servicios o empresas que quieran sobresalir en el mercado comercial; es un punto importante para obtener una publicidad más eficaz entre la población.

La feria es el mejor instrumento para promocionar la gastronomía y sus locaciones turísticas de La Concordia, puesto que las ventajas que se tienen durante su tiempo de apertura son las siguientes:

Tenemos clientes potenciales para los restaurantes y locales de comidas, que serían difíciles de captar en otro lugar.

El producto principal será la gastronomía del Cantón, realizada por personas del lugar

Tenemos al cliente disponible para deleitarse de la gastronomía

El costo por cliente es mínimo con relación a otros tipos de promoción comercial.

Entre las oportunidades que puede presentar la realización de la feria gastronómica son:

- Vender sus productos
- Realizar contactos con otros restaurantes
- Realizar contactos con chefs
- Dar a conocer nuevos platos gastronómicos
- Tener un mejor contacto con los clientes habituales
- Observar la competencia
- Por estas razones, la feria puede ser parte importante para el desarrollo turístico del cantón La Concordia y sus zonas de influencia como son Quinindé, Santo Domingo de los Tsáchilas y otros lugares cercanos.
- Se trata de promocionar la gastronomía y los sitios turísticos que existen en el cantón.

OBJETIVOS GENERALES

Hacer que la feria gastronómica tenga buena acogida entre los pobladores del sector y sus alrededores.

Promocionar la gastronomía del cantón La Concordia

Lograr una economía sostenible y sustentable entre los comerciantes de comidas del sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Lograr un posicionamiento de la gastronomía de La Concordia como lugar turístico de la zona

Mejorar la forma de preparar, servir y atender al público por parte de los comerciantes hacia el turista.

Que la feria quede como ícono de las festividades de cantonización.

LINEAMIENTO

Los comerciantes de comidas, sean estos, restaurantes o puestos de comidas de La Concordia pueden adquirir la capacidad de organizarse para adquirir determinadas capacidades productivas que les permitan desarrollar ventajas competitivas y comparativas con relación a otros cantones próximos a esta ciudad.

La Feria Gastronómica tendrá la capacidad de convocar a personas de distintos lugares, logrando que los comercios, hoteles y lugares turísticos tengan un incremento en sus ventas y se promocionen de manera directa e indirecta por el tiempo que dure la misma.

ORGANIZADORES

La organización de la feria estará a cargo de la Escuela de Gastronomía CTS, Culinary Trained School, de la ciudad de Quito, en cooperación con la Asociación de Comerciantes de Comidas Preparadas “Los Agachaditos” del cantón La Concordia.

POSIBLES EXPOSITORES Y AUSPICIANTES

Por ser la primera vez que se quiere realizar la feria, necesitará contar con buenos expositores y auspiciantes que realcen el prestigio de la misma.

Considerando que el mercado objetivo estará enfocado entre los comerciantes que preparan comidas y el público en general que visitará la feria, son quienes buscarán productos novedosos y que satisfagan las necesidades que aporten tanto los expositores como los patrocinadores.

Para el patrocinio de la feria gastronómica se buscará el respaldo de las siguientes empresas, tanto públicas como privadas:

Empresas Públicas:

Ministerio de Turismo

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de La Concordia

Gobierno Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas

Empresas Privadas:

Industria Mecánica Cotopaxi, Hornipan

Banco Pro-credit

Banco de Guayaquil

Asociación de Chef del Ecuador

Universidad Técnica Particular de Loja

Escuela de Chefs Kitchen School de Santo Domingo de los Tsáchilas.

FICHA DE INSCRIPCIÓN:

FERIA GASTRONÓMICA LA CONCORDIA

Fecha de Inscripción:

Institución / Empresa:

Nombre del representante:

Dirección:

Teléfono:

Fax:

e-mail:

Servicios o Productos a ofertar en la feria:

DISPOSICIONES GENERALES:

Reglamento de la feria:

El objetivo de la feria es promocionar la gastronomía del cantón La Concordia. Solo participarán instituciones, empresas y/o personas naturales que cumplan con el objetivo de la feria, por lo cual deberán llenar su ficha de inscripción y presentarla debidamente firmada

Cada institución, empresa y/o personas naturales deberá contar con su propio stand, el cual debe estar de acuerdo al área asignada en la inscripción.

Los equipos, máquinas y herramientas que se utilizarán en la feria serán cuidados por los guardias privados que contratará la organizadora y será responsabilidad de la empresa de seguridad cualquier pérdida de los mismos.

Cumplir con el horario establecido por los organizadores de la feria. Por ningún motivo el stand puede estar sin atención al público durante la duración de la feria.

Las personas que atiendan el stand debe contar con una estrategia de atención al cliente, que nos permita cumplir con: amabilidad, saludo, presentación; atención personificada, limpieza e higiene personal, etc.

Cada stand deberá contar con su nombre comercial debidamente visible, para tener una fácil identificación.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA: cualquier inconveniente entre él(os) participante(a) y los organizadores, será resuelto en forma armoniosa.

EJEMPLO DE CARTA DE PRESENTACION DE LA FERIA A POSIBLES EXPOSITORES Y AUSPICIANTES

CARTA DE INVITACIÓN:

La Concordia, 16 de marzo de 2012 Oficio

Señor Anibal Culqui

Gerente de Industria Mecánica Cotopaxi, Hornipan

Latacunga

De mis consideraciones:

La Escuela de Gastronomía CTS y la Asociación de Comerciantes de Comidas Preparadas “Los Agachaditos” del cantón La Concordia tiene como objetivo promocionar la gastronomía del cantón La Concordia, mediante la concertación de los actores públicos y privados, para incrementar el nivel y calidad de vida, promover la producción local e incentivar un desarrollo sostenible y sustentable.

En este contexto, la Escuela de Gastronomía CTS y la Asociación de Comerciantes de Comidas Preparadas “Los Agachaditos” se complacen en invitarle a participar de nuestra 1° Feria Gastronómica en la cual reuniremos un importante grupo de personas en el ámbito gastronómico, con el objetivo de incentivar las comidas típicas y tradicionales del sector y sus alrededores.

Será para nosotros de mucha importancia contar con su gentil auspicio para este evento que se llevará a cabo desde el día lunes 26 al jueves 29 de noviembre de 2012, a partir de las 10H00 en el Colegio La Concordia.

Atentamente,

Tlga. Marica Bravo

Gerente/Propietaria de CTS

- Invitar a chef reconocidos en el país para que sean parte del jurado calificador en busca del plato emblemático para La Concordia con productos locales y

que refleje las variedad cultural de sus habitantes, esto a criterio personal seria una estrategia para promover la diversidad gastronómica que posee el cantón.

- Proponer la fecha del 26 al 29 de noviembre de cada año la feria gastronómica de La Concordia.

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

La Concordia en la actualidad tiene un gastronomía que es la mezcla de varias culturas, lo ideal sería que los comerciantes se organicen por medio de sus asociaciones por medio de las cuales busquen:

- Capacitación en atención al cliente
- Preparación e higiene de alimentos y bebidas

Para esto, existen fundaciones a nivel nacional que buscan lugares dónde prestar su ayuda social, siendo La Concordia un lugar de disputas políticas no se ha logrado un apoyo por parte de estas instituciones no gubernamentales.

Si los gobiernos municipales organizaran de forma ordenada a los comerciantes y pusieran su aporte para crear en la zona un centro con atractivos turísticos; como por ejemplo, intervenir de manera directa en el Bosque Protector “La Perla” y promocionar la flora y fauna del lugar, fundaciones como Fundación Natura estarían interesados en intervenir como apoyo para preservar más estos bosques y lo promocionarían a nivel mundial.

Esto ayudaría a que más organizaciones no gubernamentales y empresas privadas tengan un incentivo positivo y quieran invertir en la promoción del turismo en este cantón.

Los pequeños comerciantes de la Asociación de comidas preparadas deberían buscar el apoyo del sector privado para promocionar y comercializar sus productos que se elaboran en el cantón.

En la actualidad, la asociación está en conversaciones con el municipio para llegar a un acuerdo en la reubicación de sus puestos de comidas a un sitio donde puedan atender a todo el público en mejores condiciones higiénicas.

Las formas de promocionar la gastronomía de La Concordia son:

1. Hacer una identificación de los productos más representativos y de mayor consumo en la zona.
2. Realizar campañas de manipulación de alimentos entre sus comerciantes para crear confianza en los consumidores por ende una mayor demanda de productos.
3. Mejorar en la atención al cliente y mejorar las instalaciones por medio de micro créditos para los pequeños comerciantes, que puede ser por medio del Banco Nacional de Fomento o pequeñas instituciones financieras como la Cooperativa de ahorro y crédito Ilaló.
4. Que el municipio deje a un lado las peleas políticas para pensar realmente en beneficio de sus pobladores, mejorando la imagen urbana de la ciudad y la seguridad al ciudadano.
5. Identificar con precisión los lugares turísticos de la zona, para crear una guía turística del cantón en el cual, se mencione la diversidad de platos típicos y tradicionales que se preparan.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- El cantón La Concordia ha sido desatendido debido a la disputa sobre el derecho de pertenencia entre las provincias de Esmeraldas y Pichincha, y en la actualidad sigue el problema entre la provincia de Sto. Domingo de los Táchalas y Esmeraldas.
- La Concordia es un cantón que necesita de infraestructura básica, planta de agua potable, redes de tubería de agua potable, redes de alcantarillado, para su desarrollo económico, social y político.
- El turismo en el cantón se ha desarrollado de forma paulatina, por parte del sector privado de la zona, logrando ser un pilar fundamental en el rescate de la gastronomía y el comercio de La Concordia.
- El departamento de turismo del Gobierno Municipal del Cantón La Concordia, necesita el apoyo por parte del Ministerio de Turismo para impulsar nuevos proyectos turísticos y promocionar los que ya existen como son: El bosque protector La Perla, la Laguna Cube, etc.
- Las calles del cantón necesitan del respectivo mantenimiento vial, la falta del mismo ocasiona que los vehículos busquen vías alternas en buen estado para llegar a su destino. Esto ha provocado una disminución en la venta de comidas preparadas; y por ende, en un problema económico en los comerciantes.
- El departamento de turismo del municipio de La Concordia no tiene aun la infraestructura necesaria para emprender el desarrollo turístico de la zona; por este motivo, no ha logrado un desarrollo sostenible y sustentable para beneficio de la comunidad.
- La preparación de comidas en la zona, realizada de manera empírica por los comerciantes, deja entrever la necesidad de ser capacitados en el ámbito gastronómico; así también en el aspecto mico-empresarial para un desarrollo social y económico de sus habitantes.
- Esta investigación ha permitido conocer las falencias que tiene el cantón La Concordia, con respecto al crecimiento turístico y gastronómico. Solo hace falta la

visión de un buen líder que sepa guiar a sus conciudadanos para lograr un avance en el ámbito económico, social y político.

- Durante las encuestas se logró conocer a comerciantes de comidas, como al señor Ángel Polo quien vende encebollados en el mercado los días sábados y domingos; la Asociación de comerciantes de comidas preparadas “los agachaditos” ubicados frente al parque central y que trabajan los 365 días del año y las 24 horas del día.
- Pocos son los comerciantes de comidas que están tratando de mantener viva la riqueza gastronómica del Cantón, con platos típicos de los lugares de los cuales son originarios; sea ésta de regiones como la Costa, Sierra u Oriente, podemos conseguir un buen encocado de pescado, típico de la provincia de Esmeraldas, pero con la variación que en vez de usar un picudo o corvina se usa un pez de agua dulce de la zona llamado guaña .

RECOMENDACIONES

Los programas de capacitación que tiene el gobierno nacional deben ser aplicado en La Concordia, se debe capacitar y educar a los pobladores del cantón en áreas de: turismo, creación de pequeños negocios, buenas prácticas de manufactura en alimentos, atención al cliente, entre otros.

El ministerio de turismo debe enfocarse en capacitar a todo grupo de personas que tengan la necesidad de emprender en un negocio turístico; en cambio los comerciantes, sean estos de: farmacias, restaurantes, heladería, papelería, etc., tendrían que aprender sobre atención al cliente, para así poder incentivar un turismo a nivel de comunidad.

El municipio debe realizar un inventario de los recursos naturales, arqueológicos y medioambientales de la zona de La Concordia, y así encontrar alternativas de turismo sustentable, sostenible y comunitario para beneficio de todos los pobladores del cantón.

Se debe concienciar el daño medio ambiental que se provoca cuando se extingue una especie o se provoca un sobre-explotación de la misma, tal es el caso del pez llamado “Guaña”, que ha servido para realizar la preparación de algún plato y en la actualidad no se lo realiza por no encontrarse este pez en los ríos con facilidad.

El municipio debe incentivar la llegada de nuevos turistas a la localidad, y la manera más sencilla es colocando en su página web información sobre todas las fechas conmemorativas del cantón.

Se deben organizar ferias gastronómicas en el sector, La Concordia por ser un lugar estratégico entre las provincias de Esmeraldas, Pichincha y Sto. Domingo de los Táchalas, pienso se facilitaría la llegada de muchos turistas a este cantón.

Se deben crear programas de medioambientales para escuelas y colegios, con esto incentivarán en los jóvenes la conservación del medio ambiente local, logrando de esta manera un interés por parte de turistas nacionales y extranjeros hacia La Concordia.

BIBLIOGRAFÍA

ACDI-VOCA. (12 de 8 de 2011). <http://www.acdivoca.org>. Recuperado el 1 de 9 de 2011, de

Aprocaecuador. (s.f.). www.aprocaecuador.com. Recuperado el 15 de febrero de 2011, de

Aurelia, B. d. (1992). *Ecuador Ancestral*. Quito: Ediciones Banco Central del Ecuador.

CODESO.COM. (2011).

<http://www.google.com.ec/imgres?q=MAPA+LA+CONCORDIA+ESMERALDAS+ECUADOR>

Concordense.com. (2009). <http://concordense.com>. Recuperado el 24 de febrero de 2011

Concordia, M. d. (15 de enero de 2011). Turismo, gastronomía e historia de la Concordia. (A. P. Pesantes, Entrevistador)

Diario Expreso. (09 de agosto de 1994). *La historia de los límites de La Concordia*. Recuperado el 11 de 12 de 2010, de www.explored.com.ec

ECUADOR, G. (s.f.). www.gtzecuador.org. Recuperado el 25 de NOVIEMBRE de 2010, de www.gtzecuador.org

Efrén, A. P. (2004). www.encyclopediadelecuador.com. Recuperado el 25 de 01 de 2011, de www.encyclopediadelecuador.com

es.scribb.com. (s.f.). <http://es.scribd.com>. Recuperado el 7 de febrero de 2011,

Fomento, B. N. (4 de noviembre de 2010). www.bnf.fin.ec. Recuperado el 04 de noviembre de 2011, de www.bnf.fin.ec:

https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=156&Itemid=440

Gabriela, M. (2009). *Tesis de Grado, Proyecto para la creación de un negocio gastronómico "los envueltos"*. Quito: UDLA, Escuela de gastronomía.

Gonzalo, M. M. (2003). *Tesis de Grado: Propuesta de integración entre el centro Padre Damián y los Servicios del Ministerio de Salud en la zona de La Concordia*. Quito: PUCE.

Gutierrez, F. (17 de abril de 2011). Historia sobre La Concordia. (A. Peñaloza, Entrevistador)

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2011). *Censo Poblacional y Vivienda CPV 2010*. QUITO: INEC.

Intituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC. (2008). *Perfil Agropecuario Provincial del Ecuador 2008, Análisis de la Información Estadística*. Quito: Inec.

McGraw-Hill Interamericana. (2007). *Administración Estratégica, Teoría y Casos*. India: Interamericana Editores S.A. de C.V.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (05 de 01 de 2010). Recuperado el 5 de 11 de 2011

Puruncajas, A. (s.f.). *www.voltairenet.org*. Recuperado el 15 de 12 de 2011

Reyes, G. (18 de mayo de 2011). Historia de la Concordia. (A. P. Pesantes, Entrevistador)

Rodas, H. Y.-S. (2001). *Tesis de grado, Desarrollo de una estrategia de marketing para un hotel, categoría ecoturismo cultural ubicado en el sector de La Concordia; Caso proyecto "Ruta del Sol", hotel Tzabó*. Quito: PUCE.

Slideshare. (22 de 08 de 2010). *www.slideshare.net*. Recuperado el 26 de abril de 2011

Viajandox. (2011). *www.viajandox.com*. Recuperado el 01 de mayo de 2011, de http://www.viajandox.com/santo_domingo/sto_stodomingo_tsachilaz.htm

ViajandoXEcuador. (31 de enero de 2011). <http://www.viajandox.com>. Recuperado el 15 de mayo de 2011,

www.codeso.com. (24 de agosto de 2011). Recuperado el 08 de septiembre de 2011,

ANEXOS

ANEXO N° 1

Registro Oficial Núm. 219 de 26 de noviembre de 2007; Ley 2007-100, que crea al Cantón La Concordia.

REGISTRO OFICIAL	
ORGANO DEL GOBIERNO DEL ECUADOR	
Administración del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado Presidente Constitucional de la República	
TRIBUNAL CONSTITUCIONAL	
Año I -- Quito, Lunes 26 de Noviembre del 2007 -- N° 219	
DR. RUBEN DARIO ESPINOZA DIAZ DIRECTOR	
Quito: Avenida 12 de Octubre N 16-114 y Pasaje Nicolás Jiménez Dirección: Telf. 2901 - 629 -- Oficinas centrales y ventas: Telf. 2234 - 540 Distribución (Almacén): 2430 - 110 -- Mañosca N° 201 y Av. 10 de Agosto Sucursal Guayaquil: Calle Chile N° 303 y Luque -- Telf. 2527 - 107 Suscripción anual: US\$ 300 -- Impreso en Editora Nacional 1.700 ejemplares -- 56 páginas -- Valor US\$ 1.25	
SUPLEMENTO	
SUMARIO:	
Págs.	Págs.
FUNCION LEGISLATIVA	
LEY:	
2007-100 Ley de Creación del Cantón La Concordia 2	0097-RA-2006 Revócase la resolución del Juez de instancia e inadmitese la acción de amparo constitucional presentada por Carlos Alberto Coloma Villalta 12
TRIBUNAL CONSTITUCIONAL	
DICTAMENES:	
0002-2007-CI Emítase dictamen favorable previo a la aprobación del Convenio sobre Seguridad Social entre la República del Ecuador y la República de Chile 5	0220-06-RA Confirmase la resolución del Juez de instancia y concédese el amparo constitucional propuesto por Guacys María Solano Falconí 14
0003-2007-CI Dictamínase favorablemente sobre la conformidad de la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad y el Protocolo Facultativo con la Constitución del Ecuador 7	0241-2006-RA Confirmase la resolución del Juez de instancia constitucional y niégase la acción de amparo constitucional propuesta por Román Gibraltar Moncada Alcívar 18
RESOLUCIONES:	
TERCERA SALA:	
0872-2005-RA Revócase la resolución subida en grado y concédese el amparo solicitado por el señor Jorge Vaca Aguirre 10	0354-2006-RA Confirmase la resolución del Juez de instancia y niégase el amparo solicitado por Ligia Esperanza González 20
	0361-2006-RA Confirmase la resolución del Juez inferior en todas sus partes y acéptase la acción de amparo constitucional propuesta por el Cbos. Edwin Arnaldo León Salcedo 22

PRIMER DEBATE: 25-05-1994
SEGUNDO DEBATE: 23, 24 y 31-07-2002; y, 31-10-2007
RATIFICACION: 20-11-2007

Quito, 20 de noviembre del 2007

f.) Dr. Pepe Miguel Mosquera Murillo.

No. 2007-100

EL CONGRESO NACIONAL

Considerando:

Que el 24 de enero de 1991 se presentó el Proyecto No. III-91-128 de Ley de Cantonización de La Concordia; que el día 25 de mayo del año de 1994 se conoció en primer debate; que los días 23, 24 y 31 de julio del 2002 se conoció en segundo debate;

Que desde hace varios años las ciudadanas y los ciudadanos del sector de La Concordia, han venido gestionando la creación del Cantón La Concordia;

Que el desarrollo de este importante sector del Ecuador ha sido posible gracias al aporte y los recursos económicos entregados para su infraestructura por las instituciones de la provincia de Esmeraldas, en especial del Consejo Provincial de Esmeraldas y el Concejo Municipal de Quinindé;

Que es deber del Estado ecuatoriano estimular a los pueblos otorgándoles la posibilidad de administración política y administrativa propia; y,

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, expide la siguiente

LEY DE CREACION DEL CANTON LA CONCORDIA

Art. 1.- Créase el Cantón La Concordia perteneciente a la provincia de Esmeraldas como unidad territorial subordinada al orden jurídico, político y administrativo del país.

Art. 2.- La cabecera cantonal del Cantón La Concordia será la ciudad La Concordia.

Art. 3.- La jurisdicción político administrativa comprenderá el territorio de todas las poblaciones existentes dentro de los siguientes límites:

AL NORTE: Del punto N° 1, de coordenadas geográficas 0°01'05,49" de latitud Sur y 79°36'13,16" de longitud Occidental, ubicado en la afluencia del río Búa en el río Quinindé; continúa por el curso del río Búa, aguas arriba, hasta el punto N° 2, de coordenadas geográficas 0°01'32,64" de latitud Sur y 79°35'48,85" de longitud Occidental, ubicado a 200 metros, aguas arriba, de la afluencia del estero Aguacatal; de este punto, el meridiano geográfico al Norte, hasta intersectar el eje de la carretera La

Villegas - Bocana del Búa, en el punto N° 3, de coordenadas geográficas 0°01'03,49" de latitud Sur y 79°35'48,85" de longitud Occidental; de este punto, sigue por el eje de la carretera indicada hacia el Este, en dirección a la localidad La Villegas, hasta intersectar el eje del camino que del recinto Monterrey conduce a la finca Nueva Unión y al sector Crisanto Vera, en el punto N° 4, de coordenadas geográficas 0°01'31,50" de latitud Sur y 79°29'53,81" de longitud Occidental; de dicha intersección, sigue por el último de los caminos señalados, en dirección a la finca Nueva Unión, hasta intersectar la paralela Norte a la carretera La Villegas - Bocana del Búa, que pasa a 50 metros de su eje, punto N° 5, de coordenadas geográficas 0°01'29,74" de latitud Sur y 79°29'53,77" de longitud Occidental; de dicha intersección, continúa por la paralela referida, al Este, hasta intersectar el río Conejo, en el punto N° 6, de coordenadas geográficas 0°01'30,49" de latitud Sur y 79°29'31,55" de longitud Occidental; de esta intersección, sigue por el curso del río Conejo, aguas arriba, hasta su cruce con la carretera La Villegas - Bocana del Búa, en el punto N° 7, de coordenadas geográficas 0°01'32,14" de latitud Sur y 79°29'31,43" de longitud Occidental; de la última intersección referida, continúa por el eje de la carretera La Villegas - Bocana del Búa, al Este, en dirección a la localidad de La Villegas, hasta intersectar el eje de la carretera La Concordia - Puerto Nuevo, en el punto N° 8; de dicha intersección, sigue por el eje de la última carretera referida, en dirección a La Concordia, hasta intersectar el eje de la carretera que por el Noreste va hacia el INIAP y cruza el río Mache, en el punto N° 9; de esta intersección, continúa por el eje de la última carretera indicada, en dirección al INIAP, hasta su cruce con el curso del río Mache, en el punto N° 10, de coordenadas geográficas 0°01'28,88" de latitud Sur y 79°25'48,57" de longitud Occidental; de este cruce, sigue por el curso del río Mache, aguas abajo, hasta el punto N° 11, de coordenadas geográficas 0°00'27,20" de latitud Norte y 79°27'40,79" de longitud Occidental; de este punto, el paralelo geográfico hacia el Este, hasta intersectar el eje de la carretera que del recinto Bellavista conduce a La Concordia, en el punto N° 12, de coordenadas geográficas 0°00'27,20" de latitud Norte y 79°27'38,71" de longitud Occidental; de esta intersección, continúa por el eje de la última carretera referida, en dirección a La Concordia, hasta su cruce con el curso del río Cucaracha, en el punto N° 13, de coordenadas geográficas 0°00'37,48" de latitud Norte y 79°25'09,96" de longitud Occidental; de este cruce, sigue por el curso del río Cucaracha, aguas abajo hasta la afluencia del estero Cucaracha Chico, en el punto N° 14, de coordenadas geográficas 0°01'38,33" de latitud Norte y 79°25'30,96" de longitud Occidental; de esta afluencia, continúa por el curso del estero Cucaracha Chico, aguas arriba, hasta su cruce con el eje de la carretera La Concordia - Playa del Muerto, en el punto N° 15, de coordenadas geográficas 0°01'39,85" de latitud Norte y 79°25'09,00" de longitud Occidental; de este cruce, sigue por el eje de la carretera indicada, en dirección a La Concordia, hasta el cruce del estero Virgen del Cisne, en el punto N° 16, de coordenadas geográficas 0°01'03,19" de latitud Norte y 79°23'59,06" de longitud Occidental; de este cruce, continúa por el curso del estero referido, aguas abajo, hasta el punto N° 17 de coordenadas geográficas 0°01'46,83" de latitud Norte y 79°24'18,20" de longitud Occidental, situado a la misma latitud geográfica de la unión del eje de la carretera que por el Este conduce al río Blanco (acceso a la Hacienda Vía Láctea), con el eje de la carretera Santo Domingo - Quinindé; de este punto, el paralelo geográfico

en el río Ompi Grande, en el punto N° 50, de coordenadas geográficas 0°06'16,79" de latitud Sur y 79°24'48,46" de longitud Occidental; continuando por el curso del río Ompi Grande, aguas abajo, hasta su afluencia en el río Ompi, en el punto N° 51, de coordenadas geográficas 0°06'36,85" de latitud Sur y 79°26'22,76" de longitud Occidental; de esta afluencia, el curso del río Ompi, aguas abajo, hasta su afluencia en el río Búa, punto N° 52, de coordenadas geográficas 0°06'38,32" de latitud Sur y 79°27'02,28" de longitud Occidental; continuando por el curso del último río anotado, aguas abajo, hasta la afluencia del estero Respaldo de La Villegas el punto N° 53, de coordenadas geográficas 0°05'37,01" de latitud Sur y 79°29'04,55" de longitud Occidental; de dicha afluencia, una alineación al Sur-Oeste, hasta los orígenes del estero Mocache Dos, en el punto N° 54, de coordenadas geográficas 0°05'39,13" de latitud Sur y 79°30'06,50" de longitud Occidental; de estos orígenes, el curso del estero Mocache Dos, aguas abajo, hasta su afluencia en el estero Roncadora Norte, en el punto N° 55, de coordenadas geográficas 0°05'25,92" de latitud Sur y 79°30'50,24" de longitud Occidental; de esta afluencia, el curso del estero Roncadora Norte, aguas abajo, hasta el punto N° 56, de coordenadas geográficas 0°05'18,91" de latitud Sur y 79°31'27,97" de longitud Occidental; de este punto, el meridiano geográfico hacia el Sur, que interseca el carretero San Miguel de Guabal - San Jacinto del Búa, a 2,9 Km. al Este del empalme del camino que conduce al recinto Mocache Cinco; y su prolongación hasta intersecar el curso del estero La Ría en el punto N° 57, de coordenadas geográficas 0°05'55,76" de latitud Sur y 79°31'27,97" de longitud Occidental; de esta intersección, continúa por el curso del río La Ría, aguas abajo, hasta su afluencia en el río Guabal, en el punto N° 58, de coordenadas geográficas 0°05'50,05" de latitud Sur y 79°32'46,18" de longitud Occidental; continuando por el curso del río Guabal, aguas abajo, hasta su afluencia en el río Quinindé, en el punto N° 59, de coordenadas geográficas 0°03'23,97" de latitud Sur y 79°36'01,79" de longitud Occidental; y,

AL OESTE: Del punto N° 59, continúa por el curso del río Quinindé, aguas abajo, hasta la afluencia del río Búa, el punto N° 1, de coordenadas geográficas 0°01'30,49" de latitud Sur y 79°36'30,73" de longitud Occidental.

De existir divergencia entre las coordenadas geográficas y la ubicación de las unidades de linderación de las cuales se da esta referencia, prevalecerán estas últimas, salvo el caso en que la unidad de linderación sea la coordenada.

Art. 4.- Con cargo al Presupuesto General de Estado del año 2008, se asignarán las partidas respectivas para solventar la ejecución de los sistemas de alcantarillado pluvial y sanitario de los centros urbanos: La Concordia, Villegas, Monterrey, Bocana del Búa y La Independencia.

Disposiciones Transitorias

PRIMERA.- El Tribunal Supremo Electoral convocará a elecciones para elegir Alcalde y Concejales del cantón La Concordia en un plazo de noventa días contados a partir de la publicación de la presente Ley en el Registro Oficial.

SEGUNDA.- La administración de la jurisdicción política administrativa del nuevo cantón La Concordia, en la provincia de Esmeraldas, seguirá a cargo del Municipio de Quinindé, hasta cuando se elijan las dignidades del nuevo Municipio. Las empresas, unidades educativas, vías y demás

procesos administrativos, a cargo del Municipio del cantón Quinindé, que actualmente desarrollan su gestión o se cumplen dentro de la jurisdicción territorial de La Concordia, pasarán a la jurisdicción y administración del Municipio del cantón La Concordia, incluidos activos, pasivos, funcionarios, empleados y trabajadores, de tal forma que se cumplan a cabalidad los contratos legalmente suscritos por el Municipio de Quinindé.

Artículo Final.- La presente Ley entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial.

Dada, en la ciudad de San Francisco de Quito, Distrito Metropolitano, en la Sala de Sesiones del Congreso Nacional del Ecuador, a los veinte días del mes de noviembre del año dos mil siete.

f.) Arq. Jorge Cevallos Macías, Presidente.

f.) Dr. Pepe Miguel Mosquera Murillo, Secretario General.

CONGRESO NACIONAL.- Certifico que la copia que antecede es igual a su original que reposa en los archivos de la Secretaría General.- Día: 20 de noviembre del 2007.- Hora: 15h30.- f.) Ilegible.- Secretaría General.

DICTAMEN No. 0002-2007-CI

Magistrada ponente: Dra. Ruth Seni Pinoargote

"EL TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

En el caso No. 0002-07-CI

ANTECEDENTES

El señor Presidente de la República, economista Rafael Correa Delgado, solicita el dictamen de este Tribunal sobre el Convenio sobre Seguridad Social entre la República del Ecuador y la República de Chile, conforme lo disponen los artículos 162, inciso segundo, 276, número 5, y 277, inciso segundo, de la Constitución de la República.

CONSIDERANDO

Que, el Tribunal Constitucional es competente para conocer la solicitud de dictamen realizada por el señor Presidente de la República, en virtud de lo dispuesto en los artículos 276, número 5, y 277, inciso segundo, de la Constitución, petición que corre a fojas 19 y 20 del expediente; y el artículo 30 del Reglamento de Trámite de Expedientes en el Tribunal Constitucional;

Que, el Convenio objeto de este dictamen es de aquellos que, por la materia requieren del dictamen previo y obligatorio de constitucionalidad de esta Magistratura para la aprobación Legislativa, y para su eventual ratificación por parte del Presidente de la República, de conformidad con lo establecido en los artículos 130, número 7, 162, inciso segundo, y 171, número 12, de la Constitución, toda vez que el instrumento se refiere al ejercicio del derecho económico social y cultural a la seguridad social, que se

ANEXO 2. FORMATO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES	Nombre de la Parroquia:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
8					
9					
10					
2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.					
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

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

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

ANEXO 3. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENCUESTAS

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).

- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
 - Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
 - Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
 - Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

- Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector (si la comida tiene varios nombres, deberá anotar todos los nombres que le indique los encuestados).
- Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los nombres de los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos o conocidos en donde se puede consumir estas comidas.
- Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el *nombre* de la empresa *y/o* persona en donde se preparan mejor estos platos.
- 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.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				

4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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			
7			
8			
9			
10			

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

- a. **Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas, que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.

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

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

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

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

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	1	1	1	1
5	2	2	2	2
6	3	3	3	3
7	4	4	4	4

ANEXO 5

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

Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.

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

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

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO 6. FORMATO DE ENTREVISTA

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

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

ANEXO 7. MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

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 del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle” o “Cuyes de Ficoa”

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

Por qué se prepara en estas fiestas/ Relación con las fiestas: Deberán averiguar el por qué se la prepara a la comida típica, tradicional o ancestral en las fiestas y la relación que tiene con las mismas, según lo que indique el informante clave.

Relación con mitos/leyendas: Deberán averiguar la relación que tiene la comida típica, tradicional o ancestral con mitos o leyendas del sector.

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

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.

ANEXO 8 ENTREVISTAS

ENTREVISTA 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Cdla. Jaime Roldos A.	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Germania Cedeño Bravo		46	F	2728002	18 años
Nombre de la comida			Seco de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Seco de pollo			
Tipología de la comida			Secos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Hotel Atos, en la avenida principal			
Características	Ingredientes			Pollo o gallina de campo, cebolla, sal, pimienta, pimienta, culantro, tomate, achiote, comino		
	Ingrediente principal			Pollo o gallina de campo		
	Preparación			Hacer un refrito con la cebolla, tomate, pimienta y achiote, los demás luego poner el pollo en presas y cocinar		
	Acompañamiento			Arroz, lechuga, yuca cocinada o verde asado		
	Combinación/sustitución de productos			No		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Colocar culantro picado al final para darle más sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de pollo, pollo asado		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Si		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Ollas de aluminio		

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Lo preparaba su mamá, abuela y cuñadas
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque no se pone agua al cocinar y tiene poco jugo
	Significado que posee la comida	Para recibir a un amigo
	Usos	Aumento
	Qué representa	Tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque en las fiestas se usa gallina de campo
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Germania Cedeño; Edison Alcivar
	Quienes lo consumen	Turistas y locales
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	NO
	Comercializan el comida	NO
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	NO
	Comercializan	NO
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Se compra en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia; Puerto Quito, Santo Domingo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Miguel Edison Alcivar Velásquez		56	M	2727369	30 años
Nombre de la comida			Seco de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Seco de gallina criolla			
Tipología de la comida			Secos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Tía			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurante El Descanso; Los Agachaditos; Av. Simón de la Plata			
Características	Ingredientes			Cebolla, ajo, sal, aliño, culantro, tomate, pimienta, agua, achiote		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		
	Preparación			Hacer un refrito con la cebolla, pimienta, tomate y aliños, colocar la gallina y cocinar		
	Acompañamiento			Arroz con choclo y maduro frito		
	Combinación/sustitución de productos			Arroz o yuca cocinada		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Poner la raíz del culantro para dar sabor y un chorrito de cerveza		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de gallina		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			NO		
	Horno de barro			NO		
	Utensilios de madera			NO		
	Cocina a leña			NO		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendió de su esposa		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			No se		

	Significado que posee la comida	Plato especial para los compadres
	Usos	Fiestas con los amigos, y en velorios
	Qué representa	Tradición
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año o velorios
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es tradición
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	La Sra. Fátima Cedeño
	Quienes lo consumen	Locales y turistas extranjeros
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra en las tiendas o los domingos en mercado
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia, Puerto Quito, La Abundancia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año, más en diciembre

ENTREVISTA 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Barrio Los Almendros	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Marina Chávez Camacho		54	F	2727581	20 años
Nombre de la comida			Caldo de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Tradicional			
Tipo de comida			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los Agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado, parque central			
Características	Ingredientes			Gallina, pimienta, aliño, papa, cebolla, sal		
	Ingrediente principal			Gallina		
	Preparación			Cocinar la gallina con los aliños, poner la papa y cernir		
	Acompañamiento			Arroz blanco, culantro y cebolla blanca		
	Combinación/sustitución de productos			Pollo de incubadora		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Concentrado de pollo		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Arroz con pollo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Fogón con carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de mi mamá		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			No se		
	Significado que posee la comida			No se		
	Usos			Todos los días		

	Qué representa	No se
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	No se
	Relación con mitos/leyendas	Cuando las mujeres dan a luz
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Los agachaditos, Sra. Fátima Cedeño
	Quienes lo consumen	Todos los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	No
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Av. Simón Plata	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Ángela Marcela Anchundia		45	F	2728477	35
Nombre de la comida			Caldo de gallina			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los Agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado, Hotel Atos, Cerca del banco del Pichincha			
Características	Ingredientes			Gallina, ajo, comino, cebolla blanca, sal, yuca		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		
	Preparación			Cocinar la gallina en agua hirviendo con los aliños, al final poner trozos de yuca		
	Acompañamiento			Culantro y cebolla picada		
	Combinación/sustitución de productos			Papa por yuca		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Que sea gallina criolla		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Seco de gallina		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendió de su abuela		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque es un caldo de gallina de campo		

	Significado que posee la comida	No se
	Usos	Fines de semana o fiestas
	Qué representa	No se
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año o cuando crío gallinas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque ya no hay muchas gallinas criollas
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No se
	Quién los elabora	Fátima Cedeño, Los agachaditos
	Quienes lo consumen	Locales y turistas
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Cuando cría gallina
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	NO
	Mercados (al minorista)	Si
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Diciembre

ENTREVISTA 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	La Concordia	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wilson Zambrano Zambrano		43	M	3850183	23
Nombre de la comida			Guatita			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			-			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado y restaurantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Los agachaditos, Av. Simón Plata			
Características	Ingredientes			Guatita, cebolla blanca, maní, papa, aliño, ají-no-moto		
	Ingrediente principal			Guatita y papa		
	Preparación			A la guata cocinada picar, hacer un refrito y cocinar papa picada y maní deja espesar		
	Acompañamiento			Arroz y a veces huevo duro		
	Combinación/sustitución de productos			Maduro frito		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			La guatita bien lavada		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			-		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Me enseñó mi esposa		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			No se		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Comida diaria
	Qué representa	No se
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	No se
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	Se vende todo el año
	Quién los elabora	Bienvenido Andrade
	Quienes lo consumen	Locales
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	-
	Comercializan	-
	Mercados (al mayorista)	-
	Mercados (al minorista)	-
Producción del Ingrediente base	Área	Quito, Imbabura
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa, sierra
	Provincia	Pichincha, Imbabura
	Población	Quito, Otavalo
	Épocas de producción	Invierno

ENTREVISTA 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Av. Simón Plata	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nancy Medina		54	F	2728492	15 años
Nombre de la comida			Guata			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Guatita			
Tipología de la comida			-			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurante Tía, parque central			
Características	Ingredientes			Mondongo de res, cebolla, ajo, achiote, papa, maní, culantro		
	Ingrediente principal			Mondongo y papa		
	Preparación			Lavar bien el mondongo cocinarlo y picarlo, hacer un refrito y poner el mondongo, papa y maní		
	Acompañamiento			Arroz y maduro frito		
	Combinación/sustitución de productos			Pan		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Buen maní		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de mondongo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Me enseñó una tía		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque es de la panza o guata de la res		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Almuerzos
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Germania Cedeño
	Quienes lo consumen	Locales y turistas ecuatorianos
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Población	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mirna Silva Vélez		43	F	Vía a Quinindé 2726226	43
Nombre de la comida			Bolón de verde			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Bala de verde			
Tipología de la comida			Picada			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado Central			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Los Agachaditos, Av. Simón Plata, a la vuelta			
Características	Ingredientes			Verde Frito, chicharrón, sal		
	Ingrediente principal			Chicharrón		
	Preparación			Moler el plátano verde, sazonar con sal y pedacitos de chicharrón		
	Acompañamiento			Ají, mayonesa		
	Combinación/sustitución de productos			Maqueño		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Fritar el plátano en abundante aceite y manteca de chancho		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Corviche		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Sartén de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de mi mamá		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Por su forma de bola		
	Significado que posee la comida			No se		
	Usos			Desayunos		

	Qué representa	No se
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser de bajo costo
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	No se
	Quienes lo consumen	Todos los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	El municipio
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si vendo en el mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 8

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Av. Simón Plata	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Susana Vera Intriago		43	F	2427238	13
Nombre de la comida			Bolones de verde			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Picada			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado, Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurante el buen sabor. Cerca de la iglesia			
Características	Ingredientes			Verde asado, sal, mantequilla, chicharrón		
	Ingrediente principal			Verde o plátano verde		
	Preparación			Asar el plátano y molerlo con sal y mantequilla y chicharrones		
	Acompañamiento			Ají		
	Combinación/sustitución de productos			Plátano maduro		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Comprar plátano bien hecho		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de bolas		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			Piedra de moler		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo preparaba mi abuelita		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Por la forma de bola que se le da		
	Significado que posee la comida			-		
	Usos			Desayunos		

	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	Los agachaditos
	Quién los elabora	Los agachaditos
	Quienes lo consumen	Los estudiantes en la mañana
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	--
	Mercados (al mayorista)	-
	Mercados (al minorista)	Mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Población	Santo Domingo de los Tsáchilas
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 9

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Juan Montalvo y 1 de mayo	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Inés Vaca Verdesoto		50	F	2725582	31 años
Nombre de la comida			Seco de carne			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Cocidos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado, Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Restaurante el buen sabor			
Características	Ingredientes			Carne. Cebolla, tomate, pimiento, aliño, achiote, papa, sal		
	Ingrediente principal			Carne de res		
	Preparación			Hacer un refrito con la cebolla, tomate, pimiento y colocar la carne picada		
	Acompañamiento			Arroz y puré de papa		
	Combinación/sustitución de productos			Carne de cerdo		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Salón de res		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Carne asada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de una vecina costeña		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			No se		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Toda alimentación
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Los agachaditos
	Quienes lo consumen	Los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 10

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Av. Simón Plata	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pedro Vargas Cevallos		46	M	2726062	26
Nombre de la comida			Seco de carne			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Estofado de carne			
Tipología de la comida			Cocidos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Hotel Atos,			
Características	Ingredientes			Carne de res, cebolla, tomate, pimiento, aliño, achiote, culantro		
	Ingrediente principal			Carne de res		
	Preparación			Hacer un refrito, y cocinar la carne de res a fuego lento		
	Acompañamiento			Arroz y menestra		
	Combinación/sustitución de productos			Carne de guanta		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Poner abundante refrito		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Caldo de carne, carne asada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			No se		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque es igual al seco de pollo		
	Significado que posee la comida			No se		
	Usos			Meriendas		

	Qué representa	No se
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por costumbre
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	En todas las casas se come seco de carne
	Quienes lo consumen	Todos los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Mercado central
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 11

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Wilfrido Yepez Pacheco		46	M	2725826	26 años
Nombre de la comida			Arroz con menestra y carne asada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Asados			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al parque central.			
Características	Ingredientes			Arroz, fréjol, aliños, carne, sal, achiote, manteca		
	Ingrediente principal			Arroz		
	Preparación			Hacer un arroz normal, la menestra remojar los fréjoles y cocinar con aliño, asar la carne		
	Acompañamiento			Verde asado		
	Combinación/sustitución de productos			Chuleta de chanco		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Un buen aliño con bastante ajo		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Arroz con pollo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de mi abuela		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se sirven los tres productos juntos		

	Significado que posee la comida	Ninguno
	Usos	Alimentación
	Qué representa	Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Los agachaditos
	Quienes lo consumen	Los turistas y los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	Nadie
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si
Producción del Ingrediente base	Área	Los ríos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Colimes
	Población	Invierno
	Épocas de producción	

ENTREVISTA 12

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Azucena Alcivar Alcivar		39	F	2725201	21
Nombre de la comida			Arroz con menestra y carne asada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Asados			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al parque central			
Características	Ingredientes			Arroz, fréjol o lenteja, carne de res, achiote, aliños, sal, manteca		
	Ingrediente principal			Arroz		
	Preparación			Cocinar un arroz con agua sal y manteca, hacer una menestra y asar la carne		
	Acompañamiento			Ají		
	Combinación/sustitución de productos			Carne de cerdo		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Fréjol seco para la menestra		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Arroz con mortadela		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			Si		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí en la provincia del guayas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque es un arroz que se sirve con carne asada		

	Significado que posee la comida	Ninguno
	Usos	Alimentación
	Qué representa	Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Los agachaditos
	Quienes lo consumen	Los visitantes y lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Se compra en el mercado o tiendas
Producción del Ingrediente base	Área	Daule, Taura, Colimes
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Guayas
	Población	Daule
	Épocas de producción	Invierno

ENTREVISTA 13

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Nueva Concordia	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Daniel Trávez		39	M	086669512	19
Nombre de la comida			Ceviches			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Entrada Fría			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
			X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Marisquería el ministro Prado			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca al redondel que va a Quinindé			
Características	Ingredientes			Cebolla, limón, tomate, aceite, pescado, camarón		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			Picar el pescado en cuadrillos y curtir con limón y sal, curtir aparte la cebolla y tomate picado		
	Acompañamiento			Patacones		
	Combinación/sustitución de productos			Camarones, concha		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Marisco fresco		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Pescado frito		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de aluminio, tazón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de mi mamá		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			-		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Alimentación
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Zambrano Daniel
	Quienes lo consumen	Turistas y locales
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Venden los mariscos en el mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Esmeraldas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	Esmeraldas
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 14

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Regis Loor Mata		47	F	2728343	47
Nombre de la comida			Ceviches			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Entrada fría			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Marisquería el buen sabor			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Av. Simón Plata, cerca de la empresa eléctrica			
Características	Ingredientes			Pescado, cebolla, limón, sal, culantro, aceite, mostaza		
	Ingrediente principal			Pescado		
	Preparación			Cocinar el pescado en cuadritos y enfriar, agregarle cebolla curtida con limón y sal		
	Acompañamiento			Chifles		
	Combinación/sustitución de productos			Camarón, concha prieta		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Usar picudo o atún		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Corviches		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de una amiga de esmeraldas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			-		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Alimentación, saca chuchaque
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Marcela Anchundia
	Quienes lo consumen	Turistas, lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Mercado
Producción del Ingrediente base	Área	Esmeraldas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	Esmeraldas
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 15

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Vía a Esmeraldas	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mayra Coronel		41	F	2725176	35 años
Nombre de la comida			Caldo de pata			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al parque central			
Características	Ingredientes			Pata de res, mote, garbanzo, papa		
	Ingrediente principal			Pata de res		
	Preparación			Cocinar la pata, y picarla, poner aliños y colocar mote y garbanzo cocinado		
	Acompañamiento			Culantro y cebolla blanca		
	Combinación/sustitución de productos			-		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Poner un poquito de maní		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			-		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			-		
	Horno de barro			-		
	Utensilios de madera			-		
	Cocina a leña			-		
	Otros:			Ollas de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Lo aprendí de mi mamá		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se hace con la pata de res		
	Significado que posee la comida			-		
	Usos			Alimentación		

	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Bienvenido Andrade
	Quienes lo consumen	Los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	Si
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año.

ENTREVISTA 16

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia		La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Holger Cevallos		54	M	2723365	50 años
Nombre de la comida			Caldo de pata			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Caldos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante Selenita			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Cerca del consejo provincial			
Características	Ingredientes			Pata de res, mote, papa, aliños, culantro, cebolla		
	Ingrediente principal			Pata de res		
	Preparación			Cocinar la pata limpia en olla de presión, luego colocar un refrito y los motes cocinados		
	Acompañamiento			Culantro		
	Combinación/sustitución de productos			-		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Un poquito de leche		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			-		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			No		
	Otros:			Olla de presión		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Me lo enseñó mi suegra		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			Porque se hace con pata de res		
	Significado que posee la comida			-		

	Usos	Alimentación
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	-
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Pedro Vargas, Fátima Cedeño
	Quienes lo consumen	Los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Si
Producción del Ingrediente base	Área	La Concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 17

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Galo Andrade Salas	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Licenia Arias Tuaréz		47	F	2727623	17 años
Nombre de la comida			Tonga			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Envueltos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al parque central			
Características	Ingredientes			Hojas de plátano, cualquier comida que tenga		
	Ingrediente principal			Hoja de plátano		
	Preparación			Envolver arroz o molido de verde, seco de carne o pollo y poner a baño de maría		
	Acompañamiento			Ají		
	Combinación/sustitución de productos			Se puede cambiar el contenido		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Calentar en leña da mejor sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Tamales		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			La preparaban las esposas de los peones de hacienda		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			-		

	Significado que posee la comida	-
	Usos	Alimentación
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su sabor ahumado
	Relación con mitos/leyendas	-
	Relación con las fiestas	-
	Quién los elabora	Sra. Fátima Cedeño,
	Quienes lo consumen	Los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Mercado
Producción del Ingrediente base	Área	La concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año

ENTREVISTA 18

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Esmeraldas	La Concordia	La Concordia	La Concordia	Av. Simón Plata	La Concordia
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Marcia Carmen Bravo		53	F	2725817	33
Nombre de la comida			Tonga			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			-			
Tipología de la comida			Envueltos			
Tipo de comida			Tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Los agachaditos			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Frente al parque central			
Características	Ingredientes			Arroz, molido de verde, pollo, pescado		
	Ingrediente principal			Arroz, pollo, pescado		
	Preparación			Envolver en hoja de verde arroz con sudado de pescado o pollo		
	Acompañamiento			Ají		
	Combinación/sustitución de productos			Seco de pollo, seco de carne		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			Envolver en hoja de plátano que esté bien chamuscada		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Arroz con menestra, arroz con pollo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			No		
	Horno de barro			No		
	Utensilios de madera			No		
	Cocina a leña			Si		
	Otros:			Olla de aluminio		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida			Le llaman tonga porque antiguamente los peones envolvían su comida en hojas de plátano para luego calentar al fuego, ya que no habían viandas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			-		

	Significado que posee la comida	-
	Usos	Alimentación
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los días
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por el sabor especial que da la hoja de plátano
	Relación con mitos/leyendas	No
	Relación con las fiestas	No
	Quién los elabora	Los agachaditos y campesinos
	Quienes lo consumen	Los lugareños
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	No
	Comercializan el comida	No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	No
	Mercados (al mayorista)	No
	Mercados (al minorista)	Mercado
Producción del Ingrediente base	Área	La concordia
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	La Concordia
	Épocas de producción	Todo el año