



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

**TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA**

**“Investigación y puesta en valor de los recursos
gastronómicos del Ecuador en el distrito Usera en Madrid-
España, segunda fase”.**

Trabajo de fin de Titulación

Autora:

Ibujés Castillo Mónica Gabriela

Director:

Torres Valarezo Juliana Fernanda, Lcda.

CENTRO INTERNACIONAL MADRID - ESPAÑA

2012

CERTIFICACIÓN

Lcda. Juliana Torres Valarezo

DIRECTORA DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

CERTIFICA:

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

Lcda. Juliana Torres Valarezo
DIRECTORA DE TESIS

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

“Yo, Mónica Gabriela Ibujés Castillo, declaro ser autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

F.....

Ibujés Castillo Mónica Gabriela

Cedula: 171888883-5

AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente informe de investigación, son de exclusiva responsabilidad de su autora.

.....

Mónica Gabriela Ibujés Castillo

Autora

DEDICATORIA

Con todo mi cariño dedico este trabajo a mis Padres Jorge y María que con su amor y confianza han sabido brindarme su apoyo incondicional siendo pilares en mi camino y contribuyendo para el logro de mi carrera.

A mi Señor, Jesús, quien me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para terminar este trabajo y así guiar mis pasos y ayudarme a superar los obstáculos que se me presentaron a lo largo de esta etapa de mi vida.

A mis amigos que han sabido brindarme su amistad y valiosos consejos y me motivaron para seguir adelante.

Moneik

AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi más profundo agradecimiento primero a Dios por guiarme en el camino de culminar mi carrera y darme la fortaleza y la sabiduría necesaria para cumplir los objetivos propuestos.

A mis queridos padres por estar siempre a mi lado apoyándome y brindando la fuerza y valentía para seguir adelante.

También a la Universidad, docentes, y demás autoridades que con su profesionalidad brindan una sólida formación universitaria que nos motivan y orienta a ser un buen ejemplo de servicio que contribuya para el desarrollo de la sociedad.

A mi directora de tesis, Juliana Torres, que ha sido una gran ayuda y que sobre todo, me ha sabido entender, aconsejar y guiar, en este proceso.

También deseo dejar constancia de mis sinceros sentimientos de gratitud y amistad a todos mis amigos y familiares.

Y una vez más a Dios por darme la oportunidad de existir y llegar a este momento tan importante y feliz en mí vida.

Moneik

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE IMÁGENES	X
ÍNDICE DE GRÁFICAS	XI
ÍNDICE DE MAPAS	XI
ÍNDICE DE ANEXOS	XI
RESUMEN EJECUTIVO	XII
OBJETIVOS	XIII
INTRODUCCIÓN	XIV
CAPÍTULO I. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL DISTRITO	1
1.1 Situación geográfica	1
1.2 Aspectos demográficos	4
1.2.1 Indicadores de salud	8
1.2.2 Indicadores educacionales.....	9
1.2.3 Migración interna y externa	10
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	15
1.3 Análisis de la vivienda	24
1.4 Situación política y administrativa	25
1.5 Sector productivo primario	26
1.5.1 Agricultura	26
1.5.2 Ganadería.....	29
1.5.3 Pesca y caza	30
1.5.4 Comercialización y consumo.....	31
1.5.5 Crédito	32
1.6 Sector productivo secundario	37
1.6.1 Industria	37
1.6.2 Artesanía.....	40
1.6.3 Crédito	41
1.7 Sector productivo terciario	41
1.7.1 Comercio.....	42
1.7.2 Turismo	45
1.7.3 Transporte	51
1.7.4 Crédito	55
CAPÍTULO II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL DISTRITO DE USERA	58
2.1 Gastronomía	58
2.2 Historia de la gastronomía en general	58
2.2.1 Edad antigua de la gastronomía	59

2.2.2 Edad media de la gastronomía	63
2.2.3 Edad moderna de la gastronomía.....	65
2.3 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia en el distrito de Usera- España	66
CAPÍTULO III DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE USERA ..	71
3.1 Aspectos generales de de la gastronomía del distrito.....	71
3.1.1 Platos/ Bebidas/ Postres que son propios de este sector	73
3.1.2 Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran en épocas de fiesta en el sector	81
3.1.3 Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.	84
3.1.4 Platos/ Bebidas/ Postres más demandadas por los visitantes en este sector.	87
3.2 Platos/ Bebidas/ Postres Tradicionales.....	89
3.2.1 Comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas, que existían hace años y que han cambiado su preparación.	89
3.2.2 Platos/ Bebidas/ Postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente. ...	95
3.3 Platos / Bebidas/ Postres actuales.....	97
3.3.1 Platos/ Bebidas/ Postres nuevos que se preparan en el sector.....	97
3.3.2 Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.....	101
3.3.3 Ingredientes básicos	104
CAPÍTULO IV. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE USERA.....	109
4.1 Platos típicos y tradicionales del Ecuador	109
4.1.1 Inventario de los platos típicos y tradicionales del Ecuador en el distrito de Usera	118
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas en el distrito Usera.....	119
CAPITULO V. PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE USERA.....	124
5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del distrito	124
5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ bebidas/ postres típicos y tradicionales.	127
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	132
Conclusiones:	132
Recomendaciones:.....	134
BIBLIOGRAFÍA	135
ANEXOS.....	140

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población por grupos de edad (%) - 2009	5
Tabla 2: Datos demográficos del distrito de Usera.....	6
Tabla 3: Índices de natalidad y mortalidad	7
Tabla 4: Distribución por áreas de la población extranjera en España	13
Tabla 5: Distribución de empadronados extranjeros.....	13
Tabla 6: Distribución de ocupados por rama y actividad.....	18
Tabla 7: Principales cultivos	28
Tabla 8: Comercio por sectores.....	32
Tabla 9: Producción industrial.....	38
Tabla 10: Personal ocupado en industria	39
Tabla 11: Altas de industrias en la comunidad de Madrid.....	39
Tabla 12: Nombre de las comidas propias del sector	73
Tabla 13: Lugar donde se recomienda las comidas.....	75
Tabla 14: Quien prepara mejor las comidas	76
Tabla 15: Comidas que son propias en épocas de fiesta.....	81
Tabla 16: Comidas que se elaboran con mayor frecuencia	84
Tabla 17: Comidas más demandadas por los visitantes del sector.....	87
Tabla 18: Comidas típicas, tradicionales, ancestrales, ecuatorianas que existían hace años y han cambiado en su preparación.....	89
TABLA 19: Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	95
TABLA 20: Comidas nuevas que se preparaban en el sector	97
Tabla 21: Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas...	101
TABLA 22: Ingredientes básicos.....	104
Tabla 23: Inventario de los platos típicos y tradicionales del Ecuador en el distrito de Usera	118
Tabla 24: Gastronomía relacionada a las fiestas en el distrito de Usera.....	121
Tabla 25: DAFO: debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades del distrito de Usera a finales de 2010.....	125

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Calle de Marcelo Usera	2
Imagen 2: Calle Principal de Marcelo Usera	2
Imagen 3: Hospital 12 de Octubre	8
Imagen 4: Viviendas del Distrito de Usera	25
Imagen 5: Tienda Deportiva Gálvez	44
Imagen 6: Bar-Cafetería del Museo del Jamón	45
Imagen 7: Parque Olof Palme	46
Imagen 8: Parque de Pradolongo.....	46
Imagen 9: Jardín Botánico	47
Imagen 10: Parque del Retiro.....	47
Imagen 11: La Rosaleda.....	48
Imagen 12: Museo del Prado	48
Imagen 13: Jardines del Palacio Real	49
Imagen 14: La plaza de La puerta de Sol.....	50
Imagen 15: Templo de Debod.....	51
Imagen 16: Centro de Convenciones de Madrid, IFEMA	51
Imagen 17: Aeropuerto Internacional de España, Madrid – Barajas T4	52
Imagen 18: Andén del Metro L3.....	53
Imagen 19:Taxi de Madrid	54
Imagen 20: Autobús de la comunidad de Madrid.....	54
Imagen 21: Cercanías del Renfe	55
Imagen 22: Edad antigua de la gastronomía.....	59
Imagen 23: Edad Media de la Gastronomía.....	63
Imagen 24: Edad moderna de la Gastronomía	65
Imagen 25: Churrasco ecuatoriano	111
Imagen 26: Sopa de cangrejos	112
Imagen 27: Estofado de pollo.....	113
Imagen 28: Arroz con leche.....	114
Imagen 29: Fritada	114
Imagen 30: Cuy Asado.....	115
Imagen 31: Camarones apanados con patacones.....	116
Imagen 32: Arroz con carne y menestra	116
Imagen 33: Batidos de Frutas Tropicales	117
Imagen 34: Ceviche Mixto.....	119

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1: Porcentaje de analfabetismo.....	16
Gráfica 2: Distribución de la población activa con empleo.....	18
Gráfico 3: Tasa del paro del distrito.....	20

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1: Mapa de Madrid.....	1
Mapa 2: Inmigración por España.....	12
Mapa 3: Mapa del distrito de Usera.....	291

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Manual de encuestas.....	140
Anexo 2: Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla.....	151
Anexo 3: Ficha de encuestas.....	157
Anexo 4: Ficha de tipología.....	162
Anexo 5: Manual de la entrevista.....	172
Anexo 6: Ficha de la entrevista.....	179
Anexo 7: Entrevistas realizadas en el distrito de Usera.....	182

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación muestra la importancia de la gastronomía ecuatoriana en Madrid. Se ha hecho una reflexión específica y con propuestas concretas dirigidas al público inmigrante y español para dar a conocer la producción y consumo de comidas típicas de las regiones del Ecuador. El tema es “Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador”, la muestra seleccionada fueron doscientas veinte y siete personas del distrito de Usera. La metodología utilizada está basada en la observación directa, encuestas y entrevistas las mismas que se aplicaron a los inmigrantes mayores de cuarenta años de edad, que vivan como mínimo cinco años en España y que ha servido para afirmar la realidad que vive el inmigrante para conservar sus raíces en un país diferente al suyo. El documento está organizado en cinco capítulos, que contiene temas sobre la situación económica, social y productiva del distrito, las generalidades e historia de la gastronomía y su influencia, la gastronomía relacionada a las fiestas. Al final se detallan las conclusiones y recomendaciones, así como la bibliografía que sustenta la presente investigación.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Determinar los platos de la gastronomía típica ecuatoriana, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados puestos, casas y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la elaboración de platos y bebidas típicas.
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 las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en el distrito.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tiene su existencia desde que el hombre apareció en la tierra y está integrada por diferentes platos que se los puede definir como la composición, elaboración y preparación de diversas comidas que tienen cada una de las culturas; cada variedad específica utilizada en la manera de preparar, permite reconocer el origen del plato por su ubicación geográfica, de la cual toman su nombre en algunos casos y las características propias de su elaboración.

El Ecuador es un país favorecido cuyo clima permite que se cultive una inmensa variedad de productos. Estos son el sustento de hombres, mujeres y niños que los utilizan como parte de su dieta regular.

Tomando en cuenta esta situación y conociendo el interés que los inmigrantes en el exterior tiene, este trabajo es ideal para enriquecer sus conocimientos acerca de la cocina popular ecuatoriana y conocer con más detalle sobre las costumbres alimenticias de las diferentes provincias y regiones, además de conocer más a fondo sobre la preparación de platos típicos a partir de productos agrícolas.

La cocina ecuatoriana es de una variedad increíble ya que por sus climas muy diversos, aportan con condimentos, costumbres y alimentos muy diferentes, la integración de la cultura autóctona con la contribución de la herencia española, a influenciado la utilización de alimentos básicos como el uso de las papas, el maíz y los fréjoles, y de animales como el cerdo y cordero.

El presente proyecto invita al lector a tener una experiencia de los potenciales gastronómicos existentes en el distrito de Usera de Madrid, por ello describe en forma sucinta las formas de preparación, los hábitos y costumbres de consumo de las personas inmigrantes que viven algunos años en España.

Se pretende que sea un sencillo, actualizado y completo instrumento de trabajo para dar a conocer la gastronomía ecuatoriana en la comunidad de Madrid y recobrar las costumbres y proponerlas a los organismos autónomos y culturales una propuesta para evitar la pérdida de

identidad de los diferentes pueblos del Ecuador. Que se cumplan mis propósitos y que este libro constituya una ayuda para que se conozca la gastronomía ecuatoriana.

CAPÍTULO I

**SITUACIÓN
ECONÓMICO SOCIAL Y
PRODUCTIVA DEL
DISTRITO**

USERA

CAPÍTULO I. SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL DISTRITO

1.1 Situación geográfica

La ciudad de Madrid se encuentra en la zona central de la península Ibérica, a pocos kilómetros al norte del cerro de los Ángeles, centro geográfico de ésta. Las coordenadas de la ciudad son 40°26'N 3°41'O / 40.433, -3.683 y su altura media sobre el nivel del mar es de 667 metros, siendo así una de las capitales más altas de Europa.¹

Madrid es la primera provincia española, y la tercera comunidad autónoma, por el volumen de su población, cuya mayoría, como se ha visto, se encuentra en la capital y en su área metropolitana.

El contexto geográfico y climático de Madrid es el de la sub meseta sur, dentro de la meseta central. Está rodeada por las provincias de Guadalajara, Cuenca, Toledo, Ávila y Segovia.

Mapa 1: Mapa de Madrid



Fuente: Tomada del Libro de Miguel Ángel Torremocha

La ciudad está situada a pocos kilómetros de la Sierra de Guadarrama e hidrográficamente se encuentra emplazada en la cuenca del Tajo. Al igual que otras ciudades de la edad media, Madrid se organizó en parroquias o comunidades. En el año 1202 se crearon las primeras diez parroquias, que en tiempos de los reyes católicos, fueron doce y trece a finales del siglo XVI y en el año 1840 pasó a denominarse distritos. El 28 de marzo de 1987 se realiza la

¹ Miguel Ángel Torremocha, Aproximación a la Geografía de la Comunidad de Madrid, 1989

nueva delimitación en veintiún distritos y ciento veinte y ocho barrios del Municipio de Madrid.²

Así surge el distrito de Usera creado en esta reestructuración municipal y que se asienta sobre una loma inter fluvial al entre los ríos Manzanares y Jarama, surcado por numerosos arroyos que han dado lugar a vías importantes como la carretera de Toledo, Santa María de la Cabeza y el camino de Villaverde, entre otros y permitiendo la construcción de calles en forma de damero, por lo tanto un distrito fundamentalmente residencial.

El distrito toma el nombre de Usera, este barrio tiene su origen en unos terrenos situados al norte del municipio de Villaverde. Los primeros datos acerca de Usera datan del siglo XVI, desde entonces hasta principios del XX el municipio tiene una economía basada en la agricultura y la ganadería. Es decir, durante cuatro siglos Usera no es más que una zona de campos de labor y huertas, tan alejada y separada, por el río Manzanares, de Madrid, estos terrenos pertenecían a un rico agricultor de dicho pueblo; Una hija de este agricultor contrajo matrimonio con el coronel Marcelo Usera. Este militar y hombre de negocios planteó que la edificación de estos terrenos sería más rentable que su cultivo, por lo que entre el año 1925 y 1930 se procedieron a su parcelación y venta.

El encargado de la delineación y trazado de las calles fue el administrador de Don Marcelo, por lo que decidió dar a las calles nombres de los miembros de la familia Usera, así como del personal de su servicio y algunos vecinos. Tales calles son por ejemplo Isabelita, Amparo o Gabriel Usera, Nicolás Sánchez, Enriques Fuentes. Su calle principal es Marcelo Usera, situada entre la plaza de Fernández Ladreda (conocida popularmente como plaza Elíptica) y la glorieta de Cádiz.



Imagen 1: Calle de Marcelo Usera
Fuente: Mónica Ibujés



Imagen 2: Calle Principal de Marcelo Usera
Fuente: Mónica Ibujés

² Madrid en sus orígenes, Consejería de Cultura, Deportes y Turismo. Madrid 1983

Así surge el barrio de Usera habitado por clases obreras y artesanas provenientes de pueblos de los alrededores y regiones limítrofes como Guadalajara y Cuenca.

Las fiestas de Usera se celebran la última semana de junio y la primera semana de julio.³

Delimitación: Se halla delimitado por el río Manzanares, el puente de Praga, el paseo de Santa María de la Cabeza, la plaza de Fernández Ladreda, la carretera A-42 (Madrid - Toledo) y la M-40.

Límites

Limita con los siguientes distritos.

NORTE: Distrito de Arganzuela

SUR: Distrito Villaverde

ESTE: Distrito Puente de Vallecas

OESTE: Distrito Carabanchel

Clima

Definir el clima de Madrid es una cuestión compleja dados los contrastes y los matices que se producen en su territorio.

El clima de Madrid es un clima mediterráneo continental y está muy influido por las condiciones urbanas.

Los inviernos son fríos, con temperaturas inferiores a los 4-5 °C, heladas frecuentes y nevadas ocasionales.

Los veranos son calurosos con medias en torno a los 24 °C en julio y agosto y con máximas que a veces superan los 35 °C. La oscilación diaria es importante en la periferia urbana, pero se ve reducida en el centro de la ciudad por el efecto antrópico. La temperatura varía entre la Sierra y la Llanura y en general, se puede aplicar la idea del gradiente vertical de la temperatura, es decir considerar que, en un lugar y en un momento determinado la temperatura desciende 0,5° por cada 100 metros que aumente la altitud.

La amplitud térmica anual es alta (19 grados, cifra propia de la meseta sur) como consecuencia de la gran distancia al mar y la altitud (en torno a los 600 metros).⁴

Para comprender el clima hay que tener en cuenta las diferencias de altitud, la situación de las tierras respecto al sistema central y las alteraciones del medio debidas a la actividad

³ Bibliografía: Montero Alonso, José; Azorín García, Francisco; Montero Padilla, José Diccionario de Madrid. Madrid, 2010

⁴ Datos de la Agencia Estatal de Meteorología: Información climatológica. Extracto de la publicación Guía resumida del clima en España 1971-2000 Madrid-Retiro Madrid-Barajas

humana. Y todo esto se manifiesta en las precipitaciones, las temperaturas y los vientos, que son los tres elementos básicos entre los muchos que configuran o influyen en un clima.

En general, las precipitaciones están, relacionadas con las distintas estaciones del año. En invierno son abundantes y borrascas, en primavera aumentan y las borrascas suelen provenir del oeste y del noroeste, En verano se reduce mucho y son muy irregulares; las borrascas están causadas, fundamentalmente, por inestabilidad térmicas. En otoño se produce con una frecuencia semejante a la primavera y según se acerca el invierno puede aparecer la nieve.⁵

Altitud

El distrito de Usera tiene una altitud media, entre 576 metros frente al puente de la princesa y 602 metros en el poblado dirigido de Orcasitas.

Superficie

El distrito de Usera comprende una superficie de 770,28 hectáreas.

1.2 Aspectos demográficos

Población

La población de la comunidad de Madrid es de 3.238.208 habitantes lo que supone aproximadamente el 12,61% de la población española.⁶ Siendo la ciudad más importante de Europa y centro cultural espectacular.

Madrid ha pasado a ser la ciudad más poblada de toda España, habiendo tenido un gran auge de migración de otras partes de España a partir de la mitad de la mitad del siglo XX, hoy en día el aumento poblacional proviene gracias a la migración de otros países, siendo los de Latinoamérica el caso más común a encontrar.

La densidad poblacional actual es de 5.208 pobladores por cada kilómetro cuadrado.⁷

El siguiente cuadro se presenta los tres grandes grupos de edades: 0- 14 años. 14 – 64 años y 65 y más años, en las distintas zonas de la comunidad y en otras naciones o grupo de naciones.

⁵ Sainz de Robles, FC: Crónica y guía de la Provincia de Madrid. DG, educación. Madrid, 1987.

⁶ Fuente censo INE, 2008.

⁷ <http://www.blogitravel.com/2010/12/poblacion-de-madrid-habitantes-en-la-capital-de-espana/>
(Accesado,10/06/2010)

Tabla 1: Población por grupos de edad (%) - 2009

	0- 14 años	15 – 64 años	Más de 64 Años
MADRID	18,6	68,6	12,8
ÁREA METROPOLITANA	32,2	63,1	4,7
RESTANTES MUNICIPIOS	24,9	63,9	11,2
COMUNIDAD MADRID	23,2	66,4	10,4
ESPAÑA	25,6	62,1	12,1
COMUNIDAD EUROPEA	21,6	63,5	14,8
MUNDO	35,1	58,1	6,7

Fuente: <http://www.blogitravel.com/2009/08/poblacion-de-madrid-habitantes-en-la-capital-de-espana/>

Elaboración: Mónica Ibujés

Se observa como el municipio de Madrid posee el porcentaje de niños más bajo y el envejecimiento de población más acusado.

La población actual del distrito de Usera es de 141.754 habitantes.⁸ La población de este distrito se mantiene estable, en cuanto a habitantes. Al ser una de las zonas más baratas en municipio de Madrid para la adquisición de (vivienda nueva y de segunda mano) y teniendo en cuenta la cantidad de nuevas construcciones, que se aprecian en la zona, es de prever un ligero aumento de sus habitantes. Se recalca que Usera ya presenta, con relación al resto de Madrid, una altísima densidad de población, ya que en el municipio hay 48 habitantes por kilómetro cuadrado y en el distrito llega a 148.⁹

La población ha descendido de una forma constante entre 1999 y 2009 en un 9,3%. Esta caída está casi tres puntos por encima de la media de todos los distritos. Entre las causas que explican esta situación, que se da en mayor o menor medida en todo el municipio de Madrid, se destaca el envejecimiento de la población y el desplazamiento de los jóvenes hacia distritos

⁸ Comunidad de Madrid. Consejería de Economía, 2009

⁹ Giménez, C. (2009) Convivencia: conceptualización y sugerencias para la praxis. Puntos de Vista, número 1, páginas 7-32. Revista del Observatorio de las Migraciones y de la Convivencia Intercultural de la ciudad de Madrid. Ayuntamiento de Madrid.

más periféricos o hacia otros municipios más alejados, donde el precio de la vivienda fuera bajo.

Según datos del padrón municipal, se aprecia cómo la mayor población es la de jóvenes, con edad comprendida entre los 20 y los 35 años y personas cercanas a la jubilación, entre los 60 y los 70 años. No se aprecia ninguna diferencia sustancial respecto a la media de edad en el Municipio de Madrid.

Tabla 2: Datos demográficos del distrito de Usera

Población	Distrito de Usera	Sobre los totales de la ciudad
Total	139.594	4,31%
Infantil	20.097	13,04%
Mayores	25.037	15,58%
Inmigrantes	32.903	16,90%

Fuente: INEM, Padrón Continuo. 2007

Elaboración: Mónica Ibujés

La estructura de la población por género muestra una proporción mayor de mujeres, 52,46% frente a hombres, 47,54%.

La natalidad y mortalidad

Paralelamente al descenso de población, se ha producido un proceso de envejecimiento progresivo de la misma a consecuencia de una disminución de la población joven y el aumento de la esperanza de vida, esta última ligada a la disminución de la mortalidad y, aunque parezca paradójico, a la disminución de la natalidad.

En Madrid la natalidad aumento hasta los años 60 en los que alcanzó su cota máxima, desde entonces no ha dejado de disminuir hasta el 10,43% del año 1989. Las nuevas costumbres, la incorporación de la mujer al trabajo, la planificación familiar y otros factores sociales han influido en el continuo descenso del índice de natalidad.

La disminución también afecta al índice de mortalidad, pero en los últimos años ocurre de forma muy lenta.

Tabla 3: Índices de natalidad y mortalidad

AÑOS	NATALIDAD	MORTALIDAD
1950	17,37	10,1
1960	23,82	7,8
1970	22,18	6,9
1981	14,69	6,4
1987	11,11	6,5
1989	10,43	6,3

Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaboración: Mónica Ibujés

La mortalidad infantil presenta un índice del 7,8 %. Lo que se sitúa en el índice más bajo de toda España.

El crecimiento natural es el más bajo del siglo y el envejecimiento de la población se acusa de año en año, como ocurre en los demás países europeos

Esta situación se refleja en la tasa de juventud (proporción de menores de 15 años sobre el total de habitantes) y la tasa de envejecimiento (porcentaje de población mayor de 65 y más años sobre el total).

El número de habitantes menores de 15 años descendió un 36,51%. Este proceso se ha visto agudizado porque las parejas jóvenes se han trasladado a otros lugares en busca de una vivienda más barata, con lo cual sus hijos ya no nacen en el distrito.

El crecimiento vegetativo resulta prácticamente cero, ya que pese a un ligero aumento del número de nacimientos, éstos son menores a las defunciones, 1.000 nacimientos frente a 1.007 defunciones.¹⁰

Se tiene también la tasa de mortalidad por enfermedad isquémica del corazón en 2009 fue 83 por 100.000 habitantes en mujeres y de 112 por 100.000 habitantes en hombres. España presenta una mortalidad por diabetes mellitus un 10% superior a la media de la UE.¹¹

¹⁰Adobe Acrobat Document, *Sostenibilidad del Distrito de Usera* Dirección General de Sostenibilidad y Agenda 21 www.munimadrid.esagenda21@munimadrid.es (Accesado el día 06 de Octubre del 2010)

¹¹ Resultados Provisionales de los Censos de Población y Vivienda de de la Comunidad de Madrid. Consejería de Economía, 1991.

España es el cuarto país de la UE con mayor porcentaje de consumo de cannabis, anfetaminas y éxtasis una de las principales causas muerte es el abuso de estas sustancias.

Con un 28,1% de fumadores diarios, España se encuentra en el nivel medio del conjunto de los quince países que formaban parte de la UE antes del 2004, en los que un 28,5% de la población adulta fumaba diariamente en el año 2002, pero el porcentaje de fumadores diarios se redujo en un 4% en la última década debido a que está prohibido fumar en espacios cerrados, como bares, discotecas, centros de trabajo, etc.¹²

1.2.1 Indicadores de salud

Los centros de salud, como hospitales, son de carácter público con dependencia de la comunidad de Madrid, con todos los equipamientos básicos sanitarios, con programas de prevención y promoción de la salud. Tienen un equipo multidisciplinar compuesto por medicina general, pediatra, fisioterapia, odontología, ginecólogos, psicólogos, psiquiatras, médicos, diplomados universitarios en enfermería, trabajadores sociales, auxiliares sanitarios y auxiliares administrativos.

La atención sanitaria hospitalaria se lleva a cabo en el hospital público 12 de Octubre, que se encuentra en Orcasur. Al atender a pacientes de otras zonas de Madrid, tiene problemas de saturación.

La atención extra hospitalaria es competencia del Ayuntamiento de Madrid y del INSALUD. El distrito cuenta con un Centro Integrado de Salud del Ayuntamiento; y tres centros de salud.



Imagen 3: Hospital 12 de Octubre

Fuente: Mónica Ibujés

A continuación se enumeran los centros de salud más importantes:

- Hospital Doce de Octubre

¹²Berthier, A., (2004) Apuntes sobre Indicadores de salud a H. Guevara (manystan@hotmail.com), 11 de julio 2004 [Accesado el día 12 de Octubre el 2010].

- Centro Ambulatorio de Orcasitas
- Centro Municipal de Salud Usera – Villaverde
- Centro de Salud Almendrales
- Centro de Salud San Fermín
- Centro de Salud Joaquín Rodrigo

Respecto al tema de salud, la comunidad de Madrid, actúa en una línea de prevención de enfermedades, así como de asistencia y rehabilitación de enfermos.

La valoración general del Distrito de Usera en el tema relativo a sanidad es muy buena, ya que todos los barrios tienen una cobertura adecuada.

Los indicadores de salud ofrecen información sobre las tendencias de la situación de salud útil en la aplicación de política sanitaria. Estos proporcionan información sobre la magnitud de una gran variedad de problemas de salud y de su evolución en el tiempo, lo que permite valorar adecuadamente su tendencia y su distribución geográfica.

La medicina, la mejora de las condiciones de vida, el avance de la higiene y en la prevención de enfermedades han sido factores básicos en este proceso.

1.2.2 Indicadores educacionales

Educación infantil, primaria y secundaria

En el distrito de Usera, hay 18 guarderías (9 públicas y 9 privadas), 11 colegios públicos de educación infantil y primaria, 5 institutos de educación secundaria y 16 colegios privados. La accesibilidad a los centros educativos, es en Usera muy positiva. El 96% de la población tiene un centro a menos de 500 metros de su domicilio. También positivo se puede considerar el índice de plazas de guardería y centros de educación infantil, ya que se sitúa en 1,1 niño/plaza.

Los servicios de educación de la Junta Municipal de Usera son de carácter público, con dependencia del Ayuntamiento de Madrid.

Tienen la finalidad de asesorar en materia educativa, dar información sobre recursos, planificación, coordinación y evaluación de programas y actividades educativas en el distrito.

Algunos centros en esta zona son:

▪ **Comisión de escolarización del distrito de Usera**

Esta oficina tramita las solicitudes de escolarización en centros de educación infantil y primaria y en educación secundaria.

▪ **CEPA “ Daoiz y Velarde”**

También es de carácter público con dependencia de la consejería de educación de la comunidad de Madrid es un centro destinado a personas mayores de 18 años que desean continuar con sus estudios, es gratuito, y los servicios son: formación básica, acceso a la universidad para mayores de 25 años, español para inmigrantes, informática, idiomas.

- Escuelas infantil Alabacín
- Escuelas infantil Cornisa
- Escuelas infantil Pradolongo
- Escuelas infantil San simón y san judas
- CEIP ciudad de Jaén
- CEIP Jorge Manrique
- CEIP Gloria Fuentes
- CEIP Marcelo Usera
- CEIP Nuestra Señora de Fuencisla
- CEIP Puerto Rico
- Colegio público de educación especial Joan miro
- IES Juan de Villanueva
- IES Pio Baroja

La opinión general sobre la oferta de centros educativos también es favorable,

Siendo la calidad la principal diferencia entre centros cuentan con niveles educativos de educación secundaria obligatoria (ESO), bachillerato, ciclos formativos de grado medio, y de grado superior. Los centros públicos necesitan realizar mejoras en el mantenimiento de los edificios y el acceso a nuevas tecnologías.

En cuanto a la dotación de guarderías, la opinión es que el número es considerable, pero el aumento de población inmigrante hace necesaria una ampliación de plazas.

1.2.3 Migración interna y externa

Los desplazamientos de grupos humanos, desde su lugar de origen a otros lugares, zonas o países (inmigración), existen desde que existe el ser humano.

Estos desplazamientos o cambios de residencia se producen por motivos muy variados: búsqueda del alimento, poblamiento de nuevas tierras, traslados forzados de esclavos, éxodos de minorías étnicas o religiosas acosadas por la violencia, guerras, causas políticas, etc.

La población extranjera se suele concentrar en las zonas de mayor dinamismo económico del país, y por tanto con mayor necesidad de mano de obra. Así, las zonas de España con mayor proporción de inmigrantes son Madrid y su área de influencia, el arco mediterráneo y las islas.¹³

Los movimientos migratorios han originado en Madrid el crecimiento de las ciudades dormitorio, esto ha supuesto y supone un gigantesco esfuerzo en la planificación y el aumento de los servicios de todo tipo necesario para esas poblaciones.

La inmigración en España ha existido desde siempre, pero es desde la década de 1990, un fenómeno de gran importancia demográfica y económica. Según el INE (Instituto Nacional de Estadística), a primeros de enero de 2011 residían en el país casi 6,7 millones de personas nacidas fuera de sus fronteras.¹⁴

Considerando los países de origen de la inmigración se ve que en 1998 las cinco nacionalidades dominantes eran marroquíes (190.497), franceses (143.023), alemanes (115.395), británicos (87.808) y argentinos (61.323). En 2011 esta lista había cambiado sustancialmente y se veía así: rumanos (809.409), marroquíes (766.187), ecuatorianos (478.894), británicos (392.577) y colombianos (372.541).¹⁵

La tasa de incremento de algunas de estas nacionalidades ha sido extraordinariamente alta. Así, por ejemplo, entre 1998 y 2011 el número de personas de origen ecuatoriano se ha incrementado 90 veces y el de origen rumano 264 veces.

¹³ Fuente: "International Migration 2006", United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. United Nations Publication, No. E.06.XIII.6, March 2006.

¹⁴ Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Revisión del Padrón municipal 2006. Población extranjera por sexo, país de nacionalidad y edad.

¹⁵ Fuente: Eurostat: Población en Europa - 2005, Población en Europa - 2004.

Mapa 2: Inmigración por España



Fuente: Inmigración en España por país (2008).

Usera es el distrito número doce de los veintiuno que componen la ciudad de Madrid. Es un distrito moderno pues comenzó a crecer después de la guerra civil, con la llegada masiva de los inmigrantes en busca de trabajo.

Usera, tuvo un gran crecimiento entre los años 60 y 70. Durante ese periodo se construyeron muchas viviendas que sirvieron para alojar a los numerosos emigrantes que llegaban a Madrid a trabajar.

Los inmigrantes contribuyen de forma notable al desarrollo actual de la economía española. La población en el distrito actualmente va en aumento la principal razón que explica este cambio es la llegada de población inmigrante procedente de otros países por nacionalidades, proceden en mayor número de Ecuador, Colombia, Bolivia, Perú y China.

El distrito de Usera se caracteriza por acoger, ciudadanos procedentes de Latinoamérica, principalmente a ecuatorianos, este colectivo ecuatoriano se suele reunir en el parque de Pradolongo, hacer deporte, a pasar los fines de semana en familia, amigos, etc.. Lo que provoca que estos ciudadanos no pasen desapercibidos en el distrito, como otros colectivos, como en el caso del chino, que ubica, en la zona, talleres ilegales de confección, en múltiples ocasiones desmantelados por la policía.

En general los ecuatorianos que llegan a Madrid ocupan los barrios periféricos, por la mayor facilidad para encontrar vivienda más barata, este es el caso de Usera.

En la actualidad los inmigrantes también proceden del norte de África y de los países del este de Europa o Turquía, que ven en la Unión Europea una zona donde poder mejorar sus precarias condiciones de vida, aunque muchas veces no sea así y se conviertan en grupos marginales. La atracción hacia las zonas desarrolladas de Europa es tan fuerte que muchos

no dudan en pasar dificultades para llegar a estos países y hasta pierden la vida en el intento como es el hundimiento de pateras que no consiguieron alcanzar las costas españolas.

Pese a esto la inmigración se ha ubicado de forma definitiva y los pueblos han sufrido disminución de la población, sobre todo joven, quedando en muchos casos abandonados o con población muy envejecida dentro del fenómeno de la inmigración.

Tabla 4: Distribución por áreas de la población extranjera en España

ÁREA	%	Extranjeros con residencia
Europa Comunitaria	39,86	1.546.309
Latinoamérica	30,54	1.215.351
Magreb	17,45	694.560
Asia	6,00	238.770
Resto de África	3,69	146.651
Resto de Europa	2,89	114.936
América del Norte	0,48	19.256
Oceanía	0,05	2.051
Apátridas y no consta	0,02	1.130
TOTAL	100	3.979.014

Fuente: “Boletín Estadístico de Extranjería e Inmigración”. Observatorio Permanente de la Inmigración. Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales. N. 15. Enero de 2010

Elaboración: Mónica Ibujés

Migraciones Internas

Se producen dentro del propio país de origen. El efecto que han causado estas migraciones ha sido la concentración de población en focos urbanos, ya que ha habido un desplazamiento del campo a las ciudades de Madrid y Barcelona. Hay también considerable concentración espacial de la población de origen extranjero tanto en unas u otras comunidades autónomas, unas y otras ciudades y comarcas, y dentro de las ciudades en unos u otros distritos urbanos y barrios.

Tabla 5: Distribución de empadronados extranjeros

DISTRIBUCIÓN (EN %) DE LOS EMPADRONADOS EXTRANJEROS POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS	
CATALUÑA	22,0
MADRID (COMUNIDAD DE)	19,3
COMUNIDAD VALENCIANA	16,1
ANDALUCÍA	11,8

CANARIAS	5,6
MURCIA (REGIÓN DE)	4,6
BALEARES	4,0
CASTILLA Y LEÓN	3,2
CASTILLA-LA MANCHA	2,6
ARAGÓN	2,5
PAÍS VASCO	2,1
GALICIA	1,8
NAVARRA (COMUNIDAD FORAL DE)	1,3
LA RIOJA	0,8
EXTREMADURA	0,7
ASTURIAS (PRINCIPADO DE)	0,7
CANTABRIA	0,6
CEUTA Y MELILLA	0,2
TOTAL-ESPAÑA	4.144.166

Fuentes: *1) "International Migration 2006". ONU. www.unpopulation.org *2) Fundación BBVA. * 3) "Inmigración y economía española: 1996-2006". Oficina Económica del Presidente. 15 de noviembre de 2006. *4) "Impacto macroeconómico de la inmigración en la Comunidad de Madrid". Consejería de Economía e Inmigración. Comunidad de Madrid. *5) Banco de España. Balanza de Pagos. www.bde.es. *6) - Boletín Estadístico de Extranjería e Inmigración. 2006.

Elaboración: Mónica Ibujés

Migraciones externas

Se producen fuera del país de origen normalmente hacia Alemania, Suiza, Francia ya que estos países ofrecen mejores oportunidades de trabajo ya que se encuentran mayoritariamente desarrollados. En 2009, el 0,3% de los españoles que emigraron a Europa eran originarios de Madrid.¹⁶

Este tipo de migraciones externas de forma voluntaria tiene como característica común la búsqueda de mejores condiciones de vida y de trabajo y, de acuerdo con el tiempo de estancia se pueden considerar inmigraciones temporales o permanentes.

Concluyendo: En la comunidad de Madrid tiene gran importancia aunque ahora se halle en regresión, la inmigración que procede de otras comunidades autónomas, mientras que apenas cuenta la emigración internacional. Por otra parte, el flujo campo- ciudad ha desaparecido prácticamente y el flujo ciudad – campo va amentando muy lentamente.

¹⁶ Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Revisión del Padrón municipal 2006. Población extranjera por sexo, país de nacionalidad y edad.

1. 2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Se define la calidad de vida como la consecución de todas aquellas cosas que facilitan el desarrollo personal en todas sus acepciones, dentro de un entorno adecuado¹⁷. En el distrito de Usera se considera bastante buena. Se resalta la existencia del segundo pulmón de Madrid en este distrito.

El índice de desarrollo humano (IDH) es un indicador del desarrollo humano por país, elaborada por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Se basa en un indicador social estadístico compuesto por tres parámetros:

- Vida larga y saludable según la esperanza de vida al nacer.
- Educación según la tasa de alfabetización.
- Nivel de vida digno

Esperanza de vida

La esperanza de vida al nacer es de 81,20 años en España, cifra superior a la media de la Unión Europea (UE) que se sitúa en 78,3 años. España es el país con una esperanza de vida al nacer más alta.

Madrid es la comunidad en que la población tiene una mayor esperanza de vida al nacer 82,6 años, según datos del Instituto de Estadística de la comunidad, referidos al año 2009 se sitúa para las mujeres en 84,98 años y para los hombres en 78,43.¹⁸

El analfabetismo

El analfabetismo en España es menor que en 2009 pero sigue siendo elevado en mujeres. Las estadísticas muestran cómo el número de españoles analfabetos mayores de 15 años es menor respecto al mismo periodo del año anterior. A pesar de esto, el analfabetismo es más elevado de lo que debería entre las mujeres españolas, ya que más 700.000 no sabrían leer ni escribir según el Instituto Nacional de Estadística.

La mayoría de los que no saben leer ni escribir son personas mayores. A pesar de la disminución del analfabetismo de los dos últimos años, hoy en día, más de un

¹⁷ Torremocha, M.A: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid. D.G Educación. Madrid 1987.

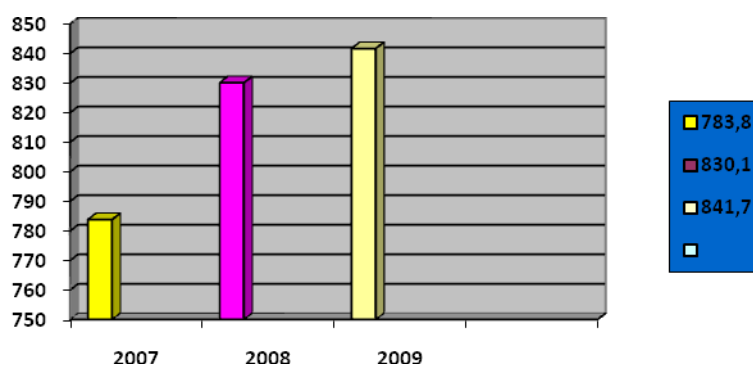
¹⁸ Fuente:<http://bioeticayseguro.blogspot.com/2011/03/la-esperanza-de-vida-al-nacer-en-espana.html>. (Accesado el día 11 de Noviembre del 2010)

millón de españoles son analfabetos, en un mundo en el que, según datos de Naciones Unidas, al menos un 25 por ciento de los adultos carece de los conocimientos que exige su vida diaria.

La misma España que asiste como invitada a la última reunión del G-20 y que presume de una escolarización obligatoria hasta los 16 años, cuenta con una bolsa de analfabetos próxima al millón de personas. La cifra de residentes en el país mayores de 16 años que no saben leer ni escribir asciende a 915.300, un 2,4% de la población, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) del tercer trimestre de este año.¹⁹

La tendencia descendiente de las dos últimas décadas se ha invertido en los últimos tres años. El colectivo de analfabetos ha pasado de 783.800 en 2007, a 830.100 en 2008, y 841.700 en 2009. La media de los tres primeros trimestres de 2010 es de 910.233.

Gráfica 1: Porcentaje de analfabetismo



Fuente: <http://www.publico.es/espana/177157/espana-cuenta-con-un-millon-de-analfabetos>. (Accesado el día 22 de Noviembre del 2010)

Elaborado por: Mónica Ibujés

La mayoría de expertos apunta a la inmigración como factor clave de la subida. Según las estadísticas del INE, los extranjeros que se declaran analfabetos han pasado de 69.900 a principios de 2009, a 132.200 en la actualidad, casi un 100% de aumento. No obstante, la población analfabeta nacional también creció en el periodo, cerca de un 12%; pasó de 691.700 al inicio de 2009 a los 777.800 en el último trimestre de 2010.

¹⁹ Fuente: <http://www.elblogsalm.com/indicadores-y-estadisticas/872400-analfabetos-el-22-de-la-poblacion-espanola-mayor-de-16-anos>. (Accesado el día 20 de Noviembre del 2010)

Delincuencia

En España, concretamente Madrid es una de las ciudades más seguras de la Unión Europea está plenamente controlada, debido al despliegue de cuerpos de la policía por las todas las calles, centros comerciales, plazas, parques, pero pese a esto lamentablemente no se puede decir que es completamente segura.

En el año 2009 la comunidad de Madrid tuvo una tasa de criminalidad de 69,2 % y el resto del país del 47,6 %. Pero ya en el 2010 la delincuencia se redujo un 4,4 por ciento y la tasa de criminalidad se situó en 63,9 infracciones por cada mil habitantes 5,2 puntos más baja que la media de la Unión Europea.

El resto de delitos también han registrado un descenso, que ha sido notable en el caso de los robos con violencia e intimidación y contra la salud pública.

También ha sido significativo el retroceso que han experimentado los delitos contra el patrimonio y los robos cometidos en casas habitadas.

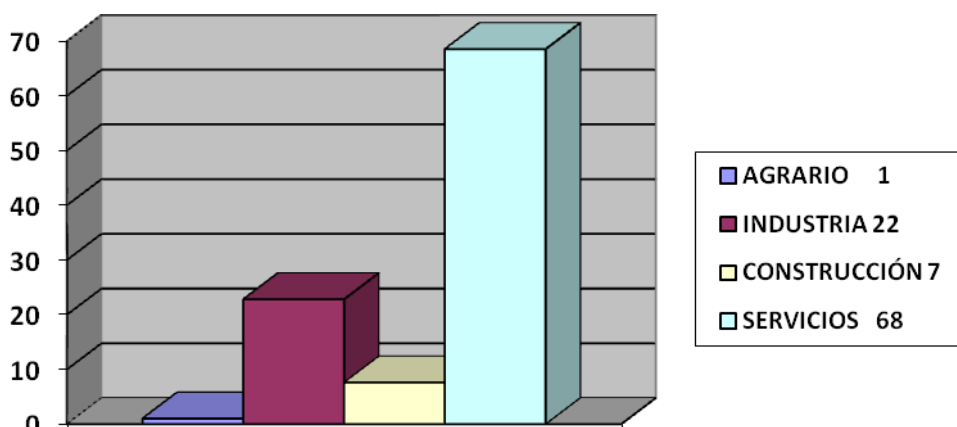
Han disminuido, sin embargo, los daños por imprudencia (-50 %), contra la integridad moral (-84%) y los robos o hurtos de uso de vehículos (-53,74 %).

La mayoría de expertos apunta a la inmigración como factor clave sobre el aumento de la delincuencia, pero esto es un tópico que se alimenta sin una base real: Ni la delincuencia se ha incrementado en los últimos años ni la inmigración ha sido un factor de crecimiento. La realidad es diferente, se puede decir que debido a la crisis habido una disminución de delitos al generar una disminución económica, cierre de locales de negocios y disminución de movimiento de personas en lugares de ocio, unido, como es lógico, a una mayor eficacia policial y un mejor funcionamiento del sistema de seguridad.

Población activa con empleo

Respecto a la población activa en el año 2010, representa un alto porcentaje de trabajadores pertenecientes al sector terciario, seguido por el de los que trabajan en la industria, actualmente la población que cuenta con empleo dentro de la comunidad de Madrid es de 2.868.500.

Gráfica 2: Distribución de la población activa con empleo



Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaborado por: Mónica Ibujés

Y se ocupa en los sectores de agricultura, industria, construcción y mayoritariamente en servicios en las áreas de Administración, Hostelería, Transporte y Turismo.

En el cuadro que figura a continuación se desglosa el empleo entre los distintos sectores. Figura, igualmente, la evolución de los últimos doce meses. En el primer trimestre de 2010 trabajaban en España 18,1 millones de personas. Con la siguiente distribución por sectores de actividad.

Tabla 6: Distribución de ocupados por rama y actividad

Ocupados por rama de actividad	1T 2009	1T 2010
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	835.000	783.000
Industrias extractivas	45.000	42.000
Industria manufacturera	2.361.000	2.300.000
Suministro de energía eléctrica, gas, vapor y aire acondicionado	79.000	79.000
Suministro de agua, actividades de saneamiento, gestión de residuos y descontaminación	115.000	119.000
Sector construcción	1.663.000	1.494.000

Sector comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos de motor y motocicletas	2.904.000	2.911.000
Transporte y almacenamiento	882.000	903.000
Hostelería	1.327.000	1.316.000
Información y comunicaciones	500.000	498.000
Actividades financieras y de seguros	473.000	456.000
Actividades inmobiliarias	83.000	95.000
Actividades profesionales, científicas y técnicas	843.000	829.000
Actividades administrativas y servicios auxiliares	880.000	909.000
Administración Pública y Defensa; Seguridad Social obligatoria	1.391.000	1.435.000
Educación	1.213.000	1.204.000
Actividades sanitarias y de servicios sociales	1.316.000	1.388.000
Actividades artísticas, recreativas y de entretenimiento	320.000	321.000
Otros servicios	401.000	361.000
Actividades de los hogares como empleadores de personal doméstico y como productores de bienes y servicios para uso propio	759.000	704.000
Actividades de organizaciones y organismos extraterritoriales	3.000	3.000
TOTAL	18.393.000	18.150.000

Fuente: <http://www.libremercado.com/2011-05-09/alberto-recarte-pasado-y-presente-del-desempleo-en-espana-59631/>

Elaborado por: Alberto Recarte

Tasa de desempleo

Los peores pronósticos acerca de la situación económica mundial se fueron confirmando con datos que ponían de manifiesto el deterioro del crecimiento económico de numerosas economías globalizadas, una economía inédita hasta entonces, que se materializó en una profunda falta de liquidez del sistema financiero internacional y una drástica reducción de la demanda en el sector inmobiliario, se comenzó a notar los efectos de la crisis de manera evidente en la economía española y su mercado de trabajo, materializándose en la destrucción de la creación de empleo y, de forma consecuente, en el crecimiento de las tasas de desempleo. Por este motivo, las acciones inmediatas se han encaminado a potenciar la demanda y el consumo, y son las bases de las políticas del gobierno en aras de recuperar el crecimiento y reducir la destrucción de empleo.

El Distrito de Usera en cuanto a los niveles de desempleo supera la media del municipio de Madrid. Según la Oficina de Empleo de Usera en el 2009, un 2,36% del total de demandantes de la Comunidad de Madrid corresponden al distrito de Usera. Esta cifra se sitúa en el 4,47% con relación al número de demandantes de empleo de la ciudad de Madrid. En la distinción por género, se encuentra que el número de mujeres en paro se sitúa en el 55,9%, frente al

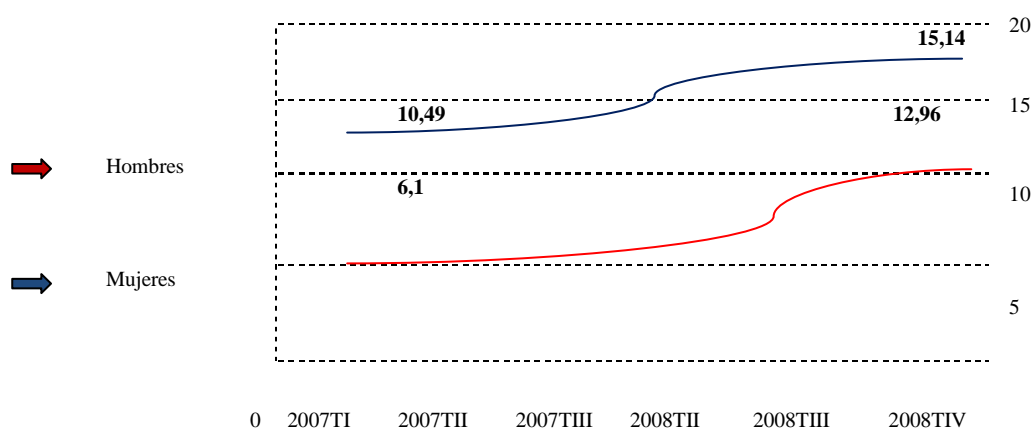
44,1% de hombres. Esta cifra no representa ninguna variación significativa respecto a la del país. Con respecto a la edad. El 15,6% de los parados son menores de 25 años, un 54,4% tienen entre 25 y 45 años, y un 30% son mayores de 45. Según el nivel de estudios se observa que predominan los parados con estudios medios (78,7%), con formación profesional (7,8%), titulados superiores (5,2%), diplomados (2,9%), estudios primarios (4,5%), y sin estudios (0,8%).²⁰

Para describir la situación del paro registrado en España, se ha tomado como base la encuesta de la Población activa, por otra parte, los datos cuantitativos sobre paro y contratos registrados en la comunidad de Madrid se han obtenido del Servicio Regional de Empleo.

Si se centra en el paro, el siguiente gráfico permite observar que es el parámetro que registra un mayor deterioro, como consecuencia del descenso tan intenso que ha experimentado y está experimentando la actividad económica.

La tasa de paro en el cuarto trimestre de 2008 se situó en el 13,91%; en el caso de los hombres alcanzó el 12,96% y en el de las mujeres el 15,14 %.

Gráfico 3: Tasa del paro del distrito



Fuente: Observatorio Ocupacional- Centro de Orientación Sociolaboral

Elaborado por: Mónica Ibujés

En España, el paro aumentó en 1.280.300 personas en 2010, con lo que el número total de desempleados se situó en 4.696.600 personas.

La tasa de paro aumentó 5.3 puntos porcentuales respecto al año anterior, hasta el 13,9 %.

Estos datos vienen a ratificar el aumento del paro, que durante el 2009 experimentó la sociedad española en todos los sectores productivos: el sector servicios sumó 393.900 nuevos

²⁰ Fuente: Guía observatorio Ocupacional- Centro de Orientación Socio laboral, pág. 21-22

parados, la construcción 358.900, el sector industrial 155.500 y la agricultura 35.000. Igualmente, se incrementó el número de personas que buscaban su primer empleo con 63.600 parados más. Finalmente, dentro del grupo de personas que no tenían empleo, también aumentó el número de desempleados inmigrantes en 3.300.

El paro aumentó, en todas las comunidades autónomas, a excepción de Ceuta y Melilla. En Andalucía, Cataluña, la comunidad Valenciana y la comunidad de Madrid, se superaron los 100.000 nuevos parados mientras que aquellas comunidades con incremento de menos de 20.000 parados fueron: La Rioja, Asturias, Navarra y Extremadura.

También es interesante valorar el incremento del paro registrado en la comunidad de Madrid, atendiendo al nivel de estudios de la población. Los grupos de personas que han sufrido el paro en 2009 son aquellos que tienen un nivel educativo hasta la primera etapa de la educación secundaria. El resto de niveles educativos presentan variaciones que no superan los 10.000 nuevos parados.

El paro parece estar afectando no sólo a la población con niveles de estudios más bajos, también a titulados universitarios y personas con formación profesional y a trabajadores cualificados y no cualificados.

La subida del desempleo se ha dado de forma progresiva a lo largo del 2009 y se ha intensificado en este último año.

Ha afectado a diversos sectores y no solo al sector de la construcción. En este sentido, el sector servicios y la industria han visto como el 2009 ha sido un año de destrucción de empleo, como resultado del parón productivo y de prestación de servicios de las empresas. En un contexto nacional e internacional de fuerte restricciones crediticias y de liquidez por parte de las entidades bancarias.

Consecuencias de la inmigración en el Distrito de Usera

Consecuencias demográficas

La consecuencia más llamativa de la inmigración en el distrito de Usera ha sido el aumento de la población inmigrante ya que tiene un efecto positivo en el rejuvenecimiento de la población al tener una edad media inferior y una mayor natalidad.

Así, pues la mayor tasa de natalidad de la población inmigrante es la principal causa del repunte de la fecundidad que se ha producido en el distrito.

Por otro lado, como la mayor parte de la población que inmigra suele tener entre 25 y 35 años, el crecimiento es mayor en este grupo de edades y en consecuencia se rejuvenece la población española.

Consecuencias económicas

Positivas

La importante llegada de población inmigrante en edad de trabajar ha repercutido favorablemente en el total de afiliaciones a la Seguridad Social.

Por otra parte, dado que el empleo extranjero se ha concentrado principalmente en sectores donde la oferta de mano de obra nacional resulta escasa (construcción, empleados de hogar, hostelería, agricultura, etc.), la inmigración ha contribuido a suavizar la rigidez de esta oferta, limitando la aparición de tensiones inflacionistas y haciendo que pequeñas empresas españolas continúen con su actividad.

El hecho de que la población inmigrante ocupe puestos laborales poco deseables para la población española y el que sea una población joven, ha permitido que, a su vez los españoles ocupen puestos más altos en la pirámide laboral, que los jóvenes puedan acceder a mayor formación, que las mujeres puedan acceder en mayor número al mercado laboral y en general a que el estado de bienestar español continúe estable.

Negativas

Se han alzado, también, opiniones que sostienen que la inmigración ha comportado distorsiones en el mercado laboral español. Así, aunque el PIB español ha crecido entre el 3% y el 4% entre los años 1997 y 2007, los salarios reales de la población española no sólo no han aumentado, sino que han disminuido ligeramente. Señalándose que la llegada de trabajadores, presuntamente no cualificados ha tirado a la baja de los salarios en diversos sectores de la economía española como por ejemplo la construcción, la hostelería e incluso el servicio doméstico.

Consecuencias socio-culturales

La llegada de inmigrantes en los últimos años ha generado una mayor diversidad cultural, religiosa y lingüística.

Debido a la fuerte inmigración que ha recibido España desde los años 1990, han aparecido comunidades bilingües relativamente importantes. Las lenguas autóctonas más habladas en España son las siguientes:

- El árabe
- El rumano
- El inglés
- El alemán
- El quechua, hablado por parte de los peruanos y ecuatorianos
- El guaraní, hablado principalmente por paraguayos.
- El portugués
- El wu, lengua sinítica hablada por la mayoría de los inmigrantes chinos.
- El búlgaro
- El francés

La llegada de los inmigrantes al Distrito de Usera, afectado positivamente puesto que ellos son una gran demanda para consumir de los productos de la zona, gracias a ellos los comercios españoles se mantienen.

Se puede decir también como este aumento de la presencia de inmigrantes ha provocado el que el tejido asociativo de la zona, especialmente las asociaciones de vecinos estén poniendo en marcha distintas iniciativas como intercambios culturales, servicios de apoyo y asesoramiento, encaminadas a la integración de los migrantes.

1.3 Análisis de la vivienda

Las viviendas del distrito tienen un alto nivel de equipamientos y servicios, cuentan con agua, agua caliente, electricidad, gas por tubería, teléfono, calefacción, retrete, baño y cocina.

Tienen un índice de ocupación de viviendas por encima de la media. La actividad constructiva es, actualmente, destacable. Y el precio de la vivienda menor al conjunto municipal.

El distrito de Usera es el quinto distrito con menor número de viviendas familiares. La superficie media de esas viviendas oscila, mayoritariamente, entre los 61-90 m², cerca del 47% de las mismas. Otro 36% de las viviendas tienen superficies entre 31-60 m². Se trata pues, de un distrito con importante presencia de las viviendas de menor tamaño, debido a un porcentaje elevado de viviendas oficiales que fueron destinadas a la población inmigrante que llegó a la ciudad en los años sesenta.

El índice de ocupación, con un valor de 2,85 hab/viviendas, está por encima del valor medio municipal (2,66 hab/vivienda). Esta circunstancia se debe principalmente al aumento de población que se produce en el distrito.

En cuanto a la estructura de la tenencia de las viviendas, el distrito de Usera presenta una tendencia similar a la del resto del municipio, con un 72,6% de las viviendas en régimen de propiedad y un 15% en régimen de alquiler.

La vivienda nueva

La evolución del precio de la vivienda nueva permite observar el gran crecimiento del mismo, fundamentalmente desde finales de los noventa al tener lugar un repunte del boom inmobiliario. De los 1.077,61€ que costaba el metro cuadrado en 1999 ha ascendido a 2.160 y 3.503 euros/m² construido a finales de 2008, lo que representa un 50% de incremento. En el periodo 1999-2008 la evolución del precio de la vivienda fue del 169,76%.

La superficie media de estas viviendas está en torno a los 92 m², inferior a los 100,82 m² de media municipal y de las más bajas en comparación con el resto de los distritos.

Usera destaca por ser el segundo distrito que tiene el precio del metro cuadrado más asequible para la compra de la vivienda nueva en Madrid.



Imagen 4: Viviendas del Distrito de Usera
Fuente: Mónica Ibujés

1.4 Situación política y administrativa

La comunidad de Madrid es una de las 17 comunidades Autónomas que forman España, de acuerdo con la constitución Española de 1978.

Las instituciones de la comunidad son:

- La Asamblea de Madrid
- El consejo de Gobierno
- El Presidente de la Comunidad
- Tribunal Superior de Justicia

La Asamblea de Madrid.- Es un órgano legislativo formado por los diputados elegidos cada cuatro años por sufragio universal de todos los ciudadanos mayores de 18 años de edad.

El Consejo de Gobierno.- Es un órgano colegiado que dirige la política de la comunidad y tiene funciones ejecutivas y administrativas.

El órgano está presidido por el Alcalde de Madrid, Alberto Ruiz-Gallardón, desde las elecciones municipales de 2003.

El Presidente de la Comunidad.- Elegido por la Asamblea y nombrado por el Rey, es la suprema representación de la comunidad. A su vez, es Presidente del consejo de Gobierno. La ciudad de Madrid está gobernada y dirigida por la presidenta de la comunidad de Madrid la Sra. Esperanza Aguirre.

Tribunal Supremo de Justicia.- Su función es el poder judicial dentro del ámbito territorial de la comunidad.²¹

Usera es un distrito perteneciente a la ciudad de Madrid (España). Está organizado administrativamente en los barrios de Orcasitas (121), Orcasur (122), San Fermín (123), Almendrales (124), Moscardó (125), Zofío (126) y Pradolongo (127).

1.5 Sector productivo primario

Las actividades primarias siguen todavía desempeñando, en conjunto, un relevante papel dentro de la península ibérica.

1.5.1 Agricultura

Es evidente que la agricultura, como toda actividad económica, tiene como objeto la obtención de unas rentas, por lo tanto se ajusta y se consigue mediante la satisfacción de la demanda.

La agricultura madrileña posee, además, un grado de variedad mucho mayor que el de las provincias colindantes. Ello es consecuencia de las tres unidades de relieve que definen el medio físico de la región y que permiten la existencia de bosques, pastos, cultivos herbáceos de secano, viñedo, olivar y cultivos hortofrutícolas de regadío, dentro de una superficie relativamente reducida, con dos áreas de especial actividad: las comarcas serranas y los valles interfluviales.²²

Pero la economía agraria, a su vez, está regida por otros factores, como los ecológicos, pues la agricultura se basa precisamente en la explotación económica del potencial ecológico.

El sector agrario de Madrid, es de valor relativo escaso, se centra en los productos hortícolas, patatas y cereales (trigo, cebada) y en la producción de carne y de leche, típicos productos de abastecimiento urbano. Hay una pequeña cabaña vacuna y ovina, pero la avicultura es una de las más importantes del país.

²¹Miguel Ángel Torremocha: APROXIMACIÓN ALA GEOGRAFIA DE LA COMUNIDAD DE MADRID(pg. 78 – 79)

²² http://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_de_Madrid#Poblaci.C3.B3n_activa. (Accesado el día 12 de Enero del 2011)

En la década 1945 el cultivo del cereal de secano (trigo, centeno, avena) se extiende en 107.821 y 122.770 has, ocupa el primer lugar el trigo. Cereales de regadío (avena, cebada, mijo, trigo, centeno, maíz) ocupa una superficie de 1820 y 7.220 has., siendo el trigo el de mayor área. Los cultivos propios de los secanos se centran en la trilogía mediterránea (cereal, vid y olivo).

Las leguminosas, por el contrario, han caído en picado, debido a las dificultades de mecanización y a sus bajos rendimientos. La remolacha constituye el esquilmo más importante entre los cultivos industriales.

La técnica agrícola ha sufrido en lo que va de siglo un profundo cambio, en las semillas utilizadas y sobre todo en los instrumentos de trabajo. En cuanto a las primeras, refiriéndose al trigo, como ejemplo, han desaparecido los candeales y los morunos; hoy la semilla es mixta o híbrida, aumenta el rendimiento pero disminuye la duración de esta semilla.

En cuanto a la mecanización también hay modificaciones substanciales. El antiguo labrador con su pesada yunta de bueyes fue desapareciendo desde comienzos de siglo, ha sido sustituido por el tractor, el gran revolucionario de la técnica. El tractor acabó con los arados de yunta, el Palermo y la vertedera, ambos han quedado abandonados, apenas usados en muy determinadas labores y sobre todo en las pequeñas parcelas. Al mismo tiempo que se racionalizan los cultivos y cambia el abonado de las tierras, el estiércol ha sido sustituido por los abonos químicos. Hasta la indumentaria del labriego ha cambiado.

Si la política agraria proporciona las directrices y orientaciones necesarias al productor y a sus producciones deben ajustarse a la demanda del mercado, también se adapta a otros condicionantes fundamentales, como la cantidad y calidad de la mano de obra o los medios de producción disponibles, la tierra y el capital financiero y técnico, todo lo cual se resume en un tipo de explotación agraria característico. Tras el análisis de la agricultura, actividad económica que más espacio utiliza, no se puede pasar por alto su incidencia en el deterioro medioambiental, en efecto, las transformaciones provocadas por la actividad agraria se han ido acumulando a lo largo de la historia y han llegado a producir situaciones de verdadero riesgo, como sucede con la roturación y deforestación de vastísimos espacios para la obtención de tierras agrícolas. Así también se tiene que la contaminación del suelo a través de la agricultura se puede producir por la utilización de pesticidas, que son muy tóxicos.

La agricultura en general, es más importante en las zonas de la campiña, las Vegas y Sur-occidental. Además hay 18 municipios en los que la ocupación laboral predominante se encuentra en el sector agrario.

La mayor parte de las tierras labradas son de secano (90,3%) y sólo una pequeña parte de regadío (9,6%). El total de las tierras labradas fue de 258.300 Ha.

Tabla 7: Principales cultivos

SUPERFICIE CULTIVADA Miles de Ha		PRODUCCIÓN Miles Tm	
CEREALES	109,7	TRIGO	99,0
		CEBADA	141,8
		MAÍZ	82,3
LEGUMINOSAS	3,5	-	-
PATATA	3,4	PATATA	76,8
CULTIVOS INDUSTRIALES	3,3	REMOLACHA	3,3
HORTALIZAS	10,9	LECHUGA	32,3
		MELÓN	27,4
		TOMATE	25,6
VID	25,1	UVA	61,5
OLIVAR	22,3	ACEITUNA	11,9
TOTAL	179,7	TOTAL	-

Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaborado por: Mónica Ibutés

La vid y los vinos

La agricultura es deficitaria, no cubre la demanda de productos para el consumo de la región, excepto en el cultivo de la vid, que es el producto agrícola más industrializado.

En 1990 se dedicaron al cultivo de la vid más de 27.000 ha repartidas entre 55 municipios situados en la parte sur de las tierras madrileñas, la producción de uva fue de unas 65.000. El vino total fue de 40 millones de litros, de los que un 60%, aproximadamente se consume en la comunidad y el otro 40% se exporta a otras regiones españolas. Los “vinos de Madrid” comprenden tres sub zonas: Arganda, con 27 municipios y más de 12.000Ha; Navacarnero, con 19 municipios y más de 5.000Ha, y San Martín de Valdeiglesias, con 9 municipios y más de 10.000Ha.²³

El olivo y el aceite

Alrededor de 22.000 Ha de superficie se dedican al olivo y en ellas se recogen unas 12.000 Tm de aceitunas. Abundan en los municipios del sur y del sureste de la comunidad.²⁴ La producción de aceite de oliva supone unos 2 millones de kilogramos. Prácticamente su casi totalidad se consume dentro de la comunidad.

1.5.2 Ganadería

La actividad ganadera aporta en España en torno a un 40% de la producción final agraria.

La Comunidad de Madrid tiene todo tipo de ganado, pero destacan el bovino, el Lanar y el Porcino. En general, ganadería extensiva destinada a la producción de alimentos.

El ganado vacuno es más importante en la zona o comarca de La Sierra donde se halla el 60% de toda la comunidad. El ganado lanar abunda en las Llanuras del Tajo, sobre todo en la Campiña, la zona Sur- Occidental y las Vegas. El ganado porcino se distribuye por todas las comarcas excepto la de Madrid y sus alrededores.²⁵

Dada la población madrileña, la producción de leche y productos lácteos y de carne y productos cárnicos es inferior a las necesidades de la población. En Madrid el consumo de carne de vacuno es mayor que el resto de España.

²³ Izco, J: Madrid verde, Comunidad de Madrid – Ministerio de Agricultura, Madrid, 1984

²⁴ Miguel Ángel Torremocha. Aproximación a la Geografía de la Comunidad de Madrid, (pág. 103 – 104)

²⁵ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ed. (2006). «Censos y producciones ganaderas» (pdf). *Hechos y Cifras de la Agricultura, la Pesca y la Alimentación en España* (8ª edición). pp. 66-68.

En cuanto a las granjas avícolas están repartidas por toda la comunidad, pero la mayor concentración se da en la comarca de la Campiña cuya producción supone más del 50% de total madrileño.

El sector bovino nacional, en su doble aptitud cárnica y lechera, ha constituido históricamente uno de los pilares de la ganadería nacional, estando además íntimamente ligado al tejido social del medio rural.

El ganado ovino presenta un mayor grado de difusión sobre la geografía española. Su área actual coincide con la tradicional. Tanto por densidad como por número de cabezas destacan Extremadura, Aragón, y las provincias de Ciudad Real, Zamora, Sevilla, Navarra, y Salamanca, que concentran casi la mitad de la cabaña.

La relevancia del ganado ovino radica en su triple aptitud productiva (leche, carne y lana), su frugalidad, resistencia y capacidad de adaptación.

El ganado caprino ocupó tradicionalmente las áreas montañosas del sur de España. Hoy día, estos animales han retrocedido, y en su lugar han surgido rebaños, al amparo de las subvenciones comunitarias. Las mayores densidades y efectivos se encuentran en Tenerife, Málaga, Sevilla, Cádiz, Almería, Murcia y Granada.

En España, el ganado caprino ha estado siempre íntimamente relacionado con el ovino tanto desde el punto de vista productivo como socioeconómico, lo cual explica el que en múltiples foros sean frecuentemente analizados de manera conjunta.²⁶

1.5.3 Pesca y caza

Ninguna de estas actividades tiene interés económico, ya que su práctica es calificada como deportiva o como actividad de ocio y tiempo libre. Ambas dependen de la época de veda y de los cotos que hay en toda la comunidad.

La pesca más abundante es la de la trucha, pero también se capturan las demás especies como la carpa, el cacho, el barbo, el lucio. La pesca se realiza en los grandes ríos y en los embalses, sobre todo en los de la cuenca de Lozoya, en la del Manzanares y en la del Jarama.

²⁶ Comercio Exterior Ganadero». Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Consultado el 20-02- 2011.

El cangrejo común y la anguila, muy apreciados por los pescadores se hallan en vías de extinción, aunque la Agencia de Medio Ambiente fomenta su repoblación para evitar que ambas especies lleguen a desaparecer.

Tiene interés la caza de conejos y liebres, perdices y codornices. La caza mayor puede calificarse de inexistente.²⁷

1.5.4 Comercialización y consumo

El distrito de Usera es una zona muy comercial, cuenta con todo tipo de tiendas de alimentación, ropa, zapatos, panaderías, ópticas, confección, madera, muebles, etc. En cuanto a los tipos de comercio está aumentando el número de los grandes almacenes, también conocidos como hiper-mercados, que ofrecen al público una gama de productos muy amplios, desde los alimentos a los artículos domésticos o de ocio. Esto conlleva un problema: la ruina y desaparición del pequeño comercio familiar.

La actual política comercial de la comunidad de Madrid se orienta en dos direcciones: mejorar la red de distribución comarcal y potenciar la promoción exterior de los productos madrileños.

El comercio exterior se dirige fundamentalmente a los países de la comunidad Europea, destacando la relación comercial con Alemania. También son importantes los intercambios comerciales con EE.UU., en concreto con California, y con países del área del Pacífico occidental, sobre todo con Japón, Corea, Hong Kong, Singapur y Taiwán.

En cuanto al comercio interior, es decir con otras comunidades españolas, las relaciones son muy diversas según los productos. Los intercambios más intensos se producen con Andalucía y la comunidad Valenciana, y los menores con Extremadura.

La Región madrileña de Usera exporta sobre todo maquinaria, material de transporte y productos químicos y plásticos e importa productos de estos mismos sectores, sin olvidar las materias primas, los productos energéticos y los alimenticios.

También se importa y vende al por mayor artículos para el sector, productos como juguetes, artículos de navidad, regalos, arreglos florales, menaje, cerámica decorativa, figuras decorativas, artículos de decoración, mimbre, artículos de papelería, plantas artificiales, portarretratos, vidrio decorativo, artículos de limpieza, etc.

²⁷ Miguel Ángel Torremocha: Aproximación a la Geografía de la Comunidad de Madrid, (Pág. 106)

El volumen de las importaciones es casi cuatro veces superior al de las exportaciones.

Tabla 8: Comercio por sectores

	Exportación de Productos con Origen en la C.A.M	Importación de Productos con Destino a la C.A.M
Alimenticios Transformados	16,981	123,199
Químicas y Plásticos	57,655	228,760
Papel y Graficas	18,247	69,131
Metalurgia	15,692	62,992
Material de Transporte	83,523	813,767
Óptica, Fotografía y Relojería	14,216	149,675
TOTAL	206,314	1447,524

Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaborado por: Mónica Ibujés

1.5.5 Crédito

En este punto se va a proceder a estudiar los tipos de créditos que se dan a los empresarios así también como a las pequeñas empresas y personas en general.

Las instituciones Bancarias que los ofrecen son muchas, a continuación las más importantes:

- Caja Madrid
- Caixa
- BBVA
- Banco Central Hispano Santander
- Banesto

Tipos de crédito

Para financiar cualquier proyecto en un plazo de hasta 8 años se tiene:

- **Préstamo Inversión y Pensiones Caja Madrid**

El Préstamo Inversión y Pensiones de Caja Madrid es un préstamo con muchas ventajas para que pueda financiar sus ingresos a planes de pensiones. También se podrá disponer de liquidez por lo ya aportado beneficiándose de increíbles ventajas fiscales al máximo.

- La financiación cuenta con unas inmejorables condiciones con las que podrá financiar sus aportaciones a planes de pensiones Caja Madrid.
- Se tiene la posibilidad de elegir el tipo de interés, ya sea fijo o variable, y el día del mes en el que desea abonar sus recibos así como las cuotas anuales (12, 13 ó 14) y el plazo de amortización según lo próximo que esté a su edad de jubilación.

Para financiar cualquier proyecto con importes máximo de hasta 30.000 €²⁸

▪ **Crédito Súper Caja Madrid**

El Crédito Súper de Caja Madrid, ofrece nuevas herramientas para solicitar su préstamo. Se lo puede contratar a través de internet, rápidamente y con total confidencialidad dando facilidad tanto para los españoles como para los ecuatorianos que ya tienen su residencia en España.

Además, las financiaciones del Crédito Súper son asequibles con la posibilidad de amortizarlo hasta en 8 años.

Características del Crédito Súper de Caja Madrid:

- Crédito Exclusivo de Oficina Internet
- Le permite disponer desde 9.000 hasta 30.000 euros
- Posibilidad de amortizarlo hasta en 8 años

▪ **Crédito Ya Caja Madrid**

Con el Crédito Ya de Caja Madrid se puede disponer de hasta 9.000 euros para cumplir sus sueños o hacer realidad aquellos caprichos que no puede permitirse. Las características del Crédito Ya de Caja Madrid son las siguientes:

- Podrá disponer de hasta 9000 euros

²⁸ <http://www.mejorescreditos.es/prestamo-inversion-y-pensiones-de-caja-madrid/> Accesado el 14/02/2011

- Posibilidad de amortización de hasta 60 meses
- Posibilidad de elegir el día del mes en el que abonar la mensualidad de su crédito.
- Préstamo rápido y cómodo.

Para financiar cualquier proyecto con importes máximo de hasta 60.000 €

- **Crédito Consumo Protegido Caja Madrid**

Con el Crédito Consumo Protegido de Caja Madrid se puede disponer del dinero para lo que desee, ya sean unas vacaciones paradisíacas o una reforma de los muebles de la casa. Se dispone de un total de hasta 60.000 euros, y junto con el Seguro Crédito Consumo Protegido podrá garantizar el abono de hasta 12 cuotas en caso de que ser un trabajador por cuenta ajena en desempleo o contar con una baja laboral en caso de autónomos o funcionarios.

Para financiar créditos personales con un importe de hasta 30.000 €

- **Crédito Joven de Caja Madrid**

El Crédito Joven de Caja Madrid, dirigido a clientes de entre 18 y 30 años, ofrece la posibilidad de financiar estudios, realizar un viaje o adquirir los muebles de una nueva vivienda, etc. Se dispone de un préstamo de hasta 18.000 €, a devolver en un período máximo de 5 años.

Características del Crédito Joven.

- Hay que tener entre 18 y 30 años.
- Importe de hasta 18.000 €.
- Periodo máximo de devolución de 5 años.
- Pagos mensuales.
- Posibilidad de pagar en 12, 13 o 14 cuotas al año.

- **Crédito Consumo Bonificado Tipo 0% (Modalidad A) de Caja Madrid**

El Crédito Consumo Bonificado Tipo 0% (Modalidad A) de Caja Madrid, permite financiar nuestras necesidades económicas mediante un crédito que no soportará tipo de interés durante

el primer trimestre. Se realizarán revisiones semestrales posteriores. El importe solicitado deberá ser de entre 3.000 € y 30.000 €. ²⁹

Características del Crédito Consumo Bonificado Tipo 0% (Modalidad A)

- Importe del crédito de entre 3.000 € y 30.000 €.
- Tipo de interés variable, del 0% durante el primer trimestre, con revisiones semestrales posteriores.
- Plazo de amortización mínimo de 3 años y máximo de 5 si el préstamo es inferior a 6.000 €, o de 8 años si el importe es igual o superior a 8.000 €.

▪ **Crédito Nómina de Caja Madrid**

El Crédito Nómina está dirigido a aquellos clientes que tengan domiciliada su nómina en Caja Madrid. El crédito tiene un tipo de interés fijo durante toda la vida del préstamo, o variable con revisiones semestrales en función de la evolución del tipo de interés de mercado.

Otra característica importante es la posibilidad de elegir el día del mes en que se desea pagar los recibos o bien el número de cuotas anuales: 12, 13 ó 14 meses. Además, se puede financiar la cuota a pagar del IRPF o Patrimonio con un plazo de amortización máximo de 12 meses, o anticipar la devolución del IRPF con un máximo del 80% del importe con derecho a devolución con un plazo de amortización de hasta 6 meses

Características del Crédito Nómina.

- Importe de hasta 30.000 €.
- Plazo de devolución de hasta 5 años si el importe es inferior a 6.000 €.
- Plazo de devolución de hasta 8 años si el importe es igual o superior a 6.000 €.
- Tipo de interés fijo o variable con revisiones semestrales en función de la evolución del tipo de interés del mercado.
- Podremos financiar la cuota a pagar de IRPF con un plazo de amortización máximo de 12 meses.

²⁹ <http://www.mejorescreditos.es/prestamo-inversion-y-pensiones-de-caja-madrid/> Accesado el 15/02/2011

▪ **Crédito Consumo Cuota Cero de Caja de Madrid**

El Crédito Consumo Cuota Cero, ofrece la posibilidad de no pagar ninguna cuota durante los 3 primeros meses. Los intereses de los 3 primeros meses se acumularán al capital pendiente, que empezaremos a amortizar a partir del cuarto mes.

Características del Crédito Consumo Cuota Cero.

- Importe del crédito de 3.000 a 30.000 €.
- Plazo entre 3 y 5 años. Existe la posibilidad de amortización anticipada y reducción del plazo o cuota en cualquier momento.
- Se puede elegir entre tipo de interés fijo o variable y sin ningún gasto de estudio.

▪ **Crédito Familiar de Caja Madrid**

El Crédito Familiar de Caja Madrid permite financiar necesidades domésticas y contempla todas las posibilidades de plazos y de importes de financiación. Se puede solicitar un importe de hasta 30.000 € a devolver en un plazo de hasta 8 años.³⁰

Características del Crédito Familiar.

- Importe máximo de hasta 30.000 €.
- Plazo máximo de devolución de hasta 8 años, si el importe es superior a 6.000 €.
- Posibilidad de elegir entre tipo de interés fijo o variable.
- Si se escoge un tipo de interés variable, el préstamo será de tipo fijo los primeros 6 meses y el resto del plazo, el tipo de interés será revisado semestralmente, en función de la evolución del índice oficial del mercado hipotecario de Cajas, al que se suma un diferencial.

Crédito Consumo Cuota Cero

Con el crédito al consumo cuota cero de Caja Madrid podrá hacer todo lo que necesite disponiendo de una financiación entre 1.000 y 60.000 euros y sin pagar ninguna cuota los tres primeros meses.

Las condiciones son:

Importe financiado: 1.000 y 60.000 euros

³⁰ <http://www.mejorescreditos.es/prestamo-inversion-y-pensiones-de-caja-madrid/> accedido el 15/02/2011

Amortización: 8 años

Sin comisiones ni penalizaciones por amortización o reducción de plazo y/o cuota mensual.

Sin gastos de estudio

Tipo de interés: Fijo o variable a su elección.

Requisitos: Domiciliar su nómina o pensión en la entidad³¹

La factibilidad en acceder a un crédito en España actualmente se ha endurecido las normas ya que la situación de la economía actual se torna cada vez más compleja para el tejido empresarial. El consumo no hace más que caer en picado de la mano del desempleo que arrastra a su paso cualquier leve asomo de reactivación.

Pero pese a esto se está dando mayor facilidad a la gente que cuenta con nacionalidad española, y que cuenten con un trabajo estable y vivienda propia.

1.6 Sector productivo secundario

El sector secundario abarca a la industria y a todas las actividades de transformación de la materia prima en un bien de equipo o consumo.

La industria tiene su despegue durante los siglos XVIII y XIX en el período conocido como revolución industrial. El despegue industrial se debe, principalmente, a la utilización de la tecnología en las tareas del trabajo.

1.6.1 Industria

La industria, localizada principalmente en el área metropolitana, presenta una notable y creciente importancia y está constituida por empresas grandes y modernas, en las que se destaca, las de la construcción y obras públicas, sector en la cual la capital ocupa el primer lugar en España.

La industria de la comunidad de Madrid creció el 12,9% en enero de 2011, según los últimos datos del Índice de Producción Industrial (IPI), publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), y se situó como la industria líder en el conjunto de España, al crecer el

³¹ <http://www.mejorescreditos.es/prestamo-inversion-y-pensiones-de-caja-madrid/> accesado 15/02/2011

doble que Cataluña (+6,7%), más del doble que el conjunto nacional (+6%), y casi el triple que el País Vasco (+5,2%).

La comunidad de Madrid es deficitaria en materias primas y fuentes de energía, esto significa que debe importarlas de otras regiones de España o del extranjero. La producción industrial se desarrolla en pequeñas y medianas empresas (PYMES) aunque también se encuentran grandes empresas de ámbito estatal y multinacional.

En la comunidad de Madrid, se potencia las industrias de nuevas tecnologías y otras que se relacionan con ellas: automoción, electrónica, productos farmacéuticos, aeronáutica y también se mantiene la industria que en los últimos años se ha calificado de tradicional: muebles, alimentación, textil, papel y gráficas, industrias química, metalúrgica de transformación (automóviles, aviones), las fabricas de materiales para la construcción y de agua, gas y electricidad.³²

Tabla 9: Producción industrial

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL	
Productos metálicos	8,4 %
Productos químicos	10,8 %
Material de transporte	10,5 %
Alimentación, bebida y tabaco	6,5 %
Material eléctrico y electrónico	19,1 %
Textil y confección	6,9 %
Manufactureras de caucho y plástico	7,2 %

Fuente: Sainz de Robles, F.C.: Crónica y guía de la provincia de Madrid. Ed. Espasa Calpe. Madrid, 1966

Elaborado por: Mónica Ibujés

La industria actual se concentra, fundamentalmente en los municipios del llamado “Corredor de Henares”, y en la parte sur del municipio de Madrid y del Área metropolitana. En los 67 municipios cuyas ocupaciones laborales predominantes son la Industria y la Construcción, las

³² Miguel Ángel Torremocha : Aproximación a la Geografía de la Comunidad de Madrid (pág. 116)

industrias son menores y más diversas, muy diversificadas y, en mayor grado, pertenecientes a producciones tradicionales.

Tabla 10: Personal ocupado en industria

PERSONAL OCUPADO EN INDUSTRIA	
Material eléctrico y Electrónica	44.696
Papel y Gráficas	36.369
Material de Transporte	33.923
Maquinaria	32.850
Textil	28.534
Química	27.503
Alimentación	23.949
Maderas y Muebles	17.919
Energía y Agua	10.105
Bebidas y Tabaco	7.638
Minerales no Metálicos	2.815

Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaborado por: Mónica Ibijés

La Industria Madrileña sigue creciendo, como se puede observar en el cuadro siguiente sobre las altas industriales producidas en el año 2009.

Tabla 11: Altas de industrias en la comunidad de Madrid

ELEMENTO	NECESARIO
TRANSFORMACIÓN METÁLICAS	373
ALIMENTACIÓN, BEBIDAS, TABACO	220
TEXTIL	151
MADERAS Y MUEBLES	158
PAPEL Y GRÁFICAS	167

MAQUINARIA	182
METÁLICAS, QUÍMICAS	118
OTRAS MANUFACTURAS	119
TOTAL	1.488

Fuente: Torremocha, M.A.: Guía Pedagógica sobre la Comunidad de Madrid.D.G Madrid, 1987

Elaborado por: Mónica Ibujés

Usera se encuentra entre los 30 municipios y distritos de la comunidad de Madrid que mayor valor añadido industrial presentan, con más de 4.000 personas ocupadas en el sector.

1.6.2 Artesanía

Madrid es una región con una gran tradición Artesana, que todavía se mantiene en cientos de talleres y en miles de manos artesanas, que conocen el trabajo que hacen y miman los materiales en busca de esa pieza excepcional, única, ante la que todos sentimos admiración y respeto.

En Madrid no es difícil encontrar un buen tallista, un experto orfebre, un tejedor de primera línea o un delicado ceramista de manos satinadas por el roce diario del barro. Aquí se trabajan todos los materiales y se conservan las técnicas más emblemáticas de la artesanía, desde el repujado del cuero y la construcción de guitarras hasta el sacado de fuego, la encuadernación, el dorado, la marquetería o la fundición de bronce.

La actividad artesanal, bastante ligada a la existencia de la corte. Empezó a transformarse en actividad industrial propiamente a mediados del siglo XIX; pero su mayor expansión corresponde al siglo XX y muy en especial al período posterior a la guerra civil.

Algunas de las actividades más representativas de la artesanía española son:

La cerámica, el vidrio, la madera, el cuero y la piel, los metales, los tejidos, los bordados, los encajes, la cestería, la guarnicionería.

Entre algunos de los productos artesanales más populares están:

Jarras, tapices, alfombras, cuchillos, cestas, instrumentos musicales, tallas de madera, forja de hierro, baúles, platos, pañuelos, sillas, muebles.

1.6.3 Crédito

En este punto se va a ver los tipos de créditos que se dan específicamente a las industrias y a los artesanos, se tiene la línea de crédito de Caja España - Caja Duero. El objetivo de esta línea de crédito, es facilitar la inversión de las pequeñas y medianas empresas artesanas e industriales.

Entre los productos que se ofrecen a las pymes a través de este convenio destacan las operaciones de inversión, con importes de hasta 600.000 euros y plazos de devolución entre 3 y 15 años o los programas de circulante, con el mismo límite de 600.000 euros y plazos de amortización de hasta 12 años.

Los bancos buscan alternativas innovadoras a través de convenios y acuerdos que potencien áreas de desarrollo e innovación. La crisis económica y la tendencia al ahorro han llevado a estos sectores a sufrir la crisis de una forma brutal.

Así también se tiene a la Caixa que ha creado una línea de crédito de 300 millones de euros para pymes de la industria alimentarias.

1.7 Sector productivo terciario

El crecimiento del sector terciario constituye unos de los procesos de mayor trascendencia en la evolución de la estructura económica española. Este proceso se manifiesta en una reducción importante de la población empleada en las funciones productivas y el consiguiente incremento de los servicios. Esta misma tendencia se presenta también en la evolución de la composición sectorial del PIB.

El peso del sector terciario en la vida económico- social de Madrid es muy grande. Ya que ocupa a más de las tres cuartas partes de la población activa.

Madrid agrupa alrededor del 50 % del capital financiero nacional, en virtud del sistema radial de carreteras y ferrocarriles, al que se ha sumado las líneas aéreas. Tienen importancia considerable las actividades relacionadas con el almacenaje, el transporte y las comunicaciones.

La actividad económica de la comunidad depende de la industria, del comercio y de otros servicios. Por eso ocupa el primer lugar de España en todos los subsectores de las actividades terciarias y el valor de sus servicios representa cerca el 20% del total estatal.

1.7.1 Comercio

En la comunidad de Madrid se ha desarrollado el comercio como una consecuencia lógica derivada de dos hechos importantes: la elevada población de su provincia y que entre sus municipios se halla el que ostenta la capitalidad del Estado.

Estos son los tipos de comercio que existen en el Distrito de Usera:

- Agencias de Viajes
- Alimentación
- Animales
- Asador de pollos
- Asesorías - Gestorías - Seguros
- Autoescuelas
- Automóvil y Motocicletas
- Bazares
- Calzado y Reparación
- Carnicería - Salchichería - Casquería
- Carpintería - Ebanistería – Aluminio
- Cerrajería
- Charcutería
- Clínicas - Salud
- Complementos - Regalos - Decoración
- Productos Congelados
- Cristales
- Deportes y Armerías
- Droguerías y Perfumerías
- Electricidad y Electrónica
- Electrodomésticos
- Estancos y Loterías
- Farmacias
- Ferreterías
- Floristerías
- Fotografía
- Frutas y Verduras

- Frutos Secos y Variantes
- Gas - Calefacción
- Gimnasios
- Herbolarios
- Hostelería
- Informática
- Joyerías y Relojerías
- Locutorios e Internet
- Maquinaria Industrial
- Mercería - Lencería
- Muebles y Colchonerías
- Ópticas
- Panaderías y Pastelerías
- Papelerías - Librerías - Copisterías
- Peluquerías y Estética
- Pescados y Mariscos
- Pollerías: Aves - Huevos – Caza
- Prensa
- Reformas
- Telefonía
- Tintorería – Lavandería
- Videoclubs

Se va hacer referencia a tres empresas comerciales que actualmente destacan en el distrito de Usera:

SUPERMERCADOS HIPER USERA

Esta es una cadena de supermercados cuya localización principal está en la comunidad de Madrid.

Es una empresa consolidada en el sector de la distribución, la calidad y el servicio a los clientes.

Pertenecen al grupo IFA ESPAÑOLA, S.A., un grupo que lleva dedicado al sector de la alimentación 40 años.

La empresa cuenta con 42 centros en la comunidad de Madrid, 6 en Guadalajara y 3 en Toledo, Algunos de los establecimientos cuentan con servicio de reparto a domicilio y parking para facilitar la compra a los clientes.

El que está situado en la zona de Usera no es un supermercado excesivamente grande, pero tiene de todo y a buenos precios.

DEPORTES GÁLVEZ

Es una empresa dedicada a la venta de suministros y equipamientos para deportes y actividades, construcción de instalaciones deportivas así también montaje y colocación de equipamiento deportivo.

Se venden todo tipo de zapatos, ropa y accesorios deportivos. En el distrito hay tres establecimientos dedicados a esta actividad.



Imagen 5: Tienda Deportiva Gálvez

Fuente: http://.yelp.es/biz_photos/Udem2 (accesado 4 de marzo 2011)

RESTAURANTE – CAFETERÍA MUSEO DEL JAMÓN

Es una cadena de restaurantes temáticos especializados en jamones y embutidos, cuenta con una cocina tradicional de calidad

Está constituida en el año de 1970 por don Marcelo Muñoz y sus hijos Luis y Francisco como almacén mayorista especializado en la selección y distribución de jamones, embutidos y quesos.

Además cuenta con servicio de charcutería, panadería, cafetería, y restaurantes que ponen a la disposición del cliente, los más exquisitos y variados platos.



Imagen 6: Bar-Cafetería del Museo del Jamón

Fuente: Mónica Ibujés

El pequeño comercio sobrevive en las áreas rurales y en algunos distritos con asentamientos urbanos tradicionales. Aún en estos tipos de población el pequeño comercio se dirige a la venta de artículos de consumo diario, de necesidad imprevista y de pequeño volumen.

1.7.2 Turismo

El turismo constituye una actividad muy importante en la economía de determinados países, y España está entre los que ocupan los primeros puestos del mundo teniendo en cuenta las personas que la visitan procedentes de todo el planeta, además de los ingresos que proporciona y los empleos que se crean relacionados con el turismo.

Se considera al turismo como factor fundamental del proceso de desarrollo y transformación de la estructura social y económica de España.

La afluencia de turistas a las distintas comunidades autónomas españolas es muy diversa. Los viajeros alojados en la comunidad de Madrid en el año 2009 fueron un 11,6% del total español. Respecto a la procedencia de los turistas que llegan desde el extranjero, la cifra más alta corresponde a quienes provienen de Estados Unidos y Canadá.³³

Madrid está llena de zonas verdes en la que es posible pasar un rato muy agradable paseando, practicando deporte, tomando el sol o leyendo un libro un claro ejemplo son el parque de El Retiro, el Real Jardín Botánico, el parque de El Capricho, los jardines de Sabatini, el Campo del Moro, la Casa de Campo.

Madrid es uno de los grandes centros de la cultura donde se encuentra; Galerías de arte, teatros y auditorios y museos como son los más importantes; museo del Prado, Centro de

³³ Miguel Ángel Torremocha; Aproximación a la Geografía a la Comunidad de Madrid(pág. 122)

Arte Reina Sofía, museo Thyssen-Bornemisza. Y además grandes plazas y monumentos tan emblemáticos de Madrid como la Puerta de Alcalá, la Fuente de la Cibeles o la Puerta del Sol.

LUGARES DE INTERÉS TURÍSTICO EN EL DISTRITO DE USERA

Parque Olof Palme

Cuenta con 46.600 metros cuadrados. Tiene áreas de juego infantil, de gimnasia para mayores y cuenta con cancha de baloncesto, pistas de petanca, auditorio y una fuente ornamental.



Imagen 7: Parque Olof Palme

Fuente: Mónica Ibujés

Parque de Pradolongo

Situado entre el Hospital Doce de Octubre y el Polideportivo de Orcasitas. Es el cuarto parque más grande de la capital. Fue inaugurado en 1983 por el entonces alcalde de Madrid don Enrique Tierno Galván y fue considerado el primer parque democrático de la ciudad, ya que el diseño fue ejecutado de acuerdo con las necesidades y gusto de aquellos vecinos que iban a disfrutar.



Imagen 8: Parque de Pradolongo

Fuente: Mónica Ibujés

El Jardín Botánico

Situado junto al estanque data de 1979 y cuenta con una superficie de 4.200 metros cuadrados. Está formado por 30 parterres de diseño geométrico distribuidos en siete plazas y cuenta con 180 especies de árboles y arbustos. Entre las especies que se pueden contemplar en el parque figuran: coníferas (pinos, tuyas, cedros, abetos), frondosas (arces, sauces, tilos, avellanos, mimosas), quercus (encinas, alcornoques, robles), además de olivos, palmeras. Dentro de los arbustos representados en el Jardín, destacan los autóctonos como el madroño y las plantas aromáticas como tomillo, romero, salvia, santolina o lavanda.

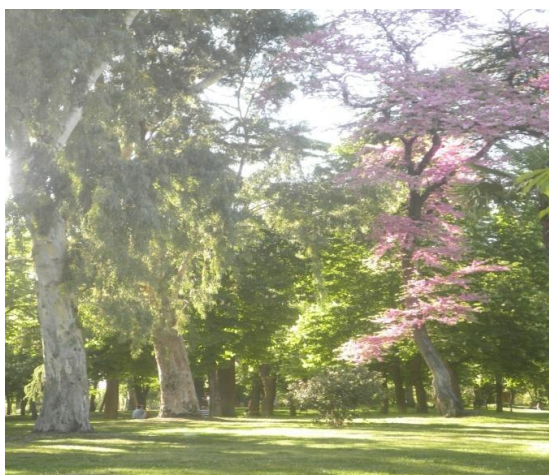


Imagen 9: Jardín Botánico

Fuente: Mónica Ibujés

Parque del Retiro

El popular parque del Buen Retiro, joya del patrimonio artístico-natural de la ciudad y testigo de la historia monárquica, es un emblema de Madrid que constituye una visita obligada para los turistas.



Imagen 10: Parque del Retiro

Fuente: Mónica Ibujés

Situado en pleno centro de la ciudad, y con 118 hectáreas, los Jardines del Retiro son uno de los lugares más significativos de Madrid. Cuentan en su interior con numerosos monumentos y lugares de interés, como son el Palacio de Cristal, la Puerta de España, desde la calle Alfonso XII, La rosaleda, el estanque y gran cantidad de fuentes. También cuenta con la primera estatua al diablo del mundo: la del Ángel Caído.



Imagen 11: La Rosaleda

Fuente: Mónica Ibujés

Museo del Prado

Ubicado en un lugar privilegiado, el Museo Nacional del Prado preside uno de los itinerarios turísticos más visitados de la capital. El Prado es uno de los museos de arte más famosos del mundo, alberga obras maestras que datan de los siglos XII al XIX, lo que lo convierte en una de las atracciones turísticas más visitadas de Madrid.

El museo del Prado es una de las más importantes pinacotecas del mundo; se dice que no es la más completa, pero sí la más rica por la acumulación de obras maestras. Su colección se centra en pintura italiana, española y flamenca.



Imagen 12: Museo del Prado

Fuente: Mónica Ibujés

Rastro de Madrid

El Rastro es uno de los mercados al aire libre más grandes de Madrid y una de las atracciones turísticas más populares. Hay puestos que venden artículos a un precio excelente y se puede encontrar de todo, desde ropa y accesorios hasta discos compactos y artefactos de cocina, es muy colorido y eso lo hace muy atractivo para hacer las compras por las mañanas.

El Palacio Real

El palacio real es un edificio enorme e imponente que se construyó durante los siglos XVIII y XIX y su popularidad lo ha convertido en una de las atracciones turísticas más concurridas. Es la residencia oficial de la familia real española, si bien sólo lo utilizan para la celebración de ceremonias de estado. Tiene un jardín en escala imponente y se puede ingresar al palacio para recorrer sus suntuosos corredores, salones de gala, el salón del trono, las áreas residenciales y la armería real y la farmacia real.³⁴



Imagen 13: Jardines del Palacio Real

Fuente: Mónica Ibujés

La Puerta de Sol

Es una plaza que se encuentra situada en el centro de Madrid, en el Barrio de Sol, es un lugar de citas, un lugar de paseo, aquí se encuentra desde 1950 el denominado Kilómetro Cero de las carreteras radiales españolas. El edificio más antiguo de la Puerta del Sol es la Casa de Correos y en ella destaca el reloj de torre que fue construido y donado en el siglo XIX por José Rodríguez de Losada, y cuyas campanadas de las 12 de la noche del 31 de diciembre marcan la tradicional toma de las doce uvas a la gran mayoría de los españoles. La Puerta del

³⁴ Blog del Día el 12/11/10 por blogdeldia.org

Sol fue en sus orígenes uno de los accesos de la cerca que rodeaba Madrid en el siglo XV. Esta cerca recogía en su perímetro los arrabales medievales que habían ido creciendo extramuros, en torno a la muralla cristiana del siglo XII. El nombre de la puerta proviene de un sol que adornaba la entrada, colocado ahí por estar orientada la puerta hacia levante.



Imagen 14: La plaza de La puerta de Sol

Fuente: Mónica Ibujés

El templo de Debod

El Templo de Debod es un templo del antiguo Egipto localizado actualmente en Madrid, fue un regalo de Egipto a España en el año 1968, en compensación por la ayuda española, tras el llamamiento internacional realizado por la Unesco para salvar los templos de Nubia, principalmente el de Abu Simbel, en peligro de desaparición debido a la construcción de la presa de Asuán. Se situó de manera que conservase aproximadamente la misma orientación que en su lugar de origen, de este a oeste, está en la Plaza de España, en un alto donde se encontraba el Cuartel de La Montaña, Tiene una antigüedad de unos 2.200 años. El templo se halla en la actualidad restaurado y algunas partes desaparecidas han sido reconstruidas. Consta de una serie de estancias que se pueden visitar. El mejor momento para admirarlo desde el exterior es a la caída de la tarde.³⁵

³⁵ Jaramago, M. "El templo de Debod: recientes investigaciones", en *Egipto, 200 años de investigación arqueológica*. (Ed. Zugarto, 1998).



Imagen 15: Templo de Debod
Fuente: Mónica Ibujés

Como un apartado especial del turismo es preciso referirse a la llamada Industria Hotelera que es un sector en desarrollo en la comunidad de Madrid. A ello contribuye el turismo de forma general, pero también la celebración de congresos, conferencias internacionales y ferias monográficas generales de carácter nacional e internacional. En los últimos años se ha aumentado este tipo de convenciones sobre todo a partir de la integración Española en la comunidad Europea.



Imagen 16: Centro de Convenciones de Madrid, IFEMA
Fuente: Mónica Ibujés

1.7.3 Transporte

El transporte constituye un factor clave en el desarrollo regional, al hacer a las regiones más o menos accesibles, más o menos atractivas para la actividad económica. El papel del transporte en el desarrollo económico ha sido fundamentalmente el de disminuir el efecto perturbador de la distancia, ya que al ganar velocidad y reducir costes, ha permitido aumentar

el área accesible, incrementando el poder de las empresas, pues al ampliar sus posibles mercados, pueden reducir sus precios.

La comunicación de transporte de Usera con el resto de los distritos es considerada muy buena, ya que cuenta con el servicio de metro que comunica al distrito con el resto de la ciudad a través de la línea circular, diversas líneas de autobuses y comunicación a través del servicio de cercanías de RENFE.

Respecto a los autobuses, la población sí demanda mejoras en cuanto a la frecuencia y el recorrido de algunas líneas específicas

Transporte aéreo

El transporte aéreo su desarrollo en los últimos años ha sido extraordinario, sin duda para grandes y medianas distancias, el avión es el transporte del presente y del futuro.

España se divide en nueve regiones aéreas, de ellas la del centro afecta a Madrid- Barajas.



Imagen 17: Aeropuerto Internacional de España, Madrid – Barajas T4

Fuente: Mónica Ibujés

El sistema aeroportuario español está muy jerarquizado. Madrid-Barajas, Palma de Mallorca y Barcelona constituyen los grandes centros de tráfico.

El transporte aéreo también ha experimentado un desarrollo muy rápido en los últimos años, resultando especialmente competitivo sobre distancias medias y largas. Es en el transporte de viajeros en el que el avión ofrece más ventajas, ya que en el de mercancías el sobrecoste que supone muy rara vez compensa los menores plazos de entrega. Los viajes de negocios y el turismo constituyen los dos segmentos principales de la demanda de transporte aéreo.

Madrid está bien preparado en cuanto al transporte. El sistema de transporte de Madrid es rápido y eficiente y puedes elegir entre el metro, el autobús o el taxi. Además, dentro de la zona céntrica, se puede llegar a varios destinos a pie.

Hay 5 maneras principales de viajar por el centro de Madrid. El sistema del transporte público es excelente entre los que destacamos:

Metro

La Red de Metro de Madrid tiene una longitud de 281,780 km y comprende trece líneas, los trenes funcionan de 06:00 a 01:30 hs, todos los días. El metro es un servicio limpio, seguro y eficiente, que es fácil de utilizar y el mejor medio de transporte. Las unidades tienen aire acondicionado y son amplias. También muchos tienen asientos reservados para personas mayores o discapacitados. El metro es barato, puedes comprar un billete sencillo por sólo 1,00euro.



Imagen 18: Andén del Metro L3

Fuente: Mónica Ibujés

Servicio de taxis

El taxi es una gran opción durante la noche, cuando el metro ya no funciona. En especial, si no conoces bien los alrededores. Los taxis oficiales de Madrid son blancos con una franja roja, los puedes detener en la calle o esperar uno en la parada. Las paradas de taxis están indicadas con un letrero azul que contiene una letra T en blanco.



Imagen 19: Taxi de Madrid

Fuente: Mónica Ibujés

Alquiler de coches

Otra opción de transporte en Madrid es alquilar un automóvil, que es un coche que se utiliza si se va viajar fuera del centro de la ciudad. El aparcamiento en Madrid es complicado y es difícil transitar por las calles.

Autobuses públicos

Éste es otro medio de transporte limpio, barato y eficiente de Madrid. Los autobuses de la EMT son rojos y funcionan de 06:00 a 23:30. También hay un servicio de autobús nocturno.

Existe una red de autobuses urbanos gestionada, como el resto de la red de transporte público, por el Consorcio de Transportes de Madrid y por la Empresa Municipal de Transportes de Madrid, que cuenta con más de 2.000 vehículos y 194 líneas.³⁶



Imagen 20: Autobús de la comunidad de Madrid

Fuente: <http://tecnio.com/wifi-para-los-autobuses-en-madrid/> accesado 18 de Mayo del 2011

³⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Madrid> (Accesado, el día 20 de Mayo del 2011)

Servicio de Renfe

La compañía pública de ferrocarriles (Renfe) opera en casi todas las líneas de tren españolas. Las estaciones de ferrocarril más importantes de Madrid son las de Atocha (oficialmente Puerta de Atocha), Chamartín y, para el transporte de mercancías, la estación de clasificación de Vicálvaro, al este de la ciudad.³⁷



Imagen 21: Cercanías del Renfe

Fuente: Mónica Ibujés

1.7.4 Crédito

Debido al rápido aumento entre la población española de extranjeros se abrió un nuevo sector de mercado a las empresas de servicios. Los préstamos a inmigrantes son uno de los últimos productos de financiación en el que se están volcando las empresas de este sector bancos, cajas y entidades financieras.

Otro de los productos en aumento de demanda para el sector terciario es el denominado "Microcrédito" o "Microcrédito social".

El microcrédito es un préstamo de pequeño importe desde los 6000 u 8000 euros hasta un máximo de 20000 euros, dependiendo de la entidad financiera, a bajo interés, sin comisiones y con plazos o cuotas de devolución muy flexible y orientada a financiar proyectos viables que conduzcan al autoempleo. El crédito medio es de 9000 euros a un tipo de interés medio del 4%.³⁸

³⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/Madrid> (Accesado el día 31 de Mayo del 2011)

³⁸ www.vulka.es/buscar/creditos-para-turismo.htm (Accesado el día 3 de Junio del 2011)

El perfil de la persona que solicita el microcrédito corresponde al de mujer de unos 35 años, con la idea clara de crear una pequeña empresa, principalmente en el sector de los servicios.

Por otro lado se tiene a Caja Madrid quien ofrece créditos a bajo interés a los 8.000 socios de Unión Gremial con el objeto de aumentar la competitividad de los pequeños y medianos comercios de la provincia de Madrid.

También se tiene los créditos destinados a estimular y financiar la inversión en actividades y proyectos asociados con el desarrollo del sector turismo en el país.

Está dirigido a personas naturales y jurídicas, y prestadores o prestadoras de servicios turísticos y a aquellos que como consecuencia del crédito se inicien en la actividad turística, y que cuente con el permiso correspondiente emitido por las autoridades competentes.

Las actividades a financiar son para la adquisición, construcción, ampliación, dotación, equipamiento y remodelación de:

- ❖ Establecimientos turísticos tales como:
 - Unidades de Alojamiento Turístico: Hoteles, posadas
 - Hatos, haciendas, fundos, fincas que por su valor arquitectónico y patrimonial se incorporen a la oferta turística.
 - Parques temáticos, de atracciones, mecánicos, de agua y similares.
- ❖ Unidades gastronómicas y similares que por sus características de calidad y servicios, formen parte de la oferta turística local, regional o nacional.
- ❖ Agencias de viajes y turismo y mayoristas relacionados con la comercialización, intercambio y mercadeo del producto turístico nacional (operativas o nuevas).³⁹

³⁹ <http://gestionpyme.com/caja-madrid-creditos-preconcedidos/> (Accesado el día 17 de abril del 2011)

CAPÍTULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

CAPÍTULO II GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL DISTRITO DE USERA

2.1 Gastronomía

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Además es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente.

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía es muy importante todo este entorno se mueve al rededor de platos y cazuelas, en todos los niveles, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud, o en los grandes restaurantes, de alta cocina. Si queremos quedar con alguien para tener una conversación solemos hacerlo alrededor de una mesa, con unas tapas o un plato exquisito. A través de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias. Estamos en una era que nuestra gastronomía es más rica, mezclamos todos los sabores posibles, dulces con salados, texturas de diferentes substancias y mezclamos el arte culinario de diferentes países de todo el mundo.

2.2 Historia de la gastronomía en general

La gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía, está vinculada, a la cultura de los países. Por esto se puede señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española etc. Todas estas se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos. Los cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia en tratándose de sabor y distinción por la presentación.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Se puede señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes. Los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas. Sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

Al referirse a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización. Analizaremos los alimentos característicos de cada etapa, los utensilios desarrollados y analizaremos desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna.⁴⁰

2.2.1 Edad antigua de la gastronomía



Imagen 22: Edad antigua de la gastronomía

Fuente: http://www.gastronomiaactiva.com/51132_es/Algunas-de-nuestras-propuestas/ (Accesado el día 18/06/2011)

Los primeros alimentos en esta época fueron los frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades. Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples

Con el descubrimiento del fuego el hombre comienza a cocer los alimentos con lo cual se digerían mejor, evitaban la transmisión de enfermedades y podían apreciar mejor su sabor.

⁴⁰ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 30/06/2011)

Con la extinción de los grandes animales el hombre comenzó a domesticar a ciertos animales (renos, perros).

Pueblo egipcio

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también de los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de luto servían de alimento.

En el egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres. La clase privilegiada es decir la que tenía plata comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.

Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones, las almendras, las peras y los melocotones hicieron su aparición sino hasta después de la dominación romana.

No fueron partidarios de los lácteos.

La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura, por lo cual se debía consumir rápido si no se agriaba.

El cereal más antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno.

Como consecuencia del cultivo de los cereales se descubrió el pan. Los egipcios fueron los primeros comedores de pan. La repostería egipcia fue muy importante.

Los egipcios comían sentados, separados hombres de mujeres y utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

Pueblo hebreo

Comían alimentos simbólicos en estos se encuentra el pan y el vino.

El agua en aquel tiempo no era potable por lo que la leche cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.

Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombro (pepino), melones, puerros, cebolla y ajos.

Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).

La carne se consumía, en general, en las fiestas y provenía del cordero o la cabra, la carne del buey y los animales engordados se reservaban para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos.

El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro.

La religión de este pueblo muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir se podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero. De los pescados se podían comer aquellos que tuvieran escamas.

Pueblo griego

Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.⁴¹

EGIS, llevo a la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo.

Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen. La que menos consumían era la carne de buey.

Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión. El aceite de oliva el de primer procesado se utilizaba para comer, el segundo para el cuerpo y el tercero para alumbrar.

La leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amantar a sus terneros.

La cocina griega es la madre de la cocina de occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.

⁴¹ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 3/07/2011)

La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a bases de hierbas aromáticas. Como especias se encontraban: laurel, tonillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.

Pueblo romano

La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

Se hacían 3 comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentun (papilla de harina de trigo y agua que diluida hacía de refresco).

La gallina fue una de las primeras aves de la época.

Había olivos, ciruela, granado, membrillos y cerezos y la higuera autóctona de Italia.

Los romanos conocían la levadura y aunque su pan era fermentado hacía otros tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.

El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Ésta era el líquido que se obtenía pescando la carne de diversos pescados con sal. A esto se añadía hierbas olorosas como la ruda, el anís, hinojo, menta, albahaca, tonillo etc.

La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jabones salazones, aceite y en los cereales.⁴²

Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto, y miel.

Los romanos organizaban grandes banquetes de derecho por clases privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran que a medida de estos debían retirarse al vomitorium en donde excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para aliviarse el vientre y poder continuar comiendo.

⁴² http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 10/07/2011)

2.2.2 Edad media de la gastronomía



Imagen 23: Edad Media de la Gastronomía

Fuente: <http://paseandohistoria.blogspot.com/2010/02/gastronomia-en-la-edad-media.htm> (Accesado el día 18/07/2011)

La gastronomía medieval queda definida como el conjunto de las costumbres culinarias y de los alimentos relacionados con la época medieval típicos de la zona de Europa.⁴³

Muchos de los cambios y costumbres acaecidas durante este período pusieron lo que son hoy en día los fundamentos de las cocinas nacionales y regionales de la actual Europa, debe la exportación de muchos alimentos frescos, especialmente la fruta, el pescado y la carne, algo que sin embargo es en la actualidad muy corriente en todas las naciones industrializadas. No obstante, los alimentos altamente refinados y exclusivos elaborados para la nobleza acaudalada se consideraban como influencias extranjeras y eran más propensas a ser internacionalizadas que los comestibles de los estratos más bajos de la sociedad. Las tendencias fijadas por el consumo de los reyes y de su corte de nobles seguían siendo influyentes, desde el punto de vista culinario debido a que la población deseaba emularlas, especialmente la clase media superior de las ciudades medievales.

La sociedad medieval comía cerca de dos veces al día: almuerzo, cercano a la hora del mediodía y una merienda ligera. Los moralistas estaban en contra de romper la frontera entre la noche y el día con una comida tal y como el desayuno, y de esta forma los miembros de algunas comunidades religiosas lo evitaron. El desayuno era, por razones prácticas, elaborado

⁴³ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 25/07/2011)

para muchos trabajadores, niños, mujeres y enfermos, siempre a horas muy tempranas. La mayoría de las personas que sucumbían al desayuno, lo consideraban una práctica débil. Las cenas a altas horas de la noche y los banquetes en los que solía haber considerables cantidades de alcohol eran considerados inmorales. Se consideraban asociados con vicios tales como: apuesta, lenguaje soez, bebida y prostitución. Las comidas de rango menor y los aperitivos eran muy comunes (a pesar de no estar bien vistos por la Iglesia), de esta forma los trabajadores recibían el permiso de sus patronos para la compra de comida para ser ingerida durante las paradas de trabajo.⁴⁴

Los cubiertos y la etiqueta

La comida medieval era ingerida principalmente por ayuda de cucharas estando la otra mano sin otro cubierto. Se empleaba el cuchillo en la mesa, pero generalmente no se incluía con el plato ya que se esperaba que cada uno de los comensales llevara consigo uno. Posteriormente el cuchillo fue incluido por los hospedadores como signo de distinción a los invitados de alto rango. Antes de la comida y tras el transcurso de la misma se ofrecía a los asistentes palanganas con agua y unas toallas para que se adecentaran la cara y las manos, limpiándolas.

La práctica más habitual era compartir las copas y recipientes donde se bebía, esta práctica era muy común en los banquetes y era considerado un privilegio de gran etiqueta, así como partir el pan o remover en la fuente central de carne ubicado en el centro de la mesa para ofrecer un pedazo al comensal vecino. La naturaleza jerárquica de la sociedad medieval reforzó estas costumbres de etiqueta donde los asistentes de baja posición ayudan en la mesa a los de rango superior, los jóvenes a los mayores, los hombres a las mujeres. Generalmente, los banquetes y las comidas colectivas eran considerados masculinos. Se consideraba algo poco común llevar a su propia mujer a estas fiestas. Los códigos sociales de aquella época hacían difícil para una mujer mantener los estereotipos de permanecer bella, delicada e inmaculada durante el transcurso de una fiesta suntuosa, la mujer del hospedador del banquete comía a menudo en un recinto separado. Pudiendo unirse al banquete cuando ya estaba a su final y los negocios ya se habían tratado.⁴⁵

Los hombres y mujeres de la edad media eran grandes comedores y para sus comidas y sobre todo para sus grandes banquetes, realizaban enormes cantidades de platos. El gusto de la

⁴⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 27/07/2011)

⁴⁵ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 31/07/2011)

época privilegiaba la superposición de los sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias. Los ingredientes más comunes de la cocina medieval europea en aquellos tiempos eran el agraz, vino y vinagre. Estos ingredientes se combinaban extensamente con azúcar para dar a muchos platos un sabor distintivo y en la mayor parte de las veces agridulce. Las carnes más populares eran la de cerdo y pollo, mientras que la ternera era muy poco común, en comparación con la actualidad

Los condimentos mas preferido era el trigo queso, azúcar y canela, y entre los animales la predilección era por los cuadrúpedos y los pájaros, a menudo, los presentaban revestidos de su propia piel o de su plumaje, decorados con oro o rellenos con otros animales vivos más pequeños.

2.2.3 Edad moderna de la gastronomía



Imagen 24: Edad moderna de la Gastronomía

Fuente: http://html.rincondelvago.com/gastronomia_2.html (Accesado el día 02/08/2011)

La edad moderna transcurre más o menos desde mediados del siglo XV a finales del siglo XVIII. En la Edad Moderna se integraron los dos mundos humanos que habían permanecido aislados desde la Prehistoria: el Nuevo Mundo (América) y el Viejo Mundo (Eurasia y África).

En la edad moderna Europa hubo un despertar a una cocina de lujo y ostentación. El arte de comer se convirtió en una obra maestra. Todo este cambio tubo un factor decisivo: el descubrimiento de América, con el consecuente intercambio de productos alimenticios entre el nuevo y viejo continente. Actualmente algunos de ellos como el tomate, la papa y el chocolate son imprescindibles en la buena cocina, pero no fueron aceptados tan fácilmente. Por otra parte la riqueza mineral de América sirvió para embellecer las mesas europeas, sobre todo en España, donde se veían extraordinarias piezas de oro y plata, que causaban

admiración.⁴⁶

La Edad Moderna también llamada El Renacimiento se inicio después de la caída de Constantinopla en 1453 y termino con la Revolución Francesa en 1789. Esta fue una época de grandes repercusiones que dio lugar a cambios decisivos en la historia de la humanidad.⁴⁷

Los alimentos más comunes de esta época son los aceites, vinos, porotos, alubia, carne de patos, pollo, jabalí, terneros, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas, y membrillos. Se preparaban dulces y helados con esto.

También se puede encontrar que hubo pueblos enteros que se alimentaban solo de bellotas.

En América y Asia. Lo que llego de Europa a América fue el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento y el pimentón, el ananá (piña), las papas y el tomate.

De lo que llego a Asia a Europa el arroz ha sido el cultivo más importante traído a América.

La semilla del cacao entre los azteca ha servido de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo toman como cantidades extremas de endulzantes.

El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas “civilizadoras”) y las características y requerimientos de éste marcaron las culturas americanas.⁴⁸

La papa fue el tubérculo que recupero el hombre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se les obligaba a los campesinos a cultivarlas. Estas se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.

2.3 Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia en el distrito de Usera-España

La cocina ecuatoriana nace de lo popular, es histórica, tradicional y se enriquece con los diversos medios regionales de cocinar, se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una

⁴⁶ <http://www.buenastareas.com/ensayos/Gastronomia-En-La-Edad-Moderna/1472266.html> (Accesado el día 08/08/2011)

⁴⁷ <http://www.buenastareas.com/ensayos/Gastronomia-En-La-Edad-Moderna/1472266.html> (Accesado el día 18/08/2011)

⁴⁸ <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 18/08/2011)

mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país. La cocina ecuatoriana como toda la gastronomía Latinoamérica es una integración de la cultura autóctona con el aporte de la herencia europea. Los condimentos constituyen el toque especial en sus platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela.⁴⁹

Gran parte de los ingredientes utilizados para la creación de los exquisitos platos ecuatorianos son aportados por influencias europeas sobre todo los españoles en la época de la colonización; así son habituales: las cebollas, las coles, el trigo, etc.; integradas con los productos de esta tierra América, como el maíz o choclo, la papa o patata y el fríjol o las alubias, constituyen los ingredientes básicos para la elaboración de las típicas recetas mestizas ecuatorianas.

La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: ya que ellos trajeron consigo su propia gastronomía en lo que destaca el consumo de animales, como cerdos, bovinos, ovejas, pavos y gallinas. El maíz fue un cereal muy antiguo utilizado en la elaboración de sopas, bebidas, postres y empanadas, así se tiene la avena y el arroz, son cereales que hoy en día están muy utilizados en la alimentación diaria, así mismo los españoles añadieron diversos rellenos a la masa de maíz molido conocida como humita, que preparaban los quechuas y los llamaron tamales.

Los españoles trajeron la remolacha, la zanahoria, el nabo y el rabanito, raíces que incorporaron muy pronto a la cocina ecuatoriana, la zanahorias se comen crudas, hervidas o asadas, las beterragas o remolachas se usan en cremas, ensaladas y zumos.

Son muchas las variedades de platos que se encuentra recorriendo la gastronomía de Ecuador. Así todo aquel que quiera conocer la cocina ecuatoriana se dejará; sucumbir por los

⁴⁹ Fried Michelle, Comida del Ecuador, Recetas tradicionales de Hoy, Quito, Artes Gráficas Señal, 11 Edición, 2009

excelentes sabores de sus mariscos acompañados de salsa de ají o los ricos pescados con coco, o las cazuelas de pescado.

Los ecuatorianos somos muy dados a comer muchos bollos de pescado, de yuca, de camote... además de deliciosos dulces como el de maní con miel o con harina de maíz.

Entre los productos más utilizados por los cocineros de este país se encuentran los frijoles, la patata y el maíz que son elementos primordiales en los menús diarios de los ecuatorianos.

Pero no sólo la gastronomía ecuatoriana se nutre de esos productos sino que la carne de cerdo o de pavo también suelen ser platos típicos en sus fogones. Si lo que queremos es conocer en profundidad los platos típicos de esta tierra deberemos probar el delicioso aguado que es un caldo elaborado con bolas de plátano verde.

Las empanadas de maíz, la guatita que es una especie de guiso hecho con vaca, los llapinchagos que son tortitas hechas con masa de patatas con queso y maní son algunos de los manjares que pueden catarse en Ecuador. Todo aquel que sea amante de platos fuertes deberá probar la fanesca que es una mezcla de diversos ingredientes entre los que se encuentran las lentejas, guisantes, frijoles y maíz.⁵⁰

La comida tradicional ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fast food, de la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el plan blanco, las gaseosas.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto influenciada a lo largo de los años por las invasiones que sufrió la península, desde los antiguos pueblos bárbaros hasta la llegada de los pueblos musulmanes. Los pueblos musulmanes hicieron llegar nuevos condimentos que aún hoy acompañan los platos ecuatorianos. Este pueblo introdujo productos como el azafrán, la naranja y el azúcar.⁵¹

⁵⁰ <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana> (Accesado el día 24/08/2011)

⁵¹ <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=680> (Accesado el día 24/08/2011)

La llegada del imperio romano a tierras españolas trajo consigo la incorporación de productos como el aceite de oliva y el ajo a los platos que se elaboraban anteriormente. El vino fue otro producto fruto de la invasión romana, y todos ellos se incorporan a la cocina ecuatoriana.

Posteriormente se han introducido nuevas tendencias culinarias dependiendo de los siglos y los movimientos de la época. Actualmente, la gastronomía ecuatoriana se decanta por la unificación de la tradición y la imaginación.⁵²

Nuestra rica gastronomía es una fusión entre productos de afuera y endémicos, se tiene el arroz que es la base de la dieta diaria de los ecuatorianos, proviene de China, la canela, la mostaza, el jengibre son originarios de Asia. Por ello los profesionales de la gastronomía aprovechan la variedad para buscar y experimentar nuevos sabores y saberes en aspectos nutricionales, decorativos y de gustativos, siempre buscando enriquecer la cultura gastronómica del Ecuador.

Gran parte de los ingredientes utilizados para la creación de los exquisitos platos ecuatorianos son aportados por los españoles en la época de la colonización; así son habituales: las cebollas, las coles, el trigo, etc.; integradas con los productos de esta tierra América, como el maíz o choclo, la papa o patata y el fríjol o las Alubias, constituyen los ingredientes básicos para la elaboración de las típicas recetas mestizas ecuatorianas. Entre sus recetas más populares se encuentra: Ceviches, Encebollados, los patacones, los chifles o el Seco de pollo, etc.

⁵² <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=680> (Accesado el día 03/09/2011)

CAPÍTULO III

DIAGNÓSTICO

GASTRONÓMICO DEL

ECUADOR EN EL

DISTRITO

CAPÍTULO III DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE USERA

3.1 Aspectos generales de de la gastronomía del distrito

Al elaborar las encuestas a los migrantes ecuatorianos en el distrito de Usera se obtuvo variedad de respuestas como que añoran la comida de sus ciudades natales, pero que lamentablemente se ven en otro país en busca de mejores oportunidades y es ahí cuando se ven en la necesidad de continuar con la tradición de sus pueblos, preparando sus comidas, para no olvidar sus raíces.

La gastronomía de Ecuador se caracteriza por su gran diversidad, la cual varía de acuerdo a cada región geográfica.

De acuerdo al diagnóstico realizado mediante encuestas y entrevistas aplicadas en los diferentes sectores que conforman el distrito de Usera en Madrid, se ha verificado que las personas consumen comidas con productos del sector, es decir al no haber productos autóctonos los sustituyen por otros.

Las personas encuestadas respondieron con un poco de recelo a las preguntas, otras gustosas colaboraron en el trabajo, pero la mayoría atendió y respondió de manera correcta.

La cocina española se ha convertido en un referente en el extranjero debido a la gran variedad de productos que se pueden encontrar en todas la geografía nacional.

Además, existen otros factores que han influido en esta popularidad como por ejemplo la presencia de la dieta mediterránea y la aparición de grandes restauradores. Con todo esto España se encuentra entre los primeros puestos del panorama gastronómico.

A pesar de que la gastronomía española es muy variada debido a que cada comunidad Autónoma tiene una cocina propia, existen varios rasgos comunes entre los que destacan:

- Utilización del aceite de oliva como elemento fundamental a la hora de la elaboración.
- Utilización de gran número de frutas, verduras y hortalizas en la elaboración de los platos.
- Utilización de la cebolla y del ajo como condimentos fundamentales.

- Utilización del sofrito como primer elemento a la hora de realizar cualquier receta.

La cocina madrileña se impregna de las propiedades fritura en aceite de oliva como se comprueba en los preparados populares de bares, restaurantes y otros establecimientos en la ciudad: los churros, la tortilla de patatas, los bocadillos de calamares servidos en los bares de la plaza mayor, las patatas bravas, los chopitos o las gallinejas.

La gastronomía de España es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Cocina de origen que oscila entre el estilo rural y el costero, representa una diversidad fruto de muchas culturas, así como de paisajes y climas. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los pueblos que conquistan su territorio, así como de los pueblos que posteriormente coloniza. Esta situación le ha proporcionado una gran variedad de técnicas culinarias e ingredientes.

En este capítulo se analiza e interpreta los resultados de la investigación de mercado es decir las encuestas.

Entre ellos se tiene platos y bebidas, típicas y tradicionales que se elaboran en épocas de fiestas en cada uno de los sectores, los que se preparan con mayor frecuencia, los más consumidos por los visitantes, los de consumo familiar, y los ingredientes más utilizados para la elaboración de las comidas. En su mayoría la preparación se realizan con los productos propios del lugar, algunos platos se sustituyen con productos de otros lugares.

Las cifras de la tabla que se muestra a continuación son las que se utiliza como fuente de documentación para los informes y proceden de las encuestas realizadas a la población migrante ecuatoriana residente en España.

Análisis e interpretación de las siguientes tablas:

PREGUNTA N°1.

3.1.1 Platos/ Bebidas/ Postres que son propios de este sector

a. Nombre de las comidas

Tabla 12: Nombre de las comidas propias del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	Frecuencia	%
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Guiso de Carne	8	2,04
		Estofado de Pollo	4	1,02
		Gallina estofada	1	0,25
		Estofada de Carne	1	0,25
	FRITURAS	Fritada	38	9,67
		Pescado frito	9	2,29
	ASADOS	Carne asada	6	1,53
		Pollo asado	6	1,53
		Plátano asado	4	1,02
		Cecina Lojana	1	0,25
	HORNEADOS	Hornado de Chancho	24	6,11
		Pavo al horno	7	1,78
		Pollo Al Horno	5	1,27
		Cazuela de Pescado	1	0,25
	COCIDOS	Encebollado	36	9,16
		Guatita	25	6,36
	SECOS	Seco de Pollo	9	2,29
		Seco de Gallina Criolla	5	1,27
		Seco de chivo	2	0,51
	ARROCES	Arroz Con Pollo	27	6,87
		Arroz Con Menestra	16	4,07

		Arroz Con Camarón	9	2,29
		Arroz con carne	5	1,27
		Arroz con pescado frito	1	0,25
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de Bolas	20	5,09
		Caldo de Pata	14	3,56
		Caldo de Gallina	6	1,53
		Caldo de Lenteja	4	1,02
		Caldo de Rabo	4	1,02
		Caldo de pollo	3	0,76
		Caldo de Hueso blanco	2	0,51
		Caldo de pescado	1	0,25
		Caldo de cangrejo	1	0,25
	SOPAS	Sopa de Queso	4	1,02
		Sopa de Fideo	4	1,02
		Sopa de Pollo	3	0,76
		Sopa marinera	2	0,51
		Sopa Marinera	1	0,25
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas o Choclotandas	5	1,27
		Tamales	1	0,25
	PICADAS	Llapingachos	2	0,51
	TORTILLAS	Mote pillo	1	0,25
		Tortilla de Maíz Blanco	1	0,25
		Mote Con Chicharrón	1	0,25
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Colada Morada	7	1,78
		Fanesca	3	0,76

ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche de Camarón	37	9,41
		Ceviche Mixto	7	1,78
		Ceviche de Concha	5	1,27
		Ceviche de pescado	4	1,02
TOTAL			393	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibjés

b. Dónde recomienda consumirlas

Tabla 13: Lugar donde se recomienda las comidas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	Frecuencia	%
Restaurantes	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	144	37,8
	Bar Restaurante Mi Lindo Guayaquil	50	13,12
	Restaurante la Concordia	47	12,34
	Restaurante Los Mesegares	26	6,82
	Restaurante La Ronda Ecuatoriana	22	5,77
	Bar Mi lindo Quito	21	5,51
	Restaurante Tricolor	19	4,99
	Bar Mi Ecuador	16	4,2
	Restaurante la perla del pacifico	12	3,15
	Bar el Latino	10	2,62
	Restaurante Casa Ecuador	4	1,05

	Restaurante Cumbres Ecuatorianas	4	1,05
Parques	Parque Pinto Rosales	6	1,57
TOTAL		381	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ijujés

Los restaurantes más demandado son El fogón Ecuatoriano con el 37,80% ya que este se encuentra en la calle principal del distrito, además su local nos invita a degustar los más exquisitos sabores de nuestra comida típica ecuatoriana, se sigue con el Restaurante la Concordia con un porcentaje de 12,84% que también tiene una variedad de platos y la atención es excelente

c. Quién las prepara mejor

Tabla 14: Quien prepara mejor las comidas

Tipo De Plato		Nombre De Las Comidas	Tipo De Lugar	Donde Recomienda Consumirlas	Quien Los Prepara Mejor
PLATOS P RINCI PALES	Estofados	Estofado De Pollo	Restaurantes	Bar Restaurante Mi Lindo Guayaquil	Sr. Tito Galarza
		Gallina Estofada			Sra. Carolina Intriago
		Guiso De Carne		Restaurante la Concordia	Sr. Patricio Vázquez
	Asados	Cecina Lojana	Restaurantes	Restaurante la Perla del Pacífico	Sr. Johnny Dávila
		Carne Asada		Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Sr. Luis Andrade
		Plátano Asado		Restaurante La Ronda Ecuatoriana	Sr. Oswaldo Jaén

		Cuy Asado		Bar Mi Ecuador	Sr. Walker España	
		Pollo Asado		Restaurante Cumbres Ecuatorianas	Sr. Miguel Villamar	
	Horneados	Hornado De Chancho		Bar El Latino	Sra. Dalila Ruiz	
		Pollo al Horno		Restaurante Tricolor	Sra. Valentina Pérez	
		Cazuela De Pesado		Restaurante Los Mesegares	Sra. Verónica Jaramillo	
		Pavo Hornado		Restaurante Casa Ecuador	Sra. Marilyn Rosero	
	Cocidos	Encebollado		Bar Mi lindo Quito	Sra. Rebeca Rosillo	
		Guatita			Sra. Sandra García	
	Secos	Seco De Gallina Criolla			Sra. Angie Zambrano	
		Seco De Chivo			Sra. Rosario Tejena	
		Seco De Pollo			Sr. Adolfo Segura	
	Arroces	Arroz Con Menestra			Sra. Alejandra Rodríguez	
		Arroz Con Pollo			Sra. Yaqueline Mieles	
		Arroz Con Pescado Frito			Parques Parque Pinto Rosales	Sr. Wilson Pineda
		Arroz Moro				Sr. Fabián Ortiz
		Arroz Con Carne				Sra. Yolanda Campos
		Arroz Con Camarón		Sra. Maricarmen Serrano		
	CALDOS Y	Caldos		Caldo De Bolas	Sra. Ascensión Martin	
				Caldo De Pollo	Sra. Yolanda Gil	
				Caldo De	Sra. Beatriz Paz	

SOPAS		Gallina				
		Caldo De Lenteja			Sra. Verónica Guevara	
		Caldo De Pescado			Sr. Germán Oñate	
		Caldo De Cangrejo			Sra. Vanesa Salinas	
		Caldo De Pata			Sra. Piedad Ortega	
		Caldo De Rabo			Sr. Gerald Torres	
		Caldo De Hueso Blanco			Sra. Candy Carrión	
		Sopas	Sopa De Queso			Sr. Marco Lafuente
	Sopa Marinera				Sra. Mariana Quelal	
	Sopa De Arroz				Sra. María Eugenia	
	Sopa De Fideo				Sra. Doris Sosa	
	Sopa De Pollo				Sr. Roberto Hoyo	
					Sr. Ricardo Álvarez	
	BEB IDAS	Calientes	Arroz Con Leche			Sra. Verónica Quezada
Frías		Limonada			Sra. Gaby Camacho	
		Jugo De Guanábana			Sr. Ignacio Manzaneque	
		Jugo De Tomate			Sr. Aníbal Leones	
Fermentadas		Jugo De Remolacha			Sra. Maricarmen Jorge	
		Jugo De Naranja			Sr. Marco Carvajal	
		Champús			Sr. Marco Ibarra	
					Sr. Marcos Ostaiza	
ENTREM ESES		Envueltos	Tamales			Sra. Marbellís Zamora
			Humitas O Choclotandas			
	Picadas	Bolón De				

		Verde			
		Mote Con Chicharrón			Sra. Jesy Abate
	Tortillas	Mote Pillo			Sr. Florentino Rojas
		Llapingachos			Sra. Gloria Zambrano
OTROS DE INGRESO MODERNO	Colada	Colada Morada			Sra. Mayuri Lino
		Colada De Avena			Sra. Celia Morales
		Paella			Sr. Ángel Alcivar
					Sra. Viviana Rivero
		Tortilla De Patata			Sra. Ana Pérez
ENTRADAS	Frías	Ceviche De Camarón			Sra. Damián Moreira
		Ceviche De Concha			Sra. Diana Vergara
		Ceviche Mixto			Sr. Mauricio García

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Al hacer un análisis sobre la gastronomía ecuatoriana en el distrito de Usera se concluye que existe una amplia gama de comidas de los cuales mediante una encuesta realizada se conoce la variedad de platos existentes en el distrito, y para su estudio se ha clasificado en: estofados, asados, horneados, cocidos, secos, arroces, sopas y caldos, bebidas frías y calientes, en envueltos, picadas, tortillas, entradas, postres y otros alimentos de ingreso moderno.

En la sección de platos principales se tiene como primer punto a los estofados que son elaborados a base de carnes los mismos que son ricos en proteínas convirtiéndose en un plato saludable y apto para el consumo humano entre ellos se encuentran: el estofado de pollo y de carne con un porcentaje de 1,02 % y 0,25 % respectivamente, ya que el pollo y la carne son alimentos de mayor consumo en el distrito.

De igual manera la carne de cerdo es muy consumida entre la población española y ecuatoriana, por lo tanto la fritada de choncho tiene el 9,67%, plato de mayor consumo por

los ecuatorianos en el extranjero sin excepción alguna, este plato es predominante, el costo de este plato de fritada ronda los 8 euros.

En los Platos asados la carne y el pollo tiene igual porcentaje 1,53% quiere decir que estos platos gustan a la misma vez.

En los platos Horneados se tiene al típico hornado de chanco con un porcentaje del 6,11%, este es muy solicitado por los compatriotas ecuatorianos en los restaurantes ya que es de fácil adquisición y preparación.

El encebollado está entre los más suculentos platillos de la comida ecuatoriana. Su precio accesible y su contundente preparación lo colocan como un referente de la gastronomía de la Costa. También cura el denominado "chuchaqui". Aquí se ve que es uno de los platos principales más consumidos por los compatriotas con un 9,16% debido a que su Complejidad es Simple y el Tiempo de preparación son 30 minutos. Este plato es de fácil preparación.

Los platos elaborados con arroz se tiene: arroz con pollo con un porcentaje del 6,87%, el arroz con menestras con un 4,07 % y el arroz con carne de res se tiene en un 1,27 %, tienen una mezcla en su preparación con producto de la zona, el arroz es un carbohidrato primordial en la alimentación son platos preparados y expendidos en restaurantes tanto españoles y ecuatorianos.

Los caldos son aquellos que predominan en la gastronomía ecuatoriana así se tiene: el caldo de bolas con un 5,09%, caldo de pollo con un 0,76%, caldo de gallina 1,53%, caldo de pata 3,56% y con un mínimo porcentaje el caldo de cangrejo y pescado con 0,25%, ya que los cangrejos son importados desde Ecuador, y su precio es un poco alto en relación a cualquier marisco.

Por otro lado se tiene las sopas; la sopa de queso y de fideo con 1,02%, sopa de pollo 0,76% la sopa marinera 0,51%, sopa de arroz con 0,25%, son de fácil preparación ya que son elaboradas con productos del lugar y otros importados.

Según datos de la encuesta los platos de comida que se más se conocen entre los migrantes ecuatorianos son la fritada con el 9,67%, el ceviche de camarón con el 9,41%, el Encebollado de Pescado, con el 9,16 % y el hornado con 6,11%, y esto es debido a que los ingrediente base para elaborar las comidas como la carne de cerdo, las gambas o camarones y el pescado, son

de fácil adquisición en la península. La materia prima como es el pescado en España es abundante por la época de producción, que son por los meses de octubre hasta enero.

Por procesos migratorios internos y externos, las personas residen en otro lugar y mantienen su cultura gastronómica es por eso a pesar de la distancia se sigue añorando y preparando nuestra comida.

Una vez que se ha realizado el inventario de los platos, que componen la gastronomía del distrito de Usera, se concluye que la mayoría son elaborados netamente con productos que se cultivan en el sector, unos pocos se elaboran con productos introducidos y otra parte son elaborados mediante la mezcla de productos propios e introducidos. Los platos predominantes son los platos principales, en especial el encebollado, ceviche de camarón y el caldo de bolas, siendo los de mayor frecuencia, seguido de los platos tradicionales como la fritada de chanco y el Hornado.

PREGUNTA N° 2

3.1.2 Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran en épocas de fiesta en el sector

Tabla 15: Comidas que son propias en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	Frecuencia	%
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	estofado de pollo	2	0,72
		ASADOS	Pollo Asado	10
	Carne Asada		6	2,16
	Cuy Asado		1	0,36
	FRITURAS		Fritada	35
		Pescado Frito	8	2,88
	HORNEADOS	Hornado De Chanco	26	9,35
		Pavo Hornado	10	3,6
		Pollo Al Horno	7	2,52
	COCIDOS	Encebollado	17	6,12
		Guatita	15	5,4
	SECOS	Seco De Pollo	3	1,08
		Seco De Chivo	2	0,72

		Seco De Gallina Criolla	1	0,36
	ARROCES	Arroz Con Pollo	18	6,47
		Arroz Con Menestra	14	5,04
		Arroz Con Carne	3	1,08
		Arroz Con Camarón	1	0,36
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de Bolas	10	3,60
		Caldo de Pollo	4	1,44
		Caldo de lenteja	4	1,44
		Caldo de Gallina	3	1,08
		Caldo de Pata	3	1,08
		Caldo de hueso blanco	2	0,72
		Caldo de pescado	1	0,36
	SOPAS	Sopa de lenteja	3	1,08
		Sopa de pollo	1	0,36
		Sopa de fideo	1	0,36
BEBIDAS	CALIENTES	Morocho	1	0,36
ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas o Choclotandas	5	1,8
		Tamales	1	0,36
	TORTILLAS	Llapingachos	2	0,72
		Mote Con Chicharrón	1	0,36
		Mote pillo	1	0,36
		Tortilla De Maíz Blanco	1	0,36
OTRO TÍPICO Y TRADICIONALES	COLADA	Fanesca	10	3,6
		Colada Morada	7	2,52
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche De Camarón	16	5,76
		Ceviche Mixto	10	3,6

		Ceviche De Pescado	7	2,52
		Ceviche De Concha	5	1,8
TOTAL			278	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

El diagnóstico aplicado en el distrito de Usera permite conocer platos, bebidas y postres, que se preparan en épocas de fiestas, las cuales a pesar de la distancia se siguen manteniendo ciertas costumbres por las familias ecuatorianas.

Los platos más preparados son la fanesca con el 3,60 % es consumida en su mayoría por personas que pertenecen a la región de la Sierra, este plato se preparan únicamente una vez al año en Semana Santa, por tradición la cultura mestiza acostumbra a no consumir carne rojas, manteniendo los mandamientos de la iglesia católica durante esta semana la alimentación es preparada en base a granos tiernos y secos remplazando a las carnes rojas.

En las festividades religiosas es típica la Fritada con un 12,59% y el hornado de cerdo 9,35% estos platos se los suele encontrar en todos los restaurantes, parques frecuentados por gente ecuatoriana.

El pollo asado con un 3,60%, son elaborados con la producción propia y foránea, alimento que se prepara en mercados y restaurantes, con fines de comercio.

También es tradicional preparar el arroz con pollo con un 6,47% se lo preparan en restaurantes, puestos, mercados para el expendio en las fiestas de aniversarios, ya sea cumpleaños, bautizos, comuniones y bodas es decir, en todo evento social.

Caldo de bolas con un 3,60 %, plato originario de la costa ecuatoriana, dentro del distrito este alimento es preparado por las nacionalidades afro ecuatoriana en las fiestas del doce de febrero “Día del Oriente Ecuatoriano” ofrecido en restaurantes.

En la Navidad el plato principal que predomina en la mesa es el pavo horneado con un 3,60%, las familias ecuatorianas se reúnen y comparten en familia.

Los ceviches que componen la gastronomía ecuatoriana se conoce que existen cuatro variedades, como el ceviche de camarón con un 5,76%, ceviche mixto con un 3,60%, ceviche

de pescado con un 2,52%, ceviche de concha con un 1,80%, se consumen en las diferentes fiestas que celebran en el distrito.

Los platos típicos que se preparan en épocas de fiestas para ofrecer a invitados y visitantes se tiene, carne asada con 2,16%, arroz con menestra 5,04% ,el encebollado con un 6,12% y la guatita 5,40% son degustado en los carnavales, Día de la madre, Día del Maestro y reuniones familiares.

La colada morada con un porcentaje del 2,52 % es preparada una sola vez al año en el día de los difuntos conocida como el día de las almas en la cultura indígena los familiares de los difuntos antiguamente acostumbraban a vestir de color morado, signo de duelo cuando acompañaba un sepelio o para ir a visitar el cementerio el dos de noviembre, en la actualidad ya no se viste este traje, la tradición está en la elaboración de la colada morada para brindar en el cementerio con sus vecinos, amigos y familiares junto a sus seres queridos.⁵³

Ingredientes: harina morada, mora, mortiños, piña, azúcar, canela

Preparación: Hacer el almíbar con las especias y el azúcar, cernir la harina morada y mezclar con el almíbar llevar al fuego hasta que se cocine, licuar las moras y los mortiños en una taza de agua, y echar este concentrado en la mezcla de harina, al final agregar la piña en trocitos. Puede beberse fría o caliente.

PREGUNTA N°3

3.1.3 Platos/ Bebidas/ Postres que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Tabla 16: Comidas que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	Frecuencia	%
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado De Pollo	5	2,42
		Estofado De Carne	5	2,42
		Fritada	11	5,31
		Pescado Frito	9	4,35
	FRITURAS	Carne Asada	1	0,48
	HORNEADOS	Hornado De Chanco	12	5,8

⁵³ Conocimientos gastronómicos de la Sra. Rosario Valentina Tejena

		Pavo Hornado	2	0,97	
		Pollo Al Horno	1	0,48	
	COCIDOS	Encebollado	20	9,66	
		Guatita	8	3,86	
	SECOS	Seco De Pollo	7	3,38	
		Seco De Gallina Criolla	3	1,45	
	ARROCES	Arroz Con Pollo	18	8,7	
		Arroz Con Menestra	7	3,38	
		Arroz Con Camarón	6	2,9	
		Arroz Con Carne	3	1,45	
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo De Bolas	9	4,35
			Caldo De Pata	8	3,86
			Caldo De Rabo	4	1,93
Caldo De Gallina			3	1,45	
Caldo De Lenteja			3	1,45	
Caldo De Hueso Blanco			2	0,97	
Caldo De Pollo			1	0,48	
SOPAS		Sopa De Queso	3	1,45	
		Sopa Marinera	3	1,45	
		Sopa De Fideo	2	0,97	
		Sopa De Pollo	2	0,97	
		Mote Pillo	1	0,48	
		Llapingachos	1	0,48	
ENTRADAS	FRÍAS	Tortilla De Maíz Blanco	1	0,48	
		Ceviche De Camarón	33	15,94	
		Ceviche Mixto	7	3,38	

		Ceviche De Pescado	5	2,42
		Ceviche De Concha	1	0,48
TOTAL			207	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Entre los platos que se preparan con mayor frecuencia en el distrito están: estofado de pollo, estofado de carne con un porcentaje de 2,42 % ambos. El estofado de pollo su preparación es de manera permanente, debido al bajo contenido de grasa de éste, excepto en la piel lo convierte en una carne muy aconsejable que ya se incluye en el consumo diario de hogares, puestos, mercados y restaurantes.

Los secos que se preparan con mayor frecuencia son: el seco de pollo con un porcentaje de 3,38%, tiene relación directa con la producción de la provincia debido a que es un plato que tiene bastante demanda por los consumidores ecuatorianos y españoles.

Se tiene también el arroz con pollo con un porcentaje de 8,70%, arroz con gambas 2,90%, arroz con menestra con 3,38%, el arroz está presente en todas las mesas ecuatorianas, se ha convertido en el alimento ideal para el acompañamiento de todo tipo de comidas.

Los caldos son los más demandados están: el caldo de bolas con 4,35%, el caldo de pata con 3,86%, el caldo de gallina criolla con 1,45%, el caldo de pollo con un 0,48% estos son consumidos en fiestas de carnavales, matrimonios, onomásticos, bautizos, visitas familiares, festivales de comidas típicas, etc.

Las sopas de queso y sopa marinera tienen un porcentaje de 1,45%, así mismo se tiene a la sopa de fideo y pollo con un 0,97% lo se puede degustar en restaurantes, puestos de los mercados, en las viviendas, comunidades, su preparación varía de acuerdo a las familias.

El ceviche de camarón con un porcentaje de 15,94% son los ceviches de mayor preferencia que se preparan en los hogares ecuatorianos radicados en España.

El mote pillo, llapingachos y tortillas de maíz blanco con un porcentaje de 0,48 % se preparan en escasas cantidades, ya que los productos con los que se elabora son difíciles de conseguir por eso su elaboración es poco frecuente.

PREGUNTA N°4.

3.1.4 Platos/ Bebidas/ Postres más demandadas por los visitantes en este sector.

Tabla 17: Comidas más demandadas por los visitantes del sector

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	Frecuencia	%	
PLATOS PRINCIPALES	ESTOFADOS	Estofado De Pollo	1	0,44	
		Estofado De Carne	1	0,44	
	ASADOS	Pollo Asado	5	2,2	
		Cecina Lojana	1	0,44	
		Carne Asada	1	0,44	
	FRITURAS	Fritada	31	13,66	
		Pescado Frito	4	1,76	
	HORNEADOS	Hornado De Chanco	18	7,93	
		Pavo Hornado	2	0,88	
		Pollo Al Horno	1	0,44	
	COCIDOS	Encebollado	20	8,81	
		Guatita	8	3,52	
	SECOS	Seco De Pollo	7	3,08	
		Seco De Gallina Criolla	3	1,32	
	ARROCES	Arroz Con Pollo	18	7,93	
		Arroz Con Menestra	7	3,08	
		Arroz Con Camarón	6	2,64	
		Arroz Con Carne	3	1,32	
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo De Bolas	9	3,96
			Caldo De Pata	8	3,52
Caldo De Rabo			4	1,76	
Caldo De Gallina			3	1,32	

		Caldo De Lenteja	3	1,32
		Caldo De Hueso Blanco	2	0,88
		Caldo De Pollo	1	0,44
	SOPAS	Sopa De Queso	3	1,32
		Sopa Marinera	3	1,32
		Sopa De Fideo	2	0,88
		Sopa De Pollo	2	0,88
	ENVUELTOS	Humitas Choclotandas	2	0,88
		Mote Pillo	1	0,44
	TORTILLAS	Llapingachos	1	0,44
		Tortilla De Maíz Blanco	1	0,44
OTROS DE INGRESO MODERNO		Chaulafán	12	5,29
ENTRADAS	FRÍAS	Ceviche De Camarón	24	10,57
		Ceviche Mixto	5	2,2
		Ceviche De Concha	2	0,88
		Ceviche De Pescado	2	0,88
TOTAL			227	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Mediante la información recogida en el distrito de Usera, las comidas más consumidas por los visitantes está el encebollado de Pescado con el 8,81 %, el Chaulafán con 5,29% y la guatita con el 3,52% toda su preparación es natural.

Gustan mucho los ceviches de camarón con un 10,57 % los ceviches de concha y pescado con un 0,88% ambos son preparados mediante pedidos.

Los asados de mayor demanda son la fritada de chanco con el 13,66 % tiene un porcentaje superior a los demás, cecina lojana 0,44%, pollo asado el 2,20%,

Los caldos típicos con mayor demanda son caldo de Bolas con un 3,96%, caldo de pata con un 3,52%, caldo de Rabo con un 1,76% podríamos mencionar como los más apetecidos tanto por ecuatorianos y españoles.

La gastronomía Ecuatoriana está compuesta de una variedad de platos de los cuales recomendamos a toda la población madrileña a consumir los platos típicos de nuestra tierra, con la finalidad que degusten y tengan una buena imagen del Ecuador.

3.2 Platos/ Bebidas/ Postres Tradicionales

PREGUNTA N°5.

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

Tabla 18: Comidas típicas, tradicionales, ancestrales, ecuatorianas que existían hace años y han cambiado en su preparación

Tipo De Plato		Nombre De Las Comidas	Frecuencia Del Plato	Cambios En La Preparación	Frecuencia Del Cambio
	Estofados	Estofado De Carne	2	Se cocina con vino tinto	1
		Carne Asada	13	No se puede asar, por lo tanto su sabor es diferente	6
	Asados	Plátano Asado	4	Los maduros no se pueden asar	3
		Cecina Lojana	1	No hay los mismos condimentos.	1
		Hornado De Chanco	3	La carne de cerdo es diferente, se le añade orégano y perejil.	1

		Cazuela De Pescado	2	Se le añade salsa de ají, para que de sabor	1
	Cocidos	Encebollado	5	Si no hay pescado se hace con atún de lata de conserva.	3
		Seco De Chivo	5	Se remplaza por cordero.	2
		Guatita	3	Se le añade callos en vez de mondongo.	2
		Arroz Colorado	11	Se pone colorante vegetal en vez de achiote	6
	Arroces	Arroz Con Pollo	2	Se le añade pasas y aceitunas	1
		Arroz Con Camarón	1	solo va con tomate y pimiento, no lleva cebolla	1
		Arroz con menestra de arveja	1	La arvejas se llama guisantes y viene en conserva	1
		Caldo De Bolas	7	No se prepara con maní molido	5
	Caldos	Caldo De Manguera	3	Se las rellena de arroz con refrito de carne	1
		Caldo De Gallina	1	Se sustituye con pollo de corral	1
		Caldo de pata	1	Le añaden garbanzos en vez de mote	1
		Caldo De Bagre	1	No hay el mismo pescado	1
Sopas		Yaguarlocro	10	No hay la misma sangre, es congelada	5
CALDOS Y SOPAS					

		Fanesca	9	Faltan granos: chochos, habas, choclo, etc...	4
		Sopa Marinera	2	Se le añade pimienta	1
		Sopa de hueso	2	Se le añaden fideos a la sopa	
		Sopa De Avena	1	No hay avena	1
		Sopa De Tiburón	1	No hay tiburón	1
		Sopa De Pollo	1	Lo cocina con un caldo de verduras y pollo en polvo o cartón	1
		Sopa de Quinoa	1	No hay quinoa	1
		Sopa De Bolas De Maní	1	Se le añade yuca para que espese	1
BEBIDAS	Frías	Arroz Con Leche	1	Se le añade corteza de limón, leche condensada y nata	1
	Calientes	Jugo De Guanábana	1	Se hace con la pulpa de guanábana congelada	1
		Jugo De Naranja	1	No hay naranja natural, solo en polvo de sobres	1
ENTREMESES	Envueltos	Tamales De Plátano	19	En el envoltorio no hay hojas de plátano	9
		Humitas O Choclotandas	11	No hay el maíz choclo	5
		Tamales de maíz	5	No hay hojas de maíz	1
	Picadas	Bolón De Verde	1	El plátano verde cambia por plátano macho, que es más dulce	7
		Mote Con Chicharrón	1	Se le pica cebollitas pequeñas para que de sabor	1
	Tortillas	Llapingachos	7	No se utiliza el queso	2
		Mote casado	1	Se hace un refrito con cebolla puerro	1
		Tortilla De Maíz Blanco	1	Estas Tortillas Antes Eran Asadas Ahora se las Fríe	1

OTROS DE INGRESO MODERNO	Colada	Colada Morada	5	No hay mortiños, y se reemplaza la panela por azúcar	3
		Colada de avena	1	No hay fruta maracuyá, se reemplaza por piña en conserva	1
	Frituras	Pescado Frito	5	No hay el mismo pescado	4
		Fritada	1	La carne la cocinan con cebolla y pimiento y aliño y luego la fríen	1
	ENTRADAS	Frías	Ensaladas	7	Se reemplaza el limón por vinagre o salsas a la hora de aliñar
Ceviche de concha			6	Se le añade aceitunas en vez de choclo	3
Ensaladilla Rusa			5	Se le añade aceitunas, en vez de choclo	3
Ceviche de camarón			2	Se prepara con gambas y se añade salsa de tomate	1
Ceviche de pescado			1	Se curte el pescado con limón y se le añade pimiento	1
TOTAL					105

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

En la información obtenida mediante la aplicación del diagnóstico a la gastronomía en el distrito de Usera permite conocer que la alimentación de la población ecuatoriana está basada en los productos que son producidos y comercializados en España como: aceite de oliva, vinagre, jamón, arroz, patatas; pero siguen conservando la misma preparación de los platos ecuatorianos, pero con algunas cambios en su forma de elaboración.

Actualmente existen tiendas y mercados que ofertan los productos latinos, como el plátano, yuca, choclo, queso, harinas, conservas y bebidas.

La gastronomía ecuatoriana ha sufrido algunas innovaciones se conoce que cincuenta platos del menú que existía han variado en su preparación, debido a la introducción de nuevos productos y la fusión de la nueva cultura europea ha traído innovaciones en la cocina como: el estofado de carne que se le añade vino tinto, para que su sabor sea más intenso.

El cerdo genera importantes ingresos y toda una actividad empresarial dedicada no solo la comercialización de su carne sino a todos los productos derivados del mismo, el típico

hornado mismo ha tenido variaciones a la hora de condimentar y de servir, se le añade orégano y perejil para adobarlo y en cuanto a la presentación final se acompaña con yuca o arroz, y se deja a un lado a la tradicional papa.

Encebollado, alimento originario de la costa, el cambio que existe es la presencia del atún enlatado que sustituye al pescado fresco. España es uno de los países con mayor producción y consumo de pescado.

El arroz es un cereal universal y nutritivo en china es considerado como el pan de cada día de los hombres y dioses, pero su consumo está extendido por todo el mundo y en todas las cocinas, se tiene el arroz con menestra, que varia puede ser de fréjol, lenteja, arvejas o los denominados guisantes, el cambio es que son de conserva enlatados. También se tiene al arroz con pollo, que se podría decir que es un plato que se prepara en todos los menús familiares, se cambio difiere en la preparación de acuerdo a la ocasión, ya que se mejora su receta con ingredientes como las pasas, la mezcla parte de un buen refrito donde se añaden las pasas, aceitunas, y el pollo, se acompaña para la mesa diaria con unos maduros fritos o con una ensalada.

En un plato se valora el aroma, el color, el sabor y unos de los aspectos más llamativos y atractivos son las tonalidades de los ingredientes que hacen que una comida apetezca ser degustada. En la cocina Ecuatoriana se utiliza el achiote, conocido también como pimentón o páprika, es oriundo de América tropical, tiene un ligero sabor picante y da un atractivo color rojizo a los preparados como es el caso del arroz colorado, pero este es remplazado en España por dos condimentos muy especiales que además de su sabor aportan color: uno es el pimentón rojo, y el otro el azafrán de color rojo-naranja, originario de Grecia y popularizado en España, este se extrae de los estigmas florales de la flor malva, su sabor es parecido a yodo del mar, pero muy matizado, es muy utilizado en los arroces, carnes, guisos, salsas se debe remojar en agua caliente unos cuantos minutos antes de usarlo. En el arroz con camarón solo va con tomate y pimiento no se añade cebolla, y también se utiliza el azafrán.⁵⁴

El caldo de Bolas es un plato que su preparación cambia en su totalidad, en la actualidad se elabora con pollo, con carne, se le reemplaza la yuca por papa, y las bolas suelen ya venir preparadas en fundas congeladas y solo se agregan condimentos.

⁵⁴ Conocimientos gastronómicos de Maricarmen Jorge

El caldo de Manguera varía mucho en la elaboración de las morcillas, la variedad en España es muy amplia, ya que se preparan con arroz, cebolla, plátano verde, y la sangre de cerdo, varia también su textura.

Con motivo de la Semana Santa en Madrid se prepara la comida de los 12 Apóstoles una vez al año, donde por tradición conmemora la cena del señor, con la presencia de sus 12 apóstoles antes de entrar a su pasión y muerte, cada grano representa a un apóstol, el nombre del plato deriva de los doce apóstoles que acompañaron a Jesús mientras predicaba por la tierra, lamentablemente algunos de los granos que se emplea para la preparación de este platos no se encuentran en el distrito cómo es: el chocho, mellocos, habas tiernas choclo tierno, pero son reemplazados por otros como: guisantes, lenteja, maíz, fréjol, garbanzos.

El típico dulce de leche es un postre muy apetecido por ecuatorianos ya sea frío o caliente, el cambio está en que se le añade corteza de limón, leche condensada y nata, y se lo sirve más espeso.

El caldo de Gallina también ha cambiado con introducción de los pollos blancos conocido como pollo encubados, sustituyó al pollo criollo y apareció el caldo de pollo blanco acompañado de una porción de arroz, y canguil.

Los Jugos de frutas naturales como la guanábana y naranjilla, son reemplazados por productos procesados, como la pulpa de la misma fruta congelada y los sobres en polvo como TAN, YUPI, GUANABANAYA, etc., que provocan cambios en la forma de preparación.

Los platos de entremeses en envueltos como los tamales de plátano, de maíz y las humitas presentan cambios debido a que no se encuentran las hojas para su envoltorio, estos son elaborados con productos de la sierra y consumidos en su mayoría por las personas mayores.

La colada de avena y la colada morada, éstas en la actualidad ya no se preparan así en vista de que en los mercados ofrecen productos procesados como la avena, tapioca, etc. listas para el consumo, la panela es sustituida por el azúcar; y de esta manera los platos pierden su originalidad.

Los ceviches también han experimentado un cambio, está el ceviche de camarón que lo sustituimos por la gamba que es un marisco muy conocido en España, su presencia es inexcusable en el tapeo tradicional español, y esta también el ceviche de concha que lo sustituimos por los mejillones y se les añade salsa de tomate en vez de tomate natural.

Y ya por último se tiene las ensaladas que su forma de aliñar varía en que se sustituye el jugo del limón por el vinagre, la oferta de vinagres en España es cada día más amplia y variada, según las ensaladas y de acuerdo al tipo de ingredientes que se utilizan van los vinagres de vino blanco, manzana, de jerez o de sidra, estos son un excelente conservante de alimentos, El vinagre más tradicional es el de manzana, que se elabora en Asturias.

PREGUNTA N°6

3.2.2 Platos/ Bebidas/ Postres que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

TABLA 19: Comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Tipo De Plato			Nombre De Las Comidas	Frecuencia	Quién Sabe Como Se Lo Prepara	Frecuencia
Platos principales	Aves, Carnes, Mariscos	Mariscos y pescados	Cangrejada	7	Mery Nole	4
			Encocado de pescado	2	Patricio Vásquez	1
Coladas y Potajes	Coladas de Dulce		Morocho	5	Vanessa Salinas	4
			Champús	2	Lorena Ferrer	1
			Chucula	1	Katherine Jaramillo	1
			Colada de Zapallo	1	Alberto Sánchez	1
	Colada de sal		Mazamorra	1	Wilson Pineda	1
Entradas	entradas frías	Ensaladas	Ensalada de Mellocos	1	Jhon Parada	1
Entremeses	Frituras	Empanadas	Corviques	3	Viviana Rivero	3
Bebidas	Bebidas frías		Jugo de Papaya	1	Johnny Dávila	1
Caldos y Sopas	Sopas		Sopa de	5	Rosa Martín	2

		Arroz de Cebada			
		Repe Lojano	4	Fernanda Posligua	3
		Sopa de Legumbres	2	Lenny Zambrano	1
TOTAL			35		24

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Mediante la encuesta aplicada en el distrito de Usera, se encuentra las comidas que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente, por diversos motivos, ya sea por que es difícil encontrar los productos para su elaboración, o por el mismo tiempo de vivir en un país desarrollado en la que predominan las comidas en latadas y congeladas.

Se tiene los cangrejos que son un alimento que se lo importa desde Ecuador, lo llevan congelado y solo por tiempos, así que es muy difícil encontrarlo y solo se lo encuentra en restaurantes y mercados bajo pedido.

En las sopas que no se elaboran, se tiene la sopa de legumbres y la sopa de arroz de cebada, que han dejado de preparar por dar paso a la costumbre europea de consumir sopas solo en el invierno.

El champús, plato tradicional de la sierra ecuatoriana, es el único postre de la cultura indígena, El champús para servir tiene su protocolo, se sirve en cantidades de acuerdo a la jerarquía que ocupan los organizadores de la fiesta. Aunque en el distrito de Madrid predomina la población inmigrante de la sierra, ya no tienen la costumbre de prepararlo.

Ingredientes: Maíz, canela, hoja de naranja y panela

Preparación: maíz morocho moler bien grueso, cernir, una vez que se tiene listo lo más grueso, ponemos a remojar en agua por el lapso de ocho días, luego procede a cocinar en una paila grande, durante un día removiendo constantemente, una vez que esta cocinado lo grueso agregamos la parte final que se extrae en el proceso de cernir, dejamos hervir un poco ponemos hoja de naranja y para quitar del fuego la panela a gusto. Esta preparación la realizan personas con experiencia en la elaboración de este plato.

Al igual que la chucula, la colada de morocho, la colada de zapallo son alimentos que ya no son llevados a las reuniones familiares, a pesar de que contienen un alto valor nutritivo.

Y por último se tiene al famoso Repe, plato típico de la provincia de Loja que también ha dejado de prepararse debido a la innovación de la cocina en el distrito y la extinción de las especies utilizadas para elaborar este plato.

Concluimos mediante la aplicación del diagnóstico que algunos de los platos que conformaban la gastronomía de Ecuador, han desaparecido debido a ciertos factores, como la oferta de nuevos productos en el sector, la introducción de nuevos platos y nuevas formas de preparación de alimentos, otro de los motivos fue la mezcla de culturas de varios países.

3.3 Platos / Bebidas/ Postres actuales

Actualmente se han introducido nuevos platos debido a que los migrantes se encuentran en el exterior por lo que deben acoplarse a nuevas costumbres y tradiciones.

PREGUNTA N°7.

3.3.1 Platos/ Bebidas/ Postres nuevos que se preparan en el sector.

TABLA 20: Comidas nuevas que se preparaban en el sector

Tipo De Plato		Nombre De Las Comidas	Frecuencia	Ingrediente Básico	Lugar Donde se Puede Adquirir
Entradas	Calientes	Tortilla De Patata	24	Patata	Supermercado Ldl
					Restaurante El Fogón Ecuatoriano
	Frías	Gazpacho	17	Tomate	Supermercado Eroski
		Ensaladilla	2	Mayonesa	Mercadona Restaurante Casa Ecuador
Caldos Y Sopas	Sopas	Cocido	14	Jamón	Museo del jamón
	Caldos	Caldo De Pescado	1	Pescado	Mercado Plaza España
		Caldo De Verduras	1	Verduras	Supermercado Día
Platos Principales	Pescados	Pescado Al Horno	3	Pescado	Mercadona
	Arroces	Emperador con patatas	1	pescado	Mercasdo mostenses
		Paella	47	Arroz	Supermercado Supersol
		Arroz Con	2	Arroz	Supermercado

		Bogavante			Ahorramas
Otros De Ingreso Moderno	Comida Rápida	Lasaña	8	Queso	Mercado Central
					Restaurante Tricolor
					Supermercado Caprabo
					Mercado Plaza De España
		Albóndigas	4	Carne De Res Molida	Productos Latinos Gourmet Tiendas Nativo
Total					
			124		

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Mediante el diagnóstico aplicado se conoce que la población ecuatoriana consume 10 nuevos platos, elaborado a base de alimentos producidos y comercializados en España.

Se tiene la ensaladilla y Gazpacho que son platos que se consumen habitualmente en la época de verano.

El gazpacho es una bebida que se la toma en frío, es muy nutritiva está elaborada a base de: tomate, pimiento, pepino, ajo, aceite de oliva, y vinagre y su preparación es sencilla, solo se mezcla y se tritura todo.

Es uno de los platos más sanos y ricos, para el verano en España. Es típico de la cocina tradicional Andaluza y está elaborado con hortalizas.

Es clásico servir el gazpacho a cada comensal en un plato hondo soper, una versión más actualizada es ofrecerlo en un cuenco de barro porque este material mantiene mejor su frescura. En algunos casos se elabora fresco y se añade trocitos de hielo picado. La cubertería empleada es generalmente una cuchara si se sirve en plato, mientras que cuando se sirve en vaso se suele ingerir como bebida, se sirve en la actualidad como primer plato en un almuerzo y, en algunas ocasiones, se bebe en vaso como un simple refresco.⁵⁵

⁵⁵ Manuel Martínez Llopis (1981). «Historia de la gastronomía española», Editora Nacional, pp:482

El gazpacho ha sufrido diversas modificaciones a lo largo de la historia culinaria española, pero en la actualidad pertenece a la comunidad mediterránea y se ha expandido por todo el mundo como un plato nacional español.

La tortilla de patata o tortilla española, es un plato a base de huevos y patatas. El nombre viene por su forma de tortilla, es también una de las preparaciones más clásicas de la cocina española que se la puede encontrar en cualquier bar o restaurante.

Ingredientes:

Huevos, patatas, aceite de oliva y sal

Preparación:

Se pelan y fríen las patatas, y se batien los huevos, con una pizca de sal se mezcla y se pone hacer la tortilla.

La patata es un alimento que une a España y América en sus raíces y en su cultura. La llamada tortilla española en Ecuador tiene otra denominación es la tradicional Tortilla de papa.

El tradicional cocido, con todos sus ingredientes es un plato de lujo, aunque no son muchos los sitios donde se pueda comer bien hecho. No hay una fórmula única para elaborarla, pero siempre va sopa, garbanzos, y verduras, pollo, tocino, chorizo y dependiendo de las costumbres, se puede servir una salsa de tomate con o sin cominos.

El cocido madrileño es, quizás, el plato más representativo de la cocina de Madrid.⁵⁶ Desde el punto de vista nutricional un cocido posee todos los elementos necesarios para la alimentación. Por un lado los garbanzos, patatas y verduras son un aporte de hidratos de carbono y fibra. Por otro lado las viandas de carne ofrecen un aporte de proteínas, a lo que el propio garbanzo aporta como legumbre.

Ingredientes: Garbanzo, pollo, hueso de jamón, chorizo, zanahoria, morcilla, tocino, ajo, patata, aceite de oliva.

⁵⁶ Néstor Luján, Juan Perucho, (2003), El libro de la cocina española, Tusquets, pp:319-342

Elaboración

Poner en remojo los garbanzos, la noche anterior, en agua templada con sal. Poner 2 litros de agua en una olla grande y agregar el morcillo, el tocino, todos los huesos y la punta de jamón, previamente lavados. Acercar al fuego y cuando rompa a hervir, retirar la espuma con una espumadera.

Ecurrir los garbanzos y meterlos en una red; introducirla en la olla. El tiempo de cocción varía según la calidad de la legumbre, entre 2 y 3 horas. Dejarlos cocer a fuego lento. Mientras, lavar, picar el repollo y cocerlo aparte en un poco del caldo del cocido con la morcilla y el chorizo; reservarlo al calor.

A mitad de la cocción (1,30 horas) agregar las zanahorias y las patatas, peladas y lavadas pero enteras y el cuarto de pollo o gallina. Continuar la cocción; si hace falta, añadir agua caliente, para que no se encallen los garbanzos.

Una vez tiernos los garbanzos, sacar el caldo y hacer la sopa con fideos, sémola o arroz; servirla de primer plato. Hacer un refrito de ajos y agregarlo al repollo. Servir los garbanzos junto con las carnes troceadas y las verduras, como segundo plato.

Y se tiene como un último plato La Paella, en España es muy consumida por residentes y extranjeros, que ven en este plato una mezcla de sabores, la palabra paella, viene del latín patella, que era un recipiente redondo de paredes muy bajas que se utilizaban para las ofrendas del grano a los dioses.⁵⁷

El arroz es el protagonista principal de la paella, también se emplean diversas verduras, hortalizas y carnes en su elaboración. Las paellas de mariscos son las más cotizadas normalmente porque su sabor es más distinguido y peculiar. Los ingredientes son más caros y el proceso de elaboración debe ser más cuidadoso. Además, la presentación estéticamente es superior y más elevada, por lo que tendrá que ser más elaborada.

La paella desde sus inicios ha sido un plato que reúne a la gente para celebrar un evento. Se trata de un plato fundamentalmente festivo.

⁵⁷ Revista Gourmet, 2008, Guías ABC

PREGUNTA N°8

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

Tabla 21: Ingredientes básicos del sector que más se emplea en la elaboración de comidas.

Ingrediente Básico	Tipo De Plato		Nombre De Las Comidas	Frecuencia	%	
	Platos Principales	Frituras	Fritada	44	5,47	
		Horneados	Hornado De Chancho	25	3,11	
		Asados	Cecina	2	0,25	
Cerdo	Caldos Y Sopas	Caldo	Caldo De Manguera	2	0,25	
	Platos Principales	Arroces	Arroz Con Pollo	66	8,2	
		Estofado	Estofado De Pollo	8	0,99	
		Asados	Pollo Asado	6	0,75	
		Horneados	Pollo Horneados	5	0,62	
		Secos	Seco De Pollo	4	0,50	
	Caldos Y Sopas	Caldos Sopas		Sopa De Pollo	11	1,37
				Caldo de pollo	3	0,37
				Aguado De Pollo	1	0,12
	Gallina Criolla	Platos Principales	Arroces	Aguado De Gallina	8	0,99
	Secos		Seco de gallina de criolla	1	0,12	
Carne De Res	Platos Principales	Arroces	Chaulafán	40	4,97	
		Asados	Carne asada	13	1,61	
		Estofado	Estofado De Carne	7	0,87	
Pescado	Caldos Y Sopas	Sopa	Sopa De Pescado	11	1,37	
	Platos Principales	Frituras	Pescado Frito	7	0,87	
	Entradas	Entradas frías	Ceviche de pescado	2	0,25	

Arroz	Platos Principales	Arroces	Arroz Moro	11	1,37
			Arroz Con Menestra	4	0,5
Papa	Platos Principales	Sopas	Sopa De Fideo Con Papa	6	0,75
			Tortillas	Tortilla De Patata	5
		Llapingachos		4	0,5
		Potajes	Locro De Papa	4	0,5
			Cuero Con Papas	2	0,25
Camarones	Platos Principales	Arroces	Arroz Con Camarón	18	2,24
		Entradas Frías	Ceviche De Camarón	6	0,75
Maíz	Coladas Y Potajes	Tortillas	Tortillas	53	6,58
		Envueltos	Humitas	23	2,86
		Sopas	Sopa de maíz	1	0,12
Plátano Maduro	Picadas Y Coladas	Picada	Maduro Con Queso	6	0,75
		Colada	Chucula	6	0,75
Plátano Verde	Entremeses Y Sopas	Picadas Y	Sopa De Bolas De Verde	30	3,73
			Patacones	30	3,73
		Sopas	Empanadas De Verde	2	0,25
Guineo	Cal Potajes	Potajes	Repe Lojano	10	1,24
Maní	Platos Principales	Cocidos	Guatita	55	6,83
Yuca	Platos Principales	Cocidos	Encebollado	78	9,69
	Entremeses	Tortillas	Muchines	8	0,99
Total				805	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Mediante el diagnóstico aplicado, se puede ver que los ecuatorianos siguen prefiriendo los productos autóctonos de su tierra, para preparar, los platos principales, entremeses y sopas. Cabe destacar que los ingredientes más utilizados para preparar son: El camarón que es delicado y exótico, ideal para preparar ceviches, arroces y ensaladas. Su fama y consumo han sobrepasado las fronteras nacionales, apreciado por su calidad. Entre sus componentes se encuentran los carotenos, betacarotenos, Omega-3, Pre-vitamina A y altos índices de antioxidantes. Además, minerales como yodo, sodio, fósforo y las vitaminas B3, B12, D y ácido fólico.⁵⁸

El plátano por sus propiedades nutritivas es considerado alimento predilecto de los deportistas, contiene azúcares, tiene alto contenido de potasio y por sus propiedades es ideal para dietas equilibradas y balanceadas, se lo utiliza para hacer, empanadas, patacones, chifles bolones, cazuelas, y cuando está maduro se lo come asado con queso.

Así mismo se tiene en mayor cantidad el consumo de carnes de cerdo, que se la utiliza para las fritas y el Hornado.

Para los encebollados, se cuenta con el ingrediente base que es el pescado atún que es delicioso y nutritivo, tiene más proteínas que la carne las aves, el cerdo. Es fuente de minerales como hierro, potasio y fósforo, contiene ácidos grasos Omega 3 y reducen el riesgo de sufrir enfermedades cardio y cerebro vasculares.

Y dentro de las cereales y las leguminosas se destaca el Maíz en todas sus variantes: choclo, morocho y mote, que es el ingrediente base para hacer las humitas, tortillas, coladas, champús. El maíz tiene alto contenido hidratos de carbono, además tiene antioxidantes que ayudan a prevenir el cáncer, posee vitaminas B1, B3, B9.

En el siguiente cuadro detallaremos más los ingredientes de acuerdo a su porcentaje.

⁵⁸ Revista de las 7 Maravillas Gastronómicas del Ecuador, 2011

3.3.3 Ingredientes básicos

TABLA 22: Ingredientes básicos

INGREDIENTE BÁSICO	PORCENTAJE
POLLO	12,92
YUCA	10,68
MAÍZ	9,56
CERDO	9,08
PLÁTANO VERDE	7,71
CARNE DE RES	7,45
MANÍ	6,83
CAMARONES	2,99
PAPA	2,62
PESCADO	2,49
ARROZ	1,87
PLÁTANO MADURO	1,5
GUINEO	1,24
GALLINA	1,11
TOTAL	100

Fuente: Datos recopilados de la Encuesta

Elaborado por: Mónica Ibujés

Análisis

Calculando los porcentajes de cada ingrediente se ha podido comprobar que se mantiene el consumo de estos productos alimenticios a pesar de la dificultad que tienen algunos para conseguir.

El pollo con el porcentaje más alto 12,92%, debido a la facilidad de cocinar su carne, con el se pueden preparar, los, estofados, los secos, los arroces, los caldos y sopas, los pollos asados y hornados.

Seguido de la Yuca con un 10,68%, es una raíz, su cáscara es dura y de aspecto leñoso, pero su bulba es carnosa, se preparan igual que las papas y por contener bastante almidón quedan muy bien fritas, hay dos tipos de yuca la blanca y la amarilla, van muy bien con el pato y la gallina, y es un complemento indispensable para el encebollado y muchines.

Al igual que la yuca el maíz con un 9,56% es un ingrediente básico de los platos ecuatorianos desde épocas prehispánicas, sobre todo para la preparación de la chicha, las sopas de maíz, tortillas y las tradicionales humitas. El maíz sancochado es conocido como choclo y acompaña diversos platos típicos.

Los científicos han descubierto más de tres mil tipos de maíz agrupados en 55 familias con las que se preparan infinidad de platos.

El **Maíz morado**, con esta exquisita variedad se prepara mazamorra, espesada con harina de camote, en la agroindustria se usa como colorante y la medicina tradicional lo recomienda como diurético.

Maíz plomo, se come tostado con sal, en la sierra acompaña la fritada y en la costa los cebiches

Maíz Canguil, con esta variedad de maíz se hacen las palomitas o popcorn

Maíz Pelado, Puede usarse para guisos o simplemente sancochado como mote se usa para hacer dulces, para acompañar sopas y el mondongo.⁵⁹

El ingrediente principal para la elaboración de las fritadas y los horneados es la carne del cerdo con un porcentaje del 9,08%. Esta carne es tan versátil que va bien con acompañamiento dulce o salado, con licores frutas y hortalizas. De las costillas se sacan las

⁵⁹ Guía de cocina” Secretos de cocina”, 1999 empresa editora EL COMERCIO, S.A

chuletas, las que se preparan a la brasa, al horno o fritas en el sartén, desde la cabeza hasta las extremidades casi todas las vísceras e interiores del cerdo son aprovechables, para hacerlas el caldo de morcillas, las salchichas, y chicharrón.

Se tiene también al plátano macho con un 7,71% siendo unos de los ingredientes base para elaboración de platos típicos de la costa. El plátano macho pertenece a la misma especie del plátano común, es el plátano verde o para cocer que se cultiva como si fuera una hortaliza en zonas de climas cálidos, como la ecuatoriana se lo utiliza para elaborar diferentes platos como empanas, patacones, chifles, sopa de bolas de verde, corviques, cazuelas, tamales, sopas, sangos. También las hojas del plátano macho se utilizan para envolver distintas carnes, como pescados o pollo, otorgan un delicado sabor cítrico y forman alrededor de la carne en un líquido gelatinoso y viscoso. Esta costumbre se utiliza ancestralmente para proteger los alimentos del uso directo del fuego, las hojas del plátano se dejan marchitar sobre una barbacoa o plancha hasta que tome color verde oscuro, luego se corta por la nervadura central y están listos para envolver los distintos alimentos.⁶⁰

La carne de res con un 7,45% es utilizada en el Chaulafán, para asados y estofados.

El maní con un porcentaje de 6,83%, por su alto contenido graso sirve para preparar mantequillas y aceites delicados apropiados para preparar ensaladas. En la cocina criolla es ingrediente obligado para la guatita, las patitas de cerdo, el cuy o salsas de ají. El maní se consume crudo, cocido, hervido, horneado y tostado; sirve para toda clase de platillos fríos y calientes, postres y bocadillos.

En cuanto a mariscos, sobresalen los camarones con un 2,99%, tienen una carne sabrosa y muy apreciada para los ecuatorianos es muy típico comer el ceviche de camarón, y el arroz con camarón.

La papa con un 2,62%, es originaria de los andes sudamericanos, es un tubérculo que crecen bajo la tierra, son ricos en carbohidratos, potasio, fósforo, ácido fólico y agua además de otras propiedades indispensables para el organismo, es tradicional en los platos de la sierra, para los locros, sopas, las tortillas, y los típicos llapingachos.

⁶⁰ <http://www.euroresidentes.com/Alimentos/definiciones/platano-macho.htm>

El pescado con un porcentaje del 2,49%, es muy sano y contiene gran cantidad de proteínas, es un ingrediente utilizado para sopas, ceviches, fritos, apanados, ala vapor y al horno.

El arroz con un 1,87% no es precisamente el más nutritivo de los alimentos, pero su versatilidad es mundial a la hora de preparar platos, ya sean dulces o salados, las recetas con arroz de la culinaria internacional empieza a ser habitual en la mesa como la tradicional paella, el risotto italiano, y también sirve para acompañarlos con menestras, en caldos, con carnes, marisco y pollo que ya son muy típicos en las fiestas infantiles.

Plátano maduro tiene un mínimo porcentaje de 1,50% con el que se preparan los maduros con queso y la famosa colada chucula. Este producto tiene un alto valor nutritivo. Es una fuente importante de potasio, magnesio y fósforo. El potasio es muy bueno para el corazón ya que puede ayudar a prevenir la hipertensión y los ataques cardíacos. El alto contenido en vitaminas A, B6 y C ayuda mantener la visión, una piel saludable y contribuye a fortalecer el sistema inmunológico. Tiene además un alto contenido en fibra y carbohidratos. Es muy bueno para los diabéticos puesto que contiene un complejo de carbohidratos que se libera muy lentamente en el tiempo. ⁶¹

Y por último se ve a la carne de gallina criolla con un 1,11% para hacer los secos y los aguados.

⁶¹ Sitio Web. Recuperado el 6 de Junio de 2011, de http://www.frutasm maravillosasy conversacionescondios.com/index_archivos/Page793.htm

CAPÍTULO IV

**INVENTARIO DE LA
GASTRONOMÍA TÍPICA Y
TRADICIONAL DEL
ECUADOR EN EL
DISTRITO**

CAPÍTULO IV. INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL ECUADOR EN EL DISTRITO DE USERA

4.1 Platos típicos y tradicionales del Ecuador

Ecuador es un país altamente diverso, en paisaje, clima, gente, historia e innumerable riqueza gastronómica, puede ser un país pequeño pero su gastronomía es bastante amplia, y con un valor muy original, esto se debe a que cuenta de manera privilegiada con cuatro regiones naturales, costa, sierra, amazonia e insular que presentan ecosistemas variados, costumbres y tradiciones haciendo un paraíso escondido.

Ecuador tiene una cantidad importante de platos tradicionales, es sumamente un país de sopas. Probablemente no se come tanta sopa en otro lugar del mundo como en la Sierra ecuatoriana.

En Madrid en la temporada de invierno se consume mucha sopa para calmar el frío. La lista de sopas es larga y comprende el popular caldo de gallina, sopa o chupé de pescado, sopa de verduras, yaguarlocro que es una especie de cocido de morcilla, el sabroso loco de queso con patatas, queso y aguacate y el caldo de patas y una sopa marinera, que es rica de proteínas, se encuentra sobre todo en la cocina de la costa. La sopa que se sirve sobre todo en la semana de Pascua es la Fanesca, es una sopa de cereales con hasta 12 diferentes legumbres, entre ellos granos de maíz, arvejas frescas y además, una buena ración de pescado seco. Otro plato típico de sopa se llama Sancocho consiste sobre todo de carne de vaca y de cerdo, mandioca cocida, plátanos verdes y arvejas.⁶²

Ecuador tiene muchos platos en los que se utiliza carne, pollo, y productos de mar, entre otros ingredientes, así como el cebiche, que originariamente viene del Océano Pacífico, es en el sentido arraigado, la comida nacional de Ecuador por excelencia. El ceviche de mariscos de concha, camarón, pescado o mixto, que están aliñados con limón, aceite y preparados con trozos de tomate, cebolla y hierbas de cilantro, es un plato popular y rico de la cocina ecuatoriana.

⁶² http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador (Accesado el día 15/08/2011)

Platos típicos del Ecuador

Ecuador tiene una gastronomía muy atractiva y llena de sabores intensos. La gastronomía ecuatoriana es conocida por su amplia variedad de vegetales, frutas, carne, y frutos de mar.

Se va a mencionar algunos de ellos, los que se sean más típicos:

Churrasco.- Este plato también es ampliamente conocido en otros países de América es normalmente una ración grande de arroz, con carne, huevos fritos, algunas papas o plátanos maduros fritos, curtido de rodajas de cebolla y tomate, lechuga, rodajas de pepinos, aguacate y ají de tomate de árbol. Aunque el filete de carne del churrasco sea más delgado que las versiones más populares, está lleno de sabor y todos los componentes de este plato en realidad lo convierten en un delicioso y exquisito de plato de comida.

Mucha gente, especialmente en EEUU, conoce al churrasco como un bistec grueso de carne de res asado a la parrilla, algo muy popular en países como Brasil donde tienen restaurantes llamados churrasquerías, o como en Argentina o Uruguay donde los churrascos son partes de sus famosos asados o parrilladas.⁶³ En el Distrito de Ushuaia es consumido solo por ecuatorianos, y expandido en restaurantes especializados en eso.

Su elaboración: Mezcle el ajo machacado con el comino, la sal y la pimienta para preparar un aliño para la carne. Frote los filetes de carne con el aliño y déjelos reposar por un par de horas. Cocine los filetes a la parrilla o en una sartén, áselos o fríalos en cada lado hasta que estén cocidos a su gusto, dependiendo de la temperatura de su parrilla esto tomara solamente unos minutos. Sírvalos con un huevo frito encima de cada bistec y acompañados de arroz, papas fritas, plátanos maduros fritos, curtido de cebolla y tomate, lechuga, rodajas de aguacate y ají al gusto.

⁶³ <http://laylita.com/recetas/2009/04/01/churrasco-ecuatoriano/> (Accesado el día 19/07/2011)



Imagen 25: Churrasco ecuatoriano

Fuente: <http://laylita.com/recipes/2008/06/03/ecuadorian-churrasco/> (Accesado el 19/09/2011)

Arroz Moro.- Es un típico y sano plato de lentejas con arroz y, ideal para los meses de frío en Madrid, ya que tiene muchas calorías. Es un plato de la costa ecuatoriana y sus variantes pueden ser fréjol, y arvejas. Se acompaña con maduros fritos.

Elaboración: Remojar las lentejas en un recipiente con agua fría durante 6-8 horas. Escurrirlas y reservarlas.

Pelar y picar la cebolla muy munda. Quitar las semillas a los pimientos, lavarlos y cortarlos en cuadraditos.

Calentar el aceite en una cacerola y rehogar la cebolla y los pimientos durante 10 minutos. Incorporar las lentejas, sal, comino y agua suficiente hasta cubrirlas. Cocer tapada durante 45 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Incorporar el arroz, mezclar con cuidado y servir con aguacates o al gusto.⁶⁴

Cangrejada.- Este es un plato típico de la costa ecuatoriana es muy rico y fácil de hacer, se sirve en las reuniones con amigos, en Madrid esto es un poco más difícil, ya que no existen cangrejos, en los mercados solos los importan en ciertas épocas y su precio es costoso.

El preparado se lo realiza en una olla colmada de especias que al final le darán a la carne sabor y aroma.

Elaboración: Se lavan muy bien los cangrejos con un cepillo de cerdas duras, hay que verificar que todos los cangrejos estén vivos los muertos se desechan, hay quienes les gusta matarlos antes de meterlos a la olla hay otras personas que los meten vivos en una olla grande

⁶⁴ <http://www.recetascomidas.com/recetas-de/lentejas-ecuatorianas/> (Accesado el día 24/07/2011)

y muy honda se ponen a hervir el agua y todos los aliños, cuando ya rompa el hervor se van agregando los cangrejos que queden totalmente tapados con el agua , se agrega de ultimo la cerveza y los plátanos con cascaras en trozos de 5 cm aproximadamente cuando los cangrejos se pongan de color rojo se los deja hervir unos 10 minutos más, se los saca de la olla y se los pasa rápidamente por el chorro de agua para q se afloje la carne sirve en bandejas grandes acompañados de los plátanos cocinados, salsa de cebollas, plátanos fritos y canguil.⁶⁵



Imagen 26: Sopa de cangrejos

Fuente: [google.es/search?q=cangrejada+ecuatoriana&hl=es&rlz=1B3GGLL_esES361ES361&biw=768&bih=301&tbm=is\(a](https://www.google.es/search?q=cangrejada+ecuatoriana&hl=es&rlz=1B3GGLL_esES361ES361&biw=768&bih=301&tbm=is(a) accesado el 16 de agosto del 2011)

Estofado de pollo.- El estofado de pollo es otro delicioso plato típico de Ecuador, en Madrid es considerado una comida casera. El estofado de pollo también se conoce como seco de pollo, y se cocina el pollo o gallina a fuego lento en una salsa de cerveza, cebolla, pimiento, tomate, hierbitas y condimentos; tradicionalmente se usaba chicha en vez de cerveza, pero hoy en día es más común preparar el estofado de pollo con cerveza. El estofado de pollo se sirve de rigor con arroz amarillo y plátanos fritos, en este caso también lo acompañe con tajitas de aguacates, una ensalada de rábanos y papas enteras doradas en mantequilla.

Elaboración: Licuar la cerveza, las cebollas cortadas en cuartos, los ajos enteros, tomates, pimientos, ají, cilantro, perejil, orégano y comino hasta obtener un puree

Se calienta el aceite en una olla grande para preparar un refrito con la cebolla picada, el ajo machacado y el achiote, cocine por unos 2 minutos.

Añada las presas de pollo y cocine hasta que las presas se empiecen a dorar.

Añada el puree y cocine a fuego lento hasta que la carne de pollo este muy suave y la salsa se haya espesado, aproximadamente una dos horas.

Añada sal y pimienta al gusto, y también el perejil y cilantro (picaditos) que guardo.

⁶⁵ <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/16219-cangrejada-ecuatoriana> (Accesado el día 28/07/2011)

Servir con arroz amarillo, plátanos maduros fritos, aguacate, papas enteras doradas en mantequilla y ensalada.⁶⁶



Imagen 27: Estofado de pollo

Fuente: <http://quecomiste.ning.com> /accesado el 16 de agosto del 2011

Arroz con leche.- El arroz con leche es un plato muy típico en toda Latinoamérica. Cada país tiene su variación y es muy popular para las fiestas. Incluso hay un juego infantil con el mismo nombre. En Madrid se lo prepara también en época de semana santa acompañado de torrijas, pero con la diferencia que se sirve más espeso, se come frío o caliente.

Se suele servir espolvoreado con canela o leche condensada, aunque en Asturias y Portugal es habitual servirlo con azúcar quemado con un hierro candente, de modo que la superficie queda caramelizada y crujiente.

La receta original, fue creada en España, mediante arroz, leche y canela. Después, se exportó a Sudamérica debido al comercio y población que emigraba al territorio americano.⁶⁷

Elaboración: Ponga a hervir la leche con las cáscaras de limón y de naranja, el clavo de olor y la rama de canela. Cuando rompa a hervor añada el arroz y remueva. Cocine a fuego medio en la leche fresca o en agua hasta que el arroz esté tierno revolviendo de vez en cuando. Agréguela leche evaporada y las pasas. Una vez que el arroz esté cocido aumente el azúcar. Fuera del fuego incorpore las yemas coladas y batidas en una copa de leche fría dé un hervor hasta que tome punto y espolvoréelo con canela en polvo.⁶⁸

⁶⁶ <http://laylita.com/recetas/2008/02/01/seco-de-pollo-ecuadoriano/> (Accesado el día 11/08/2011)

⁶⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_con_leche (Accesado el día 15/08/2011)

⁶⁸ <http://recetaecuatoriana.com/2009/06/arroz-de-leche/> (Accesado, 09/08/2011)



Imagen 28: Arroz con leche

Fuente: <http://recetaecuatoriana.com/2009/06/arroz-de-leche/> (Accesado el día 25/08/2011)

Fritada.- en una paila grande se marean pedazos de carne de cerdo en el propio jugo. Con esto se come un acompañamiento de maíz. Hornado, carne de cerdo frito, con puré de patatas o llapingachos y un poco de ensalada.



Imagen 29: Fritada

Fuente: Mónica Ibujés

Viche.-sopa espesa de pescado con pedazos de plátano verde. Es una comida querida en la costa.

Platos Regionales

En la Sierra: Cuy Asado. Es un plato fino en los pueblos del campo y en las ciudades pequeñas.



Imagen 30: Cuy Asado

Fuente: <http://www.google.es/imgres?q=cuy+asado+ecuador&hl=es&gbv=2&biw=1280&bih=673&tbm=isch> accesado 21 de agosto del 2011

Trucha se sirve en la sierra de diferentes variantes, con papas o con ensalada.

En la costa, el primer plato que vale la pena mencionar entre los regionales es Bollos de Pescado: Albóndigas de plátano verde rallado, pescado, cebolla, tomate, ajo, hierbas, achiote, sal y pimienta. También se sirven pescados y mariscos también en forma de encocado. Los platos fritos de copos de coco, cebolla, pimienta y ajo engloban una variedad culinaria que incluye también carne de animales silvestres como armadillo. ⁶⁹

Tapao, también un plato muy típico en la provincia de Esmeraldas consiste generalmente de pescado cocido y plátano verde.

Desayunos, almuerzos, meriendas:

El desayuno, consiste normalmente de café, pan, margarina, mermelada o un pedazo de queso, huevos fritos, huevos revueltos o dos huevos a la copa y jugo de frutas.

También es ideal en la costa acompañar los platos básicos con patacones que son plátanos verdes fritos y aplastados. Son un excelente acompañamiento para el desayuno, que incluyen el arroz, patacones, huevos, una taza de café caliente y las frutas.

⁶⁹ <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/> (Accesado el día 20/08/2011)



Imagen 31: Camarones apanados con patacones

Fuente: Mónica Ibujés

El almuerzo incluye una sopa, arroz con pollo y medio plátano verde, o un pedazo de carne con menestra de lentejas o fréjol. Con eso sirven un jugo o una colada.



Imagen 32: Arroz con carne y menestra

Fuente: Mónica Ibujés

La merienda, consiste en alguna sopa o crema de verduras, o algún filete de carne y agua aromática.

Bebidas

Colas son en Ecuador todas las bebidas no alcohólicas con gas. Incluyen Fanta, Sprite, Seven Up, Dely, Pepsi, Fruit, Tropical, Fioravanti, Inka Cola etc. La Coca-Cola se llama solamente Coca o Cola Negra.⁷⁰

⁷⁰ <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecuador-gastronomia/ecuador-comida-tipica> (Accesado el día 28/08/2011)

Jugos frescos con agua o leche (batidos) son preferidos por los ecuatorianos son a base de las siguientes frutas: banano, chirimoya, coco, durazno, fresa o frutilla, granadilla, guanábana, guayaba, limón, mandarina, mango, manzana, maracuyá, melón, mora, naranja, naranjilla, papaya, pera, piña, sandía, taxo, tomate de árbol, tuna, zanahoria.



Imagen 33: Batidos de Frutas Tropicales

Fuente: <http://www.google.es/imgres?q=bebidas+ecuatorianas&hl=es&gbv=2&biw=1280&bih=673&tbn=>

También se prefiere las pipas heladas son cocos grandes, rellenos con jugo frío muy sabroso y una pajita larga adentro.

Café se sirve en la mayoría de los locales sólo en forma de café en polvo. En algunos locales tradicionales de café sirven un café muy fuerte que se toma con agua caliente o leche, dependiente de la fuerza que le gusta. Sobre todo en la región de Loja se bebe la esencia de café. En la ciudad de Baños se ofrece aguas aromáticas con leche.

La Chicha es una bebida espesa, fermentada de maíz, plátanos, mandioca, quinua o palmera de chonta. Se prepara generalmente en la región amazónica, es muy popular en Ecuador.⁷¹

⁷¹ <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecuador-gastronomia/ecuador-comida-tipica> (Accesado 20/08/2011)

4.1.1 Inventario de los platos típicos y tradicionales del Ecuador en el distrito de Usera

Tabla 23: Inventario de los platos típicos y tradicionales del Ecuador en el distrito de Usera

Nombre De La Comida Típica / Tradicional/ Ancestral	Tipo De Comida	Con Que Otro Nombre Se La Conoce	Sensibilidad Al Cambio	Lugar De Expendio	Localización					
					Provincia	Cantón	Ciudad	Parroquia	Calle/Localidad	Comunidad
Ceviche de Camarón	Típico	Ceviche de Gambas	Baja	Restaurante La Perla del Pacifico	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Ceviche de Concha	Tradicional	Ceviche	alta	Restaurante la Ronda Ecuatoriana	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Ceviche de Pescado	Tradicional	Ceviche de Bonito	Media	Bar Casa mi Ecuador	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Tallarín con carne	Tradicional	Espaguetis con Carne	Baja	El fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Tamales de Plátano	Tradicional	Envueltos de Verde	Alta	Restaurante Mi Quito Lindo	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Humitas	Tradicional	Choclotandas	Alta	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Plátano maduro con queso	Tradicional	Maduro asado con queso	Bajo	Bar el Encuentro latino	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Patacones	Tradicional	Tostón	Bajo	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Llapingachos	Típico	Tortilla de Papa	Bajo	Restaurante la Concordia	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Caldo de Bolas de Verde	Tradicional	Sopa de Bolas	Bajo	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Caldo de Pollo	Tradicional	Consomé de pollo	Bajo	Restaurante la Concordia	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Colada de Arroz de cebada	Ancestral	Sopa de Arroz de cebada	Medio	Restaurante Malecón 2000	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Pollo asado	Típico	Pollo al Horno	Bajo	Bar Mi Ecuador	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Hornado	Tradicional	Cerdo al Horno	Bajo	Bar la Ronda Ecuatoriana	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Guatita	Tradicional	Mondongo	Bajo	Bar Latino	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Encebollado	Tradicional	Encebollado de Pescado	Bajo	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Arroz con Camarón	Tradicional	Arroz con Gambas	Bajo	Restaurante Mi Quito Lindo	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Fritada	Típica	Fritada Ecuatoriana	Bajo	Bar la Ronda Ecuatoriana	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Estofado de Carne	Tradicional	Bistec de Carne	Bajo	Restaurante el Fogón Ecuatoriano	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid

Cangrejada	Tradicional	Caldo de Cangrejos	Alto	Bar la Ronda Ecuatoriana	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid
Tortilla de Patata	Típico	Tortilla de Papa	Bajo	Museo del Jamón	Madrid	Madrid	Madrid	Madrid	Distrito de Usera	Madrid

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Mónica Ibujés

Análisis

Las encuestas y entrevistas aplicadas a los inmigrantes ecuatorianos que viven en el distrito de Usera nos permiten obtener información e inventariar la potencialidad gastronómica dando a conocer la existencia de 22 platos típicos y tradicionales.

En cuanto a la localización se ve que es en la provincia y comunidad de Madrid, en la localidad del Distrito de Usera, los lugares de expendió más concurridos por los compatriotas son: Restaurante El Fogón Ecuatoriano, la Ronda, Mi Lindo Quito, Bar mi Ecuador, Malecón 2000, son considerados los mejores, por su calidad, servicio, higiene y sobre todo por asemejarse su sabor a la tierra que les vio nacer. Todos sus platos son considerados tradicionales con una sensibilidad baja al cambio debido a que no se pueden encontrar todos los ingredientes para la elaboración de los platos, sin embargo los sustituyen por otros.



Imagen 34: Ceviche Mixto

Fuente: Mónica Ibujés

4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas en el distrito Usera

El Ecuador es parte del área cultural andina, uno de los focos de más alto desarrollo civilizatorio en el planeta. Por esta razón, existen muchísimas fiestas tradicionales que tienen remotos orígenes prehispánicos, a la vez que han sido capaces de enriquecerse con diversos elementos de las tradiciones mediterráneas, que trajeron los colonizadores españoles. Las

fiestas populares, pueden dividirse en ancestrales o indígenas, tradicionales mestizas y cívicas.

Este entorno ciudadano inmediato nos pone en contacto diario con personas que por diferentes razones se han visto obligadas a dejar sus países de origen para instalarse en España, en ellas surge el deseo de mantener una identidad en grupo y se manifiesta en danza y música popular tradicional.

La religiosidad y las tradiciones caracterizan y unen a buena parte de los ecuatorianos, en España y en el mundo entero. Y diciembre es, sin duda, el mes donde más pueden verse las muestras de la fe que también viajó con los inmigrantes. Una de las imágenes más recurrentes en este mes es la del Niño Jesús, que además de ocupar el centro de los nacimientos o pesebres, es el protagonista de tradiciones tan arraigadas como el ‘Pase del niño’.

El ‘Pase del Niño’ es una procesión que convoca a comparsas y músicos, y todos juntos realizan un recorrido con el niño Jesús a la cabeza. Éste es llevado en brazos por sus padrinos, como si fuera un niño de carne y hueso, y avanza acompañado por doce mujeres llamadas ‘mayoras’, quienes, según la cosmovisión indígena, deben permanecer junto al niño durante su nacimiento como los doce discípulos que acompañarán más tarde a Jesús.⁷²

Otra fiesta que se celebra en la población ecuatoriana, es la semana santa donde se prepara un plato llamado "Fanesca", un tipo de sopa preparada con vegetales, granos de cereales, y bacalao salado, que se suele acompañar con molo (una especie de puré de papa) y con dulce de higos. En algunos lugares se acompaña con choclotandas (también conocidas como humitas), que es un bocadillo preparado con choclo molido (maíz tierno), leche, huevo, queso y mantequilla envueltas en hojas de choclo y cocinadas al vapor.

En cambio la gastronomía en España durante la semana santa tiene sus peculiaridades. Por ejemplo, en el norte de la península es típico servir las sopas de ajo. Por su parte, el potaje de vigilia es una variedad de potaje realizado con bacalao en salazón. El bacalao es el pescado protagonista en semana santa. Se puede encontrar en forma de buñuelos, croquetas o tortillitas.

⁷² <http://www.elmundo.es/metropoli/2009/04/14/arte/1220366487.html> (Accesado el día 05/09/2011)

También se tiene las fiestas de los equinoccios y solsticios, que en la época colonial fueron calzadas en el calendario católico. De esta manera, se destacan las fiestas del Carnaval en la provincia del Cañar y Chimborazo en donde aparece el personaje del Taita Carnaval. Siguen las fiestas del ciclo del Inti Raymi, especialmente en el centro-norte de la sierra, que se inician con las celebraciones de Corphus.

Entre las fiestas tradicionales mestizas, por su riqueza simbólica y sus implicaciones histórico-culturales se pueden destacar: La Diablada de Píllaro, El Carnaval de Guaranda, la Fiesta de las Flores y las Frutas en Ambato. La Fiesta de San Pablo y San Pedro en la provincia de Manabí, La romería y fiesta de la Virgen del Cisne en Loja, y los Años Viejos que es la construcción de variados y descomunales monigotes, esculturas de papel y cartón, que son personajes no queridos y se queman a media noche, aunque esta tradición pierde fuerza ya que no práctica en España, pero a pesar de la lejanía las personas siguen manteniendo las costumbres de festejar dichas fiestas, solo tomando las doce uvas.

Tabla 24: Gastronomía relacionada a las fiestas en el distrito de Usera

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Semana Santa	Fanesca	Relacionada con la cena de los 12 APÓSTOLES, por lo tanto se elabora con los 12 granos.	NO EXISTE
Navidad	Pavo Relleno	Simboliza la unión de la familia en la mesa.	NO EXISTE
Los Fieles Difuntos	Colada Morada y Guagas de Pan	Encuentro con el fiel difunto durante una comida sobre su tumba	NO EXISTE
El Pase del Niño	Hornado	Es una representación del nacimiento del niño Jesús.	NO EXISTE
Fiesta del Inti	Fritada	Es la Fiesta del Sol o	NO EXISTE

Raymi		de la Cosecha de Junio	
El carnaval de Guaranda	Chiguiles con Café	Compartir con la familia y amigos	NO EXISTE
Fiesta de Fin de Año	Las uvas	Se las toma 12 uvas en representación de cada mes del año, como simbolismo de buena suerte.	NO EXISTE

Fuente: http://especiales.eluniverso.com/especiales/fiestas_populares/calendario.htm

Elaborado por: Mónica Ibujés

Con la información obtenida en el distrito de Usera se conoce los platos que tienen relación con las fiestas, cada familia ecuatoriana prepara los platos de acuerdo a la ocasión, según sus costumbres.

CAPITULO V

PROPUESTA DE LA

PUESTA EN VALOR DEL

RECURSO

GASTRONÓMICO TÍPICO

Y TRADICIONAL DEL

DISTRITO

CAPITULO V. PROPUESTA DE LA PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL DISTRITO DE USERA

5.1 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del distrito

A continuación se enumera una serie de propuestas que se ha ido recogido a lo largo de la investigación llevada a cabo, involucrando a la comunidad en la actividad política y cultural de los gobiernos e instituciones locales es necesario, tanto por disposición constitucional como por estrategia de planificación y participación social, a fin de garantizar el éxito en su implementación.

El trabajo investigativo de gastronomía realizado en el distrito de Usera a las personas residentes en el sector tiene su origen en la idea de rescatar y fomentar la elaboración y consumo de los platos típicos, tradicionales y ancestrales.

A la hora de plantearlos se ha tratado de tener en cuenta criterios o elementos como los siguientes

1. Realización de campañas informativas por parte de la Junta Municipal de Usera para dar a conocer la gastronomía ecuatoriana tratando de incentivar el acceso a éstos mediante, talleres gratuitos, ponencias, charlas a la comunidad, a través del personal técnico especializado en el área, con la finalidad de incentivar la participación en el proyecto para todos los vecinos del distrito incluso, a los ciudadanos europeos como alemanes, francés, rusos. Es necesario poner en marcha un teléfono, que informe acerca de todo lo relativo a los talleres.
2. Efectuar el diseño y realización de talleres de trabajo orientados al fortalecimiento de capacidades locales de políticos, funcionarios de los entes de promoción turística.
3. Organizar ferias turísticas y específicamente gastronómicas, en coordinación con las instituciones involucradas. Asesorar en la organización de eventos.
4. Promocionar a través de la elaboración de material impreso, entre dípticos, trípticos y posters de la gastronomía típica y tradicional del distrito.

5. Llevar a cabo jornadas de puertas abiertas, tanto por parte de la administración local, como por parte de las entidades asociativas, que tengan como objetivos explicar la misión del taller, los horarios, objetivo, misión y visión de la misma.
6. Socializar con la comunidad las políticas a ser efectuadas con el ánimo de difundir y promocionar la importancia de la cultura gastronómica, para la elaboración de un proyecto específico.
7. Realización de campañas de captación a los dueños de los Restaurantes, bares, cafeterías, así como de nuevos empresario que quieran iniciar su negocio en el mundo de la Hostelería.
8. Realización de campañas de difusión publicitarias a través de reuniones, demostraciones, degustación de alimentos, folletos, talleres, proyectos experimentales, radio y televisión y artículos periodísticos, en la cual se dará a conocer la riqueza gastronómica del Ecuador. El empleo de los medios de comunicación locales son recursos que a día de hoy están siendo infrautilizados y que pueden permitir un acercamiento tanto de la administración como de las asociaciones a los ciudadanos. En el distrito existen varias emisoras de radio y periódicos locales a los que se podría recurrir para que el ciudadano contara con una información rigurosa acerca de la gastronomía ecuatoriana.

Tabla 25: DAFO: debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades del distrito de Usera a finales de 2010

DEBILIDADES	Proceso activo de envejecimiento de la población Falta de Producción Tasa de paro superior a la media de la ciudad No existe comercialización Consumidores no frecuentes
--------------------	--

<p>AMENAZAS</p>	<p>Desequilibrio demográfico: envejecimiento con baja tasa de natalidad Escasa integración de la población inmigrante No cultivar los campos por bajos precios en productos Competencia de distritos vecinos Desviación de clientes hacia distritos vecinos</p>
<p>FORTALEZAS</p>	<p>Recuperación demográfica por la incorporación de población inmigrante Calidad del RRHH, se conoce la forma de preparación Evolución positiva de la tasa de empleo femenina Buena relación precio-cantidad de productos Disponibilidad del Recurso humano para la preparación Se puede trabajar en equipo</p>
<p>OPORTUNIDADES</p>	<p>Elevar número de proveedores, dando la posibilidad de escoger productos Programas sociales y de educación específicos para las necesidades del distrito Experiencias y el aprendizaje de técnicas innovadoras como herramienta de entrada importante en este sector industrial Adecuada estandarización de procesos de preparación y venta del producto</p>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Mónica Ibujés

5.2 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/ comercializar los platos/ bebidas/ postres típicos y tradicionales.

En este capítulo se va a identificar los organismos que prestan su ayuda a los inmigrantes ecuatorianos, en cuanto a temas culturales, sociales, económicos, de documentación y también ayudan a promocionar la gastronomía ecuatoriana.

Asociación Ecuatoriana de Inmigrantes Radicados en España “ AECUATORIE”

Es una asociación formada por un grupo de mujeres inmigrantes que realizan actividades de apoyo a la sociedad española, se dedican a orientar a los inmigrantes que residen en Madrid de su situación legal, y también realizan cursos de formación profesional y actividades culturales y gastronómicas.⁷³

Objetivos

Se desea lograr objetivos a través de un esfuerzo colectivo buscando un sentido de integridad.

Movimiento de Emigrantes Ecuatorianos – MOVEME

Es otra organización destinada a desarrollar acciones que mejoren la vida de los inmigrantes y sus familias que se quedan en el Ecuador.

Cuentan con la infraestructura adecuada en el exterior para trabajar en proyectos de desarrollo, plan retorno, solventar las dificultades que atraviese el colectivo de ecuatorianos y fomentar la cultura y gastronomía ecuatoriana.

En cuanto a la difusión de ayudar a promocionar la gastronomía ecuatoriana esta asociación se ha comprometido a apoyar la lucha de los comerciantes ambulantes de comida que quieren conseguir un lugar para continuar con su venta y convertirse en promotores de la gastronomía ecuatoriana.⁷⁴

El objetivo es organizar la venta ambulante y contribuir a la conservación del parque.

COORDINADORA NACIONAL DE ECUATORIANOS EN ESPAÑA CONADEE

⁷³ Sede web. Recuperado el 19 de Agosto de 2011, de <http://www.aecuatorie.org/la-asociacion/>

⁷⁴ <http://www.inmigrantelatino.es/asociaciones.html> (Accesado el día 08/09/2011)

En primer lugar trata de brindar capacitación al conjunto de compatriotas asentados en España para que puedan insertarse o mejorar en el mundo laboral, autoestima, género, así como también capacitación sobre el marco legal español.

Por otra parte y para mejorar la convivencia y la integración activa entre el colectivo de inmigrantes ecuatorianos y la sociedad madrileña se difundirán la cultura y los valores gastronómicos de los pueblos y nacionalidades del Ecuador. Esto se hará en charlas y en eventos culturales programados.

En estas actividades se utilizará la metodología de inmigrante a inmigrante con el soporte técnico de profesionales necesarios, es decir que se harán talleres o grupos de trabajo en donde se evidencian los problemas y luego se buscan soluciones y donde cada uno aporta con sus experiencias y son mejoradas desde el punto de vista profesional desde el técnico y finalmente se extrae nuevas conclusiones y experiencias.

De igual forma se apoyará a los jóvenes que necesiten orientación y apoyo para sus estudios y problemas familiares o de adaptación, como también si pretenden emprender actividades productivas. Se contactará con las instituciones responsables de este tipo de problemática a fin de establecer las condiciones que faciliten este tipo de servicio.

Para difundir la cultura gastronómica se pretende realizar concursos sobre cuentos y tradiciones ecuatorianas que se puedan difundir tanto en la sociedad española como en el colectivo de inmigrantes para que refresquen la memoria y se instruya a las nuevas generaciones.

Otro aspecto importante para dar a conocer la cultura ecuatoriana será la realización de Ferias itinerantes de gastronomía, artesanía y manualidades de la mujer ecuatoriana, que irán acompañados de festivales de música, danza y exposiciones de artes plásticas. Estas se realizarán rotativamente en los barrios y ciudades de mayor presencia de ecuatorianos. Se apoyará la realización de los distintos actos festivos que tienen los pueblos y nacionalidades, algunos de los cuales también se relacionan con la religiosidad popular.

Objetivos

Promover todas las acciones que posibiliten el desarrollo de los pueblos respetando la armonía de sus culturas y de su historia dentro del concierto de las naciones

Asociarse y participar en proyectos dedicados fundamentalmente al desarrollo de la educación, formación, empleo, deporte, salud, ocio, cultura, artesanía, gastronomía, etc.

Representar los intereses de los ciudadanos de Ecuador, en general, y de los miembros asociados en particular.⁷⁵

Visión

Asociación consolidada que brinda apoyo al conjunto de inmigrantes que provienen de los distintos pueblos y nacionalidades del Ecuador, difundiendo sus valores y su cultura, acompaña los procesos de integración y de establecimiento de buenas relaciones con la sociedad de acogida y en general los procesos que mejoren la calidad de vida del colectivo de ecuatorianos residentes en España.

Misión

Desarrollar acciones que mejoren las condiciones de vida del colectivo de ecuatorianos, difundir y fortalecer su identidad cultural, promover acciones de desarrollo en los sitios de origen y facilitar los procesos de integración de los ecuatorianos en España.⁷⁶

Valores

Solidaridad, Reciprocidad, Respeto, Equidad, Eficiencia, Tolerancia, Transparencia, y Responsabilidad.

Centro Hispano-Ecuatoriano CEPI

El centro hispano-ecuatoriano de la Comunidad de Madrid, gestionado por Cooperación Internacional ONG, es un centro social y cultural, que aspira a ser puente de unión entre españoles e inmigrantes cuyo proyecto de vida se desarrolla en esta comunidad, a través de la creación de espacios de encuentro que promuevan la participación ciudadana y faciliten una

⁷⁵ <http://www.integralocal.es/index.php?accion=detalleGeneral&seccion=54&tipo=3&id=1257> (Accesado el día 08/09/2011)

⁷⁶ http://www.conadee.org/?page_id=17 (Accesado el día 08/09/2011)

verdadera convivencia.⁷⁷

El centro cuenta con los siguientes servicios:

- Asesoramiento Jurídico
- Orientación Social y Laboral
- Atención Psicológica
- Campamentos urbanos en periodo vacacional.
- Aula de Informática
- Consulta de Internet
- Acciones formativas y eventos culturales
- Cesión de espacios para exposiciones
- Actividades culturales, sesiones y jornadas formativas
- Ferias y encuentros Gastronómicos

Asociación Rumiñahui

Objetivos

La Asociación Rumiñahui actualmente tiene como objeto de actuación representar, reivindicar y defender los derechos de los/as compatriotas recién llegados/as y velar por los/as que ya están. En este contexto, todos los programas tienen como referente

los siguientes objetivos:

Canalizar las demandas del colectivo de inmigrantes ecuatorianos en España, y promover el conocimiento de los deberes y obligaciones que deben cumplir en la sociedad española. Ofrecer un espacio de encuentro donde se lleven a cabo reuniones de información, reflexión propuesta de talleres para conocer más a fondo la gastronomía ecuatoriana y propuesta de actividades y acciones a favor del colectivo de inmigrantes ecuatorianos. Favorecer el acercamiento de las culturas para facilitar el proceso de la integración social dentro del marco de la sana convivencia. Mantener el vínculo de las personas inmigrante son el país de origen, a través del trabajo de proyectos de desarrollo y codesarrollo donde el inmigrante sea

⁷⁷ Recuperado el 16 de mayo de 2011, de

http://madrid.org/cs/Satellite?idPaginaAsociada=1158658351564&pagename=PortalInmigrante%2FPagina%2FINMI_pintarContentidoFinal&language=es&cid=1158658351564

agente activo de este proceso.

Visión

La Asociación Rumiñahui Hispano Ecuatoriana desea convertirse en la principal entidad de referencia de los ecuatorianos residentes en el exterior, mediante el apoyo solidario y la reivindicación incondicional de sus derechos, así como la promoción de sus deberes en los países de destino, orientados a una plena integración social, económica, cultural y gastronómica.⁷⁸

Misión

Es una organización sin ánimo de lucro que defiende y reivindica los derechos de las personas migradas, al tiempo que trata de facilitar su integración y mejorar la calidad de vida y la de sus familias.

Se sustenta sobre la solidaridad y la búsqueda de la igualdad de oportunidades de las personas, independientemente de su raza, religión, origen o ideología. Se considera parte de la sociedad civil ecuatoriana y colabora con diversos movimientos sociales en la promoción de un desarrollo humano y sostenible que parta del reconocimiento del carácter plurinacional y multiétnico.⁷⁹

⁷⁸Recuperado el 20 de mayo de 2011, de http://www.ruminahui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=98

⁷⁹ Recuperado el 20 de septiembre de 2011, de http://www.ruminahui.org/index.php?option=com_content&view=article&id=3

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones:

1. Se espera que el presente trabajo sea de utilidad para los vecinos de Usera, tanto españoles como extranjeros, que hoy conforman un enriquecedor mosaico cultural, que el trabajo que se ofrece sirva para facilitar a los ciudadanos el acercamiento a sus raíces ecuatorianas y que cada día sirva para fortalecer más los vínculos con la patria.
2. Del trabajo investigativo a través de las encuestas a restaurantes, mercados, puestos, hogares y sitios de expendio se determinó la existencia de un total de 210, de ellos 199 entre platos y postres y once bebidas típicas tradicionales como también de aquellos de ingreso moderno nuevos que se han insertado a la gastronomía ecuatoriana.
3. En la elaboración de los diferentes platos, postres y bebidas típicos, tradicionales y nuevos del distrito se determinó la utilización de productos alimenticios producidos en España, como el aceite de oliva, vinagre, jamón.
4. Mediante las encuestas aplicadas dentro del distrito en lo que respecta a la gastronomía se constató diferentes formas de preparación, ya que se mezclan la gente de la sierra y la costa ecuatoriana y la innovación de nuevos productos.
5. Entre los principales lugares que se establecieron en la investigación y que son los más importantes están los restaurantes latinos, mercados públicos, ferias gastronómicas y lugares de expendio.
6. Las Instituciones y Organismos que promocionan la cultura gastronómica del Ecuador son, principalmente la SENAMI, (Secretaría Nacional del Migrante), la Asociación Ecuatoriana de Inmigrantes Radicados en España "AECUATORIE", la Asociación Rumiñahui, Centro Hispano Ecuatoriano.
7. Luego de la investigación, se concluye que se mantienen las costumbres y tradiciones de cada uno de las ciudades del Ecuador a la que pertenecen los migrantes residentes en el distrito de Usera. Aportando así la cultura mediante guías gastronómicas gratuitas que se reparten en los lugares más concurridos por los compatriotas, como son los locutorios, bares, restaurantes, mercados, tiendas de alimentación, parques y las entradas a las estaciones de los metros que son más concurridas por los ecuatorianos y se hace con el financiamiento de los

mismo dueños de los negocios latinos que se encargan de promocionar sus establecimientos y con el apoyo del Ayuntamiento de la Comunidad de Madrid, que designan un monto para ayudar a salir adelante a este tipo de comercios y así fomentar la integración de residentes y extranjeros.

Recomendaciones:

1. Se recomienda que las organizaciones centrales así como la embajada y consulado del Ecuador tomen cartas en el tema para que estas costumbres alimenticias no desaparezcan y se mantengan vivas a pesar de la distancia.
2. Es necesario el aporte de las instituciones, empresas públicas y privadas para la promoción y publicidad de los diferentes platos típicos, es buena idea publicar recetarios semanales de comida típica del Ecuador en el periódico.
3. Se recomienda apoyar e incentivar a los dueños de bares, cafeterías, restaurantes y sitios donde se expenda la comida ecuatoriana, dando charlas, sobre atención al cliente, manipulación de alimentos y presentación de platos, para que brinden un mejor servicio.
4. Las empresas de turismo tales como agencias de viajes, operadoras, deberían promocionar la gastronomía típica ya que esta es una riqueza que posee el Ecuador.
5. Promocionar los productos propios del Ecuador, a través de la implementación de ferias gastronómicas, exposiciones y festivales de comida típicas, además de difundir por los medios de comunicación como es la prensa y la radio.

BIBLIOGRAFÍA

- AAVV (2007) Educación para la ciudadanía. ESO. Proyecto La Casa del Saber. Santillana.
- AAVV (2007) Educación y ciudadanía. Documentos para el Debate, número 1. Fundación ESPLAI.
- Alonso Fernández, J (1990) Geografía de España. La nueva situación regional, Síntesis, Madrid.
- Anes, G..., y otros (1979): La economía agraria en la historia de España, Alfaguara, Madrid.
- Antón, J. (1988): La organización del transporte aéreo en España, Ediciones de la Universidad Autónoma, Madrid.
- Comercio Exterior Ganadero». Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Consultado el 20-02- 2011.
- Comunidad de Madrid. Consejería de Economía, 2009
- Conocimientos gastronómicos de la Sra. Rosario Valentina Tejena
- Datos de la Agencia Estatal de Meteorología: Información climatológica. Extracto de la publicación Guía resumida del clima en España 1971-2000 Madrid-Retiro Madrid-Barajas
- Del Río, C. (1988): “ Por qué crece el sector terciario”, Papeles de Economía Española, nº 34
- Diccionario de Madrid. Madrid, Bibliografía:(2010)
- Educación Cívica 3 - Editorial Santillana.
- Giménez, C. (2003) Qué es la inmigración. RBA Editores. (Tercera reimpresión: 2006)
- Giménez, C. (2009) Convivencia: conceptualización y sugerencias para la praxis. Puntos de Vista, número 1, páginas 7-32. Revista del Observatorio de las Migraciones y de la Convivencia Intercultural de la ciudad de Madrid. Ayuntamiento de Madrid.
- Gómez Carballo, M^a De Los Ángeles. (1978) “Carretera de Andalucía”. Madrid: Tomo Espasa Calpe.
- Historia 3 - Editorial Santillana.
- Instituto Nacional de Estadística. Revisión del Padrón municipal 2006.Población extranjera por sexo, país de nacionalidad y edad.

- International Migration 2006", United Nations, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. United Nations Publication, No. E.06.XIII.6, March 2006.
- Leal, J. L., y otros (1975) : La Agricultura en el desarrollo capitalista español (1940-1970), Siglo XXI, Madrid)
- López Marsá, Flora Y Díez De Baldeón García, Alicia. (1986) *Historia de Villaverde*. Ayuntamiento de Madrid.
- Madrid en sus orígenes,(1983) Consejería de Cultura, Deportes y Turismo. Madrid
- Migraciones exteriores ,Ed. Salvat, Madrid Periódico EL PAÍS, 13 de febrero, 2000
- Miguel Ángel Torremocha, Aproximación a la Geografía de la Comunidad de Madrid, 1989
- Ministerio de Transportes (1983): El estado de las Autonomías y el sistema de transporte, Madrid
- Montero Alonso, José; Azorín García, Francisco; Montero Padilla, José
- Moreno, A., y Escolano, S (1992b): El comercio y los servicios por la producción y el consumo, Síntesis, Madrid.
- Moya, C. (1975): El poder económico en España (1939 – 1970), Tucar, Madrid.
- Pérez Sierra, Carmen. (1978) “Usera – Comillas”. Madrid: Tomo 2. Espasa Calpe.
- Resultados Provisionales de los Censos de Población y Vivienda de de la Comunidad de Madrid. Consejería de Economía, 1991
- Rosselló, V. M. (1986): “La Pesca”, en Geografía de España, dirigida por M. de Terán, Ariel, Barcelona.
- Sainz de Robles, FC: (1987) Crónica y guía de la Provincia de Madrid. DG, educación. Madrid
- San Juan, C. (Comp.) (1989): La modernización de la agricultura española (1956 - 1986), serie estudios, Madrid
- <http://www.blogitravel.com/2010/12/poblacion-de-madrid-habitantes-en-la-capital-de-espana/> (Accesado,10/06/2010)
- Adobe Acrobat Document, *Sostenibilidad del Distrito de Usera* Dirección General de Sostenibilidad y Agenda 21 [www.munimadrid.es \(](http://www.munimadrid.es/agenda21@munimadrid.es) Accesado el día 06 de Octubre del 2010)
- Fuente: Eurostat: Población en Europa - 2005, Población en Europa - 2004.
- <http://bioeticayseguro.blogspot.com/2011/03/la-esperanza-de-vida-al-nacer-en-espana.html>. (Accesado el día 11 de Noviembre del 2010)

- <http://www.elblogsalmon.com/indicadores-y-estadisticas/872400-analfabetos-el-22-de-la-poblacion-espanola-mayor-de-16-anos>. (Accesado el día 20 de Noviembre del 2010)
- Guía observatorio Ocupacional- Centro de Orientación Socio laboral, pág. 21-22
- http://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_de_Madrid#Poblaci.C3.B3n_activa.(Accesado el día 12 de Enero del 2011)
- <http://gestionpyme.com/caja-madrid-creditos-preconcedidos/> (Accesado el día 17 de abril del 2011)
- <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 30/06/2011)
- <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 3/07/2011)
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 10/07/2011)
- <http://www.recetascomidas.com/recetas-de/lentejas-ecuatorianas> (Accesado el día 24/07/2011)
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 25/07/2011)
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_la_Edad_Media (Accesado el día 27/07/2011)
- <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/16219-cangrejada-ecuatoriana> (Accesado el día 28/07/2011)
- <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 31/07/2011)
- <http://www.buenastareas.com/ensayos/Gastronomia-En-La-Edad-Moderna/1472266.html> (Accesado el día 08/08/2011)
- « <http://recetaecuatoriana.com/2009/06/arroz-de-leche/> (Accesado, 09/08/2011)
- <http://laylita.com/recetas/2008/02/01/seco-de-pollo-ecuatoriano/> (Accesado el día 11/08/2011)
- <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml> (Accesado el día 18/08/2011)
- http://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_con_leche (Accesado el día 15/08/2011)
- <http://www.aecuatorie.org/la-asociacion/>(Accesado el día 19 /08/2011)
- <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/> (Accesado el día 20/08/2011)

- <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecuador-gastronomia/ecuador-comida-tipica> (Accesado 20/08/2011)
- <http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana> (Accesado el día 24/08/2011)
- <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=680> (Accesado el día 24/08/2011)
- <http://www.ecuador.travel/espanol/acerca-de-ecuador/ecuador-gastronomia/ecuador-comida-tipica> Accesado el día 28/08/2011)
- <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=680> (Accesado el día 03/09/2011)
- <http://www.elmundo.es/metropoli/2009/04/14/arte/1220366487.html> (Accesado el día 05/09/2011)
- <http://www.inmigrantelatino.es/asociaciones.html> (Accesado el día 08/09/2011)
- <http://www.integralocal.es/index.php?accion=detalleGeneral&seccion=54&tipo=3&id=1257> (Accesado el día 08/09/2011)
- http://www.conadee.org/?page_id=17 (Accesado el día 08/09/2011)

ANEXOS

ANEXOS

Anexo 1: Manual de encuestas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registros de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
 - Típico:** Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
 - Tradicional:** Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
 - Ancestral:** Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.
- Las **encuestas** deben aplicarlas a **personas ecuatorianas** que residen en el **lugar donde usted, está realizando la investigación.**

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 comidas típicas/tradicionales/ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

Formato de la encuesta:

Nombre del Barrio: En este espacio el encuestador deberá escribir el nombre del barrio en donde aplique la encuesta.

I. ASPECTOS GENERALES

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.

a. Nombre de las comidas: debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado.

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

1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

- a. Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, que se preparan o consumen en el lugar en donde reside el encuestado en épocas de fiestas.
- 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 donde usted reside.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector que se preparan con mayor frecuencia en el sector en donde reside.
- 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 en donde reside.				
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 la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas, más demandadas por los visitantes, en el sector en donde reside.
- 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 primera pregunta, son las más demandadas por la población residente (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector en donde usted reside.

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

5. **Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.**

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas ecuatorianas típicas/tradicionales/ancestrales que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde reside.
- 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 ecuatorianas conoce que se preparaba hace años y que han cambiado su preparación en el lugar en donde usted reside.

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 ecuatorianas, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar en donde usted reside.**

- a. **Nombres de las comidas:** debe preguntar al encuestado el nombre de las comidas ecuatorianas, 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 ecuatorianas 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 por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.

- a. **Nombre de las comidas**, preguntar al encuestado el nombre de las nuevas comidas que conoce que se preparan los ecuatorianos en el sector en donde residen.
- 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 por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				

4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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 (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3, 4, 5, 6:** indagar al encuestado, el nombre del/los ingredientes básicos que más se empleen en el sector en donde reside, 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, e y f):** 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 (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

A. Nombre Del Ingrediente Básico 1	B. Nombre Del Ingrediente Básico 2	C. Nombre Del Ingrediente Básico 3	D. Nombre Del Ingrediente Básico 4	E. Nombre Del Ingrediente Básico 5	F. Nombre Del Ingrediente Básico 6
A. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este	B. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este	C. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este	D. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan Con Este	E. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan	F. Nombre De Las Comidas Que Se Preparan

Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Ingrediente	Con Este Ingrediente	Con Este Ingrediente
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
4	1	1	1	1	1
5	2	2	2	2	2
6	3	3	3	3	3
7	4	4	4	4	4

Anexo 2: Instructivo para el ingreso de información de las encuestas a la parrilla

Previo al ingreso de información debe:

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

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan al país de origen de los entrevistados, 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.
- 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, d, e y f de la NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO (1, 2, 3, 4,5 Y 6), 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, d, e y f, 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.

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.

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

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles son las comidas que usted conoce, que son propios de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside, 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. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS, deberá escribir el nombre exacto del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (E), c. QUIÉN 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 (donde usted reside).

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

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

Columna (I), c. QUIÉN 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 y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.

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

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

Columna (M), c. QUIÉN 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 (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside.

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

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

Columna (Q), c. QUIÉN 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.

Columna (S y T). e. NACIONALIDAD, deberá escribir la nacional que corresponda, de acuerdo a la información que conste en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.

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

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

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

En relación a la pregunta: 6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.

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

Columna (Y), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que sabe/n cómo se preparaba cada una de las comidas.

Columna (Z), d. CÓMO SE LA PREPARABA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En la relación a la pregunta 7: Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.

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

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

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

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

En relación a la pregunta: 8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

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

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

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

Columna (AG), c. 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 (AH), d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AH), d. 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 (AI), e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AI), e. 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 (AJ), f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AJ), f. 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 3: Ficha de encuestas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



Encuesta N° _____
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Construye Al Legado

Encuesta para determinar la producción y consumo de comidas típicas/tradicionales /ancestrales de las diferentes regiones del Ecuador, en otros países, midiendo el nivel de conservación o variabilidad de preparación.

I. ASPECTOS GENERALES	Nombre del Barrio:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside.				
	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 el este sector donde usted reside.					
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 y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.

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 (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) En el sector donde usted reside.

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

4						
5						
6						
7						
8						
9						

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.

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 ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.

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			

II. COMIDAS TRADICIONALES

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.						
III. COMIDAS ACTUALES	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						
8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).						
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4	e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5	f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6
	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	e. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	f. NOMBRE DE de las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3	3
	4	1	1	1	1	1
	5	2	2	2	2	2
	6	3	3	3	3	3
	7	4	4	4	4	4

Anexo 4: Ficha de tipología

TIPO DE PLATO	PLATOS	FRECUENCIA	%
ENTRADAS			
FRÍAS			
	Ceviche De Camarón	84	37.00 %
	Ceviche De Concha	29	12.78 %
	Ceviche De Ostión	1	0.44%
	Ceviche De Pescado	20	8.81 %
	Ceviche Mixto	30	13.22 %
	Ensalada De Zambo	1	0.44%
	Ensalada Rusa	1	0.44%
	Ensalada Quiteña	1	0.44%
	Ensalada De Cangrejo	2	0.88%
	Ensalada	23	10.13 %
CALIENTES			
	Ensalada De Mellocos	1	0.44%
	Tallarín Con Carne	4	1.76 %
	Tallarín Con Atún	4	1.76 %
	Tallarín Con Pollo	5	2.20 %
	Encebollado De Pollo	4	1.76 %
	Mellocos Con Salsa	2	0.88%
ENTREMESES			
ENVUELTOS			
	Tamales De Plátano Verde	11	4.84 %
	Tamales De Maíz	6	2.64 %
	Chigüiles	1	0.44%
	Tamales	15	6.60 %

	Quimbolitos	7	3.08%
	Bollo De Pescado	6	2.64 %
	Humitas	53	23.35 %
FRITURAS			
	Plátano Maduro Con Queso	18	7.92 %
	Empanadas De Morocho	3	1.32 %
	Empanadas De Plátano Verde	12	5.28 %
	Empanadas De Viento	5	2.20 %
	Corviques De Pescado	5	2.20 %
	Salchipapas	8	3.52 %
	Patacones	40	17.62 %
	Muchines De Yuca	4	1.76 %
PICADAS			
	Bolón De Verde	14	6.17 %
	Mote Con Chicharrón	7	3.08%
	Tripamishque	1	0.44%
	Choclo Con Habas	2	0.88%
	Apanados	2	0.88%
TORTILLAS			
	Tortilla De Papa	10	4.40 %
	Tortilla De Maíz	1	0.44 %
	Mote Pillo	15	6.60 %
	Mote Casado	3	1.32 %
	Llapingachos	19	8.37 %
CALDOS Y SOPAS			
CALDOS			
	Caldo De Bagre	3	1.32 %
	Caldo De Bolas	84	37.00 %

	Caldo De Huevo	3	1.32 %
	Caldo De Hueso Blanco	11	4.84 %
	Caldo De Pollo	15	6.60 %
	Caldo De Gallina	28	12.33 %
	Caldo De Salchicha	6	2.64 %
	Caldo De Lenteja	12	5.28 %
	Caldo De Pescado	7	3.08%
	Caldo De Cangrejo	8	3.52 %
	Caldo De Rabo	11	4.84 %
	Caldo De Pata	36	15.86 %
SOPAS			
	Sopa De Pescado	13	5.72 %
	Sopa De Queso	22	9.69 %
	Sopa Chorreada	3	1.32 %
	Sopa Marinera	11	4.84 %
	Sopa De Avena	1	0.44 %
	Sopa De Quinoa	3	1.32 %
	Sopa De Cangrejo	12	5.28 %
	Sopa De Frejol	4	1.76 %
	Sopa De Fideo	16	7.05 %
	Sopa De Legumbres	1	0.44 %
	Sopa De Tiburón	1	0.44 %
	Sopa De Arroz	13	5.72 %
	Sopa De Arroz De Cebada	2	0.88%
	Aguado De Pescado	2	0.88%
	Aguado De Gallina	19	8.37 %
	Consomé De Pollo	6	2.64 %
	Sopa De Pollo	18	7.92 %

COLADAS (de sal) Y POTAJES			
COLADAS			
	Crema De Verduras	1	0.44 %
	Colada De Maíz	3	1.32 %
	Colada De Trigo	14	6.17 %
	Arroz De Cebada	4	1.76 %
	Mazamorra	1	0.44 %
POTAJES			
	Repe	34	14.98 %
	Yaguar loco	27	11.89 %
	Zarandaja Con Guineo	2	0.88%
	Locro De Queso	8	3.52 %
	Sango De Camarón	14	6.17 %
	Fanesca	39	17.18 %
	Chanfaina	7	3.08%
	Menestrón	11	4.84 %
	Sancocho	40	17.62 %
	Sancocho De Pescado	24	10.57 %
PLATOS PRINCIPALES			
ASADOS			
	Plátano Asado	13	5.72 %
	Papa Bolona	1	0.44 %
	Plátano Maduro Asado	3	1.32 %
	Carne Asada	40	17.62 %
	Cuy Asado	7	3.08%
	Pollo Asado	40	17.62 %
	Cecina Lojana	3	1.32 %

HORNEADOS			
	Pollo Al Horno	24	10.57 %
	Pavo Al Horno	24	10.57 %
	Pescado Al Horno	8	3.52 %
	Cazuela	4	1.76 %
	Cazuela De Cangrejo	2	0.88%
	Cazuela De Pescado	10	4.40 %
	Hornado	82	36.12 %
COCIDOS			
	Tapao De Pescado	14	6.17 %
	Chupe De Pescado	4	1.76 %
	Chupe De Camarón	7	3.08%
	Encocado De Pescado	8	3.52 %
	Guatita	105	46.26 5
	Caucara	1	0.44 %
	Encebollado	138	60.79 %
SECOS			
	Seco De Chivo	22	9.69 %
	Seco De Pollo	20	8.81 %
	Seco De Gallina	13	5.72 %
	Sudado De Pescado	3	1.32 %
ARROCES			
	Arroz Con Pollo	120	52.86 %
	Arroz Con Camarón	34	14.98 %
	Arroz Marinero	8	3.52 %
	Arroz Moro	12	5.28 %
	Arroz Con Carne	26	11.45 %
	Arroz Con Menestra	36	15.86 %

	Arroz Con Menestra De Arveja	2	0.88%
	Arroz Con Pescado Frito	22	9.69 %
	Arroz Con Frejol	5	2.20 %
	Lentejas Con Arroz	4	1.76 %
	Arroz De Cebada Con Cerdo	5	2.20 %
	Arroz Colorado	34	14.98 %
	Chaulafán	80	35.24 %
FRITURAS			
	Pescado Frito	38	16.74 %
	Fritada	124	54.62 %
	Carne Frita	22	9.69 %
ESTOFADOS			
	Guiso De Carne	2	0.88%
	Estofado De Carne	23	10.13 %
	Estofado De Pollo	20	8.81 %
	Gallina Estofada	1	0.44 %
AVES, CARNES, MARISCOS			
	Camarones Apanados	4	1.76 %
	Cangrejada	9	3.96 %
	Bandera	22	9.69 %
	Churrasco	10	4.40 %
	Camarones Con Coco Y Verde	1	0.44 %
	Bistec De Pescado	3	1.32 %
	Bistec De Hígado	8	3.52 %
	Bistec De Carne	22	9.69 %
POSTRES			
COMPOTAS			
	Dulce De Higos Con Queso	3	1.32 %

	Ensalada De Frutas	1	0.44 %
DULCES			
	Pristiños Navideños	1	0.44 %
	Dulce De Coco	1	0.44 %
	Dulce De Piña	1	0.44 %
	Dulce De Leche	9	3.96 %
	Dulce De Zapallo	1	0.44 %
	Cocadas	3	1.32 %
PASTELERÍA CRIOLLA			
	Pan	8	3.52 %
	Pan De Yuca	8	3.52 %
	Guaguas De Pan	2	0.88%
	Pastel De Limón	2	0.88%
HELADERÍA			
	Helados De Coco	2	0.88%
BEBIDAS			
DULCES			
	Jugo De Papaya	1	0.44 %
FRÍAS			
	Limonada	6	2.64 %
	Jugo De Guanábana	2	0.88%
	Jugo De Tomate	2	0.88%
	Jugo De Remolacha	2	0.88%
	Jugo De Naranjilla	3	1.32 %
CALIENTES			
	Morocho	8	3.52 %
	Arroz Con Leche	18	7.92 5
FERMENTADAS			

	Champús	5	2.20 %
COMPUESTAS			
	Champús	5	2.20 %
	Colada Morada	16	7.05 %
AGUAS FRESCAS			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			
COLADAS DULCES			
	Colada Morada	16	7.05 %
	Champús	5	2.20 %
	Chucula	8	3.52 %
	Colada De Avena Con Maracuyá	1	0.44 %
CHARCUTERÍA CRIOLLA			
ADITAMENTOS			
OTROS DE INGRESO MODERNO			
	Gambas Con Verduras	2	0.88%
	Gambas Saltadas	1	0.44 %
	Solomillo Al Whisky	1	0.44 %
	Macarrones Con Tomate	2	0.88%
	Ceviche Peruano	2	0.88%
	Lomo Con Tocino	3	1.32 %
	Pastel De Cebolla	2	0.88%
	Pastel De Acelga	1	0.44 %
	Tomates Rellenos	1	0.44 %
	Gambas Rebozadas	1	0.44 %
	Calamares A la Romana	1	0.44 %
	Tenera Con Pimientos	1	0.44 %
	Lentejas Con Chorizo	9	3.96 %

	Pollo Con Pimientos	5	2.20 %
	Pollo Con Tomate	1	0.44 %
	Pescado A la Cerveza	1	0.44 %
	Macarrones Con Nata	1	0.44 %
	Pollo Al Limón	3	1.32 %
	Pollo Al Curry	1	0.44 %
	Ensalada De Queso	1	0.44 %
	Paella	48	21.14 %
	Emperador Con Patatas	1	0.44 %
	Tortilla De Patatas	29	12.78 %
	Cocido	14	6.17 %
	Tallarines A La Carbonara	5	2.20 %
	Ensaladilla	7	3.08%
	Cochinillo Al Horno	5	2.20 %
	Cordero Con Manzana	1	0.44 %
	Potaje	3	1.32 %
	Gazpacho	17	7.48 %
	Magro Con Verduras	1	0.44 %
	Pescado Rebozado	6	2.64 %
	Arroz A la Cubana	1	0.44 %
	Tortilla De Espinacas	2	0.88%
	Croquetas	8	3.52 %
	Aguacates Rellenos	1	0.44 %
	Solomillo En Ensalada	1	0.44 %
	Pescado Escabechado	2	0.88%
	Lasaña	8	3.52 %
	Lengua Agridulce	1	0.44 %
	Arroz Tres Delicias	1	0.44 %

	Kebab	1	0.44 %
	Merluza A la Plancha	3	1.32 %
	Pollo Con Almendras	4	1.76 %
	Ensalada Campera	1	0.44 %
	Arepas Colombianas	1	0.44 %
	Judías Con Patatas	7	3.08%
	Albóndigas	5	2.20 %
	Sopa De Mariscos	2	0.88%
	Tortilla Francesa	13	5.72 %

Anexo 5: Manual de la entrevista



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR

Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

6. 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 tapearla 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).

7. 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

8. 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.

9. 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.

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

Nombres y Apellidos: Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son informantes claves.

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

Comercializan: Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros

sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

Área: Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

Región (Costa, Sierra, Oriente): Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

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

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

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

Anexo 6: Ficha de la entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
CARACTERÍSTICAS DEL 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 que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar 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	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién las elabora	
	Quiénes la consumen	

Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	
	Comercializan la comida	
Centros de producción 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: Entrevistas realizadas en el distrito de Usera

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carolina Elizabeth Intriago Ávila		40 años	Calle de la plaza de toros	11 años
Nombre de la comida			CEVICHE DE CAMARÓN		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ceviche de Gambas		
Tipología de la comida			Entrada fría		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar - Restaurante "La perla del Pacifico"		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Óptica Alain Alflelou, Panadería Ecuapan, Locutorio Ring 2		
Características	Ingredientes		Camarón, cebolla, tomate, aceite, cilantro yerbita, limón		
	Ingrediente principal		Camarón crudo pelado		
	Preparación		Se pelan los camarones y se los cocina por 5 min, se pica y se curte la cebolla, se pica el tomate en cuadros y se mezcla con el limón, el aceite, los camarones, la yerbita finamente picada, se sirve frío		
	Acompañamiento		plátano frito, palomitas de maíz (canguiles)		
	Combinación/sustitución de productos		Combina con Pimiento, salsa de tomate, y se sustituye el camarón por langostinos, el cilantro por perejil, la cebolla y colorada por blanca y limón por vinagre		

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es mejor cocinar las cabezas del camarón y licuarlas con limón y agregarlo al ceviche
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz con Camarón, Sango de Camarón, Sopa de Camarón
Usos para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	1 cuchara de madera
	Cocina a leña	
	Otros:	Se sirve y se prepara en cuenco de cristal, y se utiliza licuadora
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El origen tiende desde la conquista española que introdujeron las conservaciones de las viandas de comidas aliñadas con medios ácidos como es el vinagre y el limón
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque tiene un parecido al escabeche que es una comida de origen español
	Significado que posee la comida	El nombre seviche viene del quechua siwichi, cuyo significado es pescado fresco o pescado tierno
	Usos	Se lo acostumbra a consumir y dar uso mayoritariamente los fines de semana y sobre todo por las mañanas
	Qué representa	Representa un plato de gran relevancia en la gastronomía ecuatoriana
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se lo prepara en la temporada de Verano, que hace mucho calor
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es un plato que se sirve frío
	Relación con mitos/leyendas	No lo tiene
	Relación con las fiestas	Se relaciona con fiestas en la playa y temporada carnavalera
	Quién los elabora	Aidita Ávila
	Quiénes lo consumen	Es de uso personal y familiar
organización	Promocionan la comida	Lo promueven los comerciantes de la Asociación de la Casa de Campo en Madrid
	Comercializan el comida	Los restaurantes, la empresa Nativo y Mi Bandera
del	Producción directa (consumo interno)	No tiene producción directa
	Comercializan	No comercializa

	Mercados (al mayorista)	Se adquiere el ingrediente base en mercados españoles, en puertos
	Mercados (al minorista)	Se adquiere el ingrediente base en mercados españoles, como es el ALUCHE, PLAZA ESPAÑA
Producción del Ingrediente base	Área	La producción es a gran escala y se produce en el norte de España, como es el puerto de la RIAS BAXAS ,así como proviene de Venezuela y Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Región Costa, especialmente Manabí, Machala, Manta
	Provincia	Pontevedra, Lugo en España
	Población	Población de España, y Ecuador
	Épocas de producción	Meses, de Junio, Julio, Agosto

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Pedro Enrique Gómez Alban		42	calle Guadalete nº 6 5º IZQ	12
Nombre de la comida			CEVICHE DE CAMARÓN		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Ceviche de Gambas		
Tipología de la comida			Entrada fría		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar - Restaurante " Mi lindo Quito"		

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Caja Madrid, Tabacos Madrid
Características	Ingredientes	Langostinos, cebolla, tomate, cilantro, aceite, limón
	Ingrediente principal	Langostinos
	Preparación	Se cosen los camarones, y se mezcla con un curtido de cebolla, tomate, y limón y sal
	Acompañamiento	Se lo acompaña con chifles, o canguil y una porción de Arroz Blanco
	Combinación/sustitución de productos	Se cambia el camarón por Langostinos
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es bueno añadir un poco de mostaza y salsa de tomate al ceviche
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sango de Camarón, sopa de camarón
Ocurrencias para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se utiliza tazones de cristal de preferencia que sean ondas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se basa en las culturas ancestrales indígenas que habitan en las costas del Ecuador
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se lo relaciona con la chicha al ser un alimento ácido
	Significado que posee la comida	Posee un significado de ser comida acida, al llevar cítricos
	Usos	Su uso es comercial
	Qué representa	representa un plato tradicional muy rico
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara en la estación de verano
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay mayor producción de langostino
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Sara Gómez Galván
	Quienes lo consumen	La gente de su familia, es de uso personal, no para turistas
	/org	Promocionan la comida

Centros de producción del ingrediente base	Comercializan el comida	Los restaurantes de Madrid,
	Producción directa (consumo interno)	No la produce
	Comercializan	No la Comercializan
	Mercados (al mayorista)	Mercado Mostenses, Congelados la Sirena, Mercamadrid
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	Tiendas Nativo
	Área	Área del Norte de España, Pontevedram Ourense, Lugo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Región Costa
	Provincia	Provincia de la Coruña
	Población	Pontevedra
	Épocas de producción	Meses de verano

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
	Araceli Lucrecia Guerrero Guerrero	45	Avenida de Córdoba 27	8 años	
Nombre de la comida			CEVICHE DE CONCHA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			NO CONOCE		
Tipología de la comida			Entrada FRÍA		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
			X No hay concha		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Parque PINTO ROSALES		

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Metro Laguna, Banco BBVA
Características	Ingredientes	Concha, cebolla, tomate, limón, yerbita, aceite
	Ingrediente principal	CONCHA
	Preparación	Se hace un curtido de cebolla, tomate, cilantro, limón, y se añaden las conchas recién sacadas
	Acompañamiento	Se acompaña con canguil o maíz tostado
	Combinación/sustitución de productos	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se deja enfriar la concha para que tome más sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz con concha, tallarines con concha
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se utiliza un cuenco de cristal como recipiente
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma de la concha
	Significado que posee la comida	Es muy rica y afrodisiaca
	Usos	En comidas de familias es muy popular
	Qué representa	Representa la mejor comida de la costa Ecuatoriana
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Solo cuando traen las conchas a los mercados
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es cuando hay
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe
	Relación con las fiestas	No lo tiene
	Quién los elabora	Andrea Guerrero
	Quienes lo consumen	Solo la familia
Mejor organización	Promocionan la comida	Consulado del Ecuador
	Comercializan el comida	Mercado los mostenses

Centros de producción	Producción directa (consumo interno)	No lo sabe
	Comercializan	No lo sabe
	Mercados (al mayorista)	Mercado de Plaza España
	Mercados (al minorista)	Tienda de congelados LA SIRENA
Producción del ingrediente base	Área	Esmeraldas- Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Región Costa
	Provincia	Esmeraldas- Ecuador
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	marzo, abril, mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Patricio Xavier Vázquez Loo		45	Calle Fuentes Enríquez nº 8	7 años
Nombre de la comida		CEVICHE DE CONCHA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		No sabe			
Tipología de la comida		ENTRADA FRÍA			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
		x No se consigue ingrediente principal			
Lugar/es de expendio/adquisición		Bar - Restaurante LA RONDA ECUATORIANA			

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Panadería Al- Ándalus, Óptica Visión, Metro Marqués de Vadillo
Características	Ingredientes	Cebolla colorada, aceite, tomate rallado, limón y concha congelada
	Ingrediente principal	Concha
	Preparación	Se sacan las conchas, y se las mezcla con limón, tomate y cebolla
	Acompañamiento	con Arroz blanco
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el limón por vinagre de Limón
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Como la concha no se cose, se le añade bastante limón
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz con concha, ceviche Mixto
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Una cevichera de cristal
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su exquisito sabor
	Significado que posee la comida	No tiene
	Usos	Usos en los fines de semana después de una resaca "chuchaqui" o "guayabo"
	Qué representa	Representa comida tradicional de la Costa
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	No lo sabe
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su fácil preparación
	Relación con mitos/leyendas	No tiene conocimiento
	Relación con las fiestas	Tampoco tiene
	Quién los elabora	Margarita Loor

Centros de producción mes y origen	Quienes lo consumen	Su familia
	Promocionan la comida	No lo sabe
	Comercializan el comida	Restaurantes Ecuatorianos de Madrid
	Producción directa (consumo interno)	No es de producción propia
	Comercializan	No se comercializa
	Mercados (al mayorista)	No conoce
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)	Tiendas Latinas NATIVO
	Área	Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas, Manabí
	Población	Ecuatoriana
Épocas de producción	Meses de Agosto y Septiembre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jenny Elizabeth Carrera Carrera		45	Calle Amor hermoso Nº 14	8 Años
Nombre de la comida			CEVICHE DE PESCADO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			CEVICHE DE BONITO		
Tipología de la comida			ENTRADA FRÍA		
Tipo de comida			TRADICIONAL		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición			Bar - Restaurante MI ECUADOR		

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado Ahorramás, Inmobiliaria INMOCASA
Características	Ingredientes	Pescado BONITO, Cebolla, tomate, cilantro, limón, aceite
	Ingrediente principal	Pescado BONITO
	Preparación	Se cocinan el pescado, y se mezclan con cebolla, tomate, limón y cilantro
	Acompañamiento	Con patacones, chifles
	Combinación/sustitución de productos	El pescado puede variar, BONITO, CORVINA, MERO
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	No se cocina el pescado se lo sancocha con limón
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pescado Frito, Sancocho de Pescado, arroz con Pescado, Encocado de Pescado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se utiliza recipiente de cristal
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es un plato consistente marinado en aliños cítricos
	Significado que posee la comida	Ninguno
	Usos	Para depuse de una malanoche, o como alimento nutritivo y su alto contenido en calorías
	Qué representa	Nada
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	temporada de pesca
	Por qué se prepara en estas fiestas	por que abunda el pescado fresco y de buena calidad
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe
	Relación con las fiestas	No hay ninguna relación
	Quién los elabora	Cristina Pisco
	Quienes lo consumen	Su familia

Difusión	ingrediente base	Promocionan la comida	No lo sabe
	ingrediente base	Comercializan el comida	Bares y Restaurantes latinos de la zona
Centros de producción del	ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No es de producción propia
	ingrediente base	Comercializan	Se comercializa al los restaurantes, pescaderías, de la zona del Distrito de Usera
	ingrediente base	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	ingrediente base	Mercados (al minorista)	Mercado de Plaza España
Producción del	ingrediente base	Área	La Coruña
	ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	ingrediente base	Provincia	Galicia
	ingrediente base	Población	Española y Ecuatoriana
	ingrediente base	Épocas de producción	Meses calurosos, Julio y agosto

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Gerald Torres García		46	Calle Pilarica Nº 5	16 años
Nombre de la comida			CEVICHE DE PESCADO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			No lo sabe		
Tipología de la comida			Entrada Fría		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición			Bar - Restaurante El Fogón Ecuatoriano		

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Perfumería GILGO, Tienda esotérica Mariposas
Características	Ingredientes	Pescado, cebolla, aceite, tomate, limón y sal
	Ingrediente principal	PESCADO
	Preparación	Se pica cebolla, tomate, y se mezcla con el pescado se aliña con sal, aceite y limón
	Acompañamiento	Chifles, y arroz blanco
	Combinación/sustitución de productos	Se Sustituye el aceite de girasol por el aceite de Oliva
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pica la cebolla y se la sancocha con bastante sal y limón
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Encocado de Pescado, sancocho de pescado
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Tazones de Cristal
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene de la mezcla del pescado macerado con cítricos, tales como la naranja y el limón
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	proviene del árabe sibeck
	Significado que posee la comida	Es muy nutritivo por su aporte de calorías
	Usos	En reuniones de la familia y amigos
	Qué representa	Representación de la mejor comida ecuatoriana
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	los meses de Verano
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por ser un plato de fácil preparación y fresco
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que tiene relación con el cebo por sus trozos diminutos y pequeños de cómo se corta el pescado
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Olga García
	Quienes lo consumen	Su familia

Centros de producción mes/origa	Producción base	Promocionan la comida	EL SENAMI
	del ingrediente base	Comercializan el comida	Los vendedores de la casa de Campo
Producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		No se produce
	Comercializan		Se comercializa a los mercados y pescaderías de la zona
	Mercados (al mayorista)		Mercado Aluche
	Mercados (al minorista)		Mercado Isla Azul
	Área		Pontevedra
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Provincia		Costa
	Población		La Coruña
	Épocas de producción		Española y Ecuatoriana
			Meses de Septiembre, Octubre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Natividad Cuámacas Pérez		50	Calle Marcelo Usera nº 2	6 Años
Nombre de la comida		TALLARÍN CON CARNE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		CARNE CON FIDEOS, SPAGUETTIS CON CARNE, SPAGUETIS ALA BOLOÑESA			
Tipología de la comida		Entrada Caliente			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante EL FOGÓN			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Panadería ECUAPAN, TIENDA DE ROPA EVELIN'S
Características	Ingredientes	Fideos Tallarín, carne, cebolla, tomate, pimiento, salsa de tomate
	Ingrediente principal	Tallarín
	Preparación	Se cocinan los tallarines, se hace un refrito con cebolla y pimiento y la carne se mezcla todo junto
	Acompañamiento	Con Arroz Blanco
	Combinación/sustitución de productos	En vez de tallarines se utiliza fideos macarrones, y carne picada
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade salsa china y salsa de tomate
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tallarín con carne, Tallarín con Pollo, Tallarín con Atún
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	una cuchara de madera
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tiene origen español, ya que se asemeja al espaguetis ala carbonara
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que se prepara con carne
	Significado que posee la comida	Ninguno
	Usos	Como plato de entrada en las comidas, al ser de rápido en su preparación
	Qué representa	Representa un plato muy exquisito para la comunidad
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época del año
	Por qué se prepara en estas fiestas	No tiene
	Relación con mitos/leyendas	No lo conoce
	Relación con las fiestas	No tiene
	Quién los elabora	Su marido Don Federico Ortiz
	Quienes lo consumen	Sus hijos

Centros de producción mes/diagn	Producción base	Promocionan la comida	No tiene conocimiento
	Producción base	Comercializan el comida	Los restaurantes
Centros de producción mes/diagn	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No es de producción propia
	del ingrediente base	Comercializan	Se comercializa en las tiendas Mercadona, LDL, Ahorramás
	del ingrediente base	Mercados (al mayorista)	En Mercamadrid
	del ingrediente base	Mercados (al minorista)	Se Adquiere en Tiendas SUPER SOL, LDL, etc.
Producción base	Ingrediente base	Área	Castilla la Mancha y si la producción es a gran escala
	Ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Ingrediente base	Provincia	Albacete
	Ingrediente base	Población	Española
	Ingrediente base	Épocas de producción	Enero y Febrero

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Nancy María Loor Zambrano		48 años	Calle Madrudejos Nº 18	15 AÑOS
Nombre de la comida		TALLARÍN CON CARNE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		SPAGUETTIS CON CARNE			
Tipología de la comida		ENTRADA CALIENTE			
Tipo de comida		TRADICIONAL			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar - Restaurante la Perla del Pacifico 2			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Iglesia Sagrado Corazón, VITAL DENT CLÍNICA
Características	Ingredientes	tallarines, carne , cebolla, salsa de tomate
	Ingrediente principal	Tallarín
	Preparación	se cocina el tallarín y se hace un refrito con carne
	Acompañamiento	Con plátanos Maduros fritos
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la carne por pollo o camarones
	Recomendaciones de preparación (tipos especiales o secretos)	Se refrién solos los tallarines y luego se añade la carne
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	TALLARÍN CON POLLO, TALLARÍN CON JAMÓN Y NATA
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	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	No lo sabe
	Significado que posee la comida	Es un plato de alto contenido en proteínas y carbohidratos
	Usos	En entradas calientes y meriendas
	Qué representa	Una comida atractiva para los niños
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Los meses de invierno
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su alto contenido en calorías
	Relación con mitos/leyendas	no tiene
	Relación con las fiestas	No sabe
	Quién los elabora	Alicia Figueroa
	Quienes lo consumen	Solo la población
	Mezcla	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Los restaurantes
Origen	Producción directa (consumo)	No es de producción propia

	interno)	
	Comercializan	A las tiendas y supermercados
	Mercados (al mayorista)	No sabe
	Mercados (al minorista)	Mercadona, Super Sol, LDL, Ahorramás
Producción del Ingrediente base	Área	Andalucía
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Córdoba
	Población	Española
	Épocas de producción	Febrero y Marzo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	SANDRA EUGENIA GARCÍA PINOS		42	Avenida de la Albufera nº 37	9 años
Nombre de la comida			TAMALES DE PLÁTANO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			TAMALES DE VERDE, ENVUELTOS DE CARNE,		
Tipología de la comida			ENTREMESE: ENVUELTOS		
Tipo de comida			TRADICIONAL		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
			X porque no hay hoja de plátano		
Lugar/es de expendio/adquisición			Restaurante Mi Quito Lindo		

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Parque del Retiro, Estancos TOLEDO
Características	Ingredientes	Plátano Macho, hojas de plátano, carne para el relleno, maní
	Ingrediente principal	Plátano Verde
	Preparación	se cocinan los plátanos, y se los amasa con maní se forman los tamales y se rellenan de carne y queso y se los cocina a baño María
	Acompañamiento	Se acompañan con café
	Combinación/sustitución de productos	En vez de envolver con hojas de plátano se envuelve con papel aluminio
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se recomienda mezcla plátano rallado con el cocido
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Patacones, bolón, majado, plátanos fritos, chifles
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Una olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se origina en la costa ecuatoriana, en los rodeos montubios
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su manera de envolver
	Significado que posee la comida	No lo sabe
	Usos	En los rodeos montubios
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier temporada
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que se los prepara en los velorios
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Mery Vallejo
	Quienes lo consumen	La familia, y los consumidores de las canchas de Boli del

Centros de producción mes/origen		parque Pradolongo	
	iniciación	Promocionan la comida	Los Vendedores de la Casa de Campo
		comercializan la comida	Los Vendedores de la Casa de Campo
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No es producido por los informantes clave
		Comercializan	A tiendas Nativo
		Mercados (al mayorista)	No conoce
Mercados (al minorista)		Mercado de la Plaza de España	
Producción del ingrediente base	Área	Esmeraldas - ECUADOR. Y La Palma de Gran Canaria- España	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa	
	Provincia	Esmeraldas	
	Población	Española y Ecuatoriana	
	Épocas de producción	Épocas de calor, julio, agosto y septiembre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	ACCIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
		Miguel Ángel Alcivar Muñoz		Masculino	Calle Amparo Usera nº 20	8 años
Nombre de la comida		TAMALES DE PLÁTANO				
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		TAMALES DE VERDE Y PESCADO				
Tipología de la comida		ENTREMESE: ENVUELTOS				
Tipo de comida		TRADICIONAL				
Sensibilidad al cambio		Alta		Media		Baja
				X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		BAR MI LINDO ECUADOR				

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Plaza de toros las ventas, kiosco de la ONCE
Características	Ingredientes	Plátano, pescado, maní, huevo, cebolla, tomate, pimienta, ajo
	Ingrediente principal	Plátano
	Preparación	Se rallan y se cocinan los verdes, y se les mezcla con el maní, y el huevo, se envuelve con las hojas de plátano
	Acompañamiento	Se acompañan con Café
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el maní por leche coco
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pica cilantro, y una ramitas de perejil y ají para que tome sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Cazuela, bollos, corviques
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	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su forma de hacerlo tamal envuelto
	Significado que posee la comida	Es muy importante y significativo pro su forma de preparar
	Usos	En las reuniones familiares
	Qué representa	Representa una de las comidas más importantes
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	no sabe

	Relación con mitos/leyendas	No lo conoce
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Mariana Alcivar
	Quienes lo consumen	Sus familiares
Instituciones/OTB	anizaciones	Promocionan la comida Comercializan el comida
		La SENAMI Los restaurantes de la zona
Centros de producción del ingrediente	ingrediente base	Producción directa (consumo interno)
		No lo sabe
		Comercializan
		Restaurante LA PERLA DEL PACIFICO, LAS DELICIAS DL NEGRO
Producción del ingrediente	base	Área
		Ecuador y España en la palma de gran Canaria
		Región (Costa, Sierra, Oriente)
		Costa
		Provincia
	Esmeraldas y Guayaquil	
	Población	Española y ecuatoriana
	Épocas de producción	Septiembre, octubre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	ACCIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE		Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
		Maricarmen Serrano Serrano		Femenino	Calle del Jaspe 37 1 B	17 años
Nombre de la comida				HUMITAS		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida				CHOCLOTANDAS		

Tipología de la comida	ENTREMESE: ENVUELTOS		
Tipo de comida	TRADICIONAL		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
	X		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar - restaurante el FOGÓN		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Perfumería GILGO, Tienda esotérica Mariposas		
Características	Ingredientes	maíz choclo tierno, queso, mantequilla, hojas de maíz, cebollita blanca, huevo, leche	
	Ingrediente principal	Maíz choclo	
	Preparación	Se muele el choclo y se lo mezcla con queso, huevos, la mantequilla, sal y leche y se lo envuelve en hojas de maíz y se cocina a baño María	
	Acompañamiento	Se acompaña con una taza de café	
	Combinación/sustitución de productos	En vez de envolver en hojas de maíz se lo envuelve en bolsas de plástico	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le pone royal para que se hagan suaves	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortilla de maíz, sopa de choclo	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera	Se utiliza una batea de madera para hacer la mezcla	
	Cocina a leña		
	Otros:		
Usos y conservación (valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene desde los aborígenes, que realizaban	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque viene del choclo y se preparaban en cantidades es decir en tandas	
	Significado que posee	Es muy rico y nutritivo	

		la comida	
	Usos	En las festividades de los indígenas	
	Qué representa	representa la productividad de la cosecha	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en septiembre	
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es cuando hay mayor cantidades de choclo	
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe	
	Relación con las fiestas	Que son fáciles de preparar	
	Quién los elabora	Liliana Maritza Cargua	
	Quienes lo consumen	Su familia	
Producción del ingrediente	anizaciones	Promocionan la comida	Los vendedores de la casa de campo
		Comercializan el comida	En las tienda NATIVO, MI BANDERA
Producción del ingrediente	ingrediente base	Producción directa	No tiene producción propia
		Comercializan	En las tiendas Nativo, mi bandera
		Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
		Mercados (al minorista)	Mercado plaza mayor, plaza de España
Producción del ingrediente	base	Área	Albacete- España
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Provincia	Carchi, pichincha, santo domingo
		Población	Ecuatoriana
		Épocas de producción	febrero, marzo, abril

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

DEL LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	MADRID	MADRID	MADRID	USERA	MADRID
INF	Nombres y		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el

	Apellidos:			sector:
	Oswaldo Javier Jaén Ríos	Masculino	Calle de la Inmaculada nº 7	6 años
	Nombre de la comida	HUMITAS		
	Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	HUMAS		
	Tipología de la comida	Entremeses : Envueltos		
	Tipo de comida	TRADICIONAL		
	Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
		X		
	Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	BAR EL ENCUENTRO LATINO		
	Lugares más cercanos al lugar de preparación	Frutería HOY, Panadería VITALPAN		
Características	Ingredientes	Choclo tierno, mantequilla, manteca de cerdo, queso rallado, sal, azúcar, huevos y hojas de choclo		
	Ingrediente Principal	Choclo		
	Preparación	Moler y cernir el choclo , batir la mantequilla, queso, mezclar con el choclo y huevos y armar las humitas, cocinar al vapor por 45 min		
	Acompañamiento	Se acompañan con salsa de ají de tomate		
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la sal por azúcar		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es ideal ponerle queso bastante maduro y en abundancia		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Choclo asado, tortilla de maíz de choclo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera	Se utiliza un harnero para cernir		
	Cocina a leña			
	Otros:			
(Val)	Valor histórico y	No lo sabe		

	cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su forma de cocinar se relacionan con el humo de hervir
	Significado que posee la comida	No tiene
	Usos	El uso que se lo da es en para los desayunos y meriendas
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	para el 2 de noviembre que son la fiesta de los fieles difuntos
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por que se tiene como costumbre recibir a las vistas con este plato
	Relación con mitos/leyendas	Los envueltos se parecen a los difuntos envueltos en las sabanas
	Relación con las fiestas	No sabe
	Quién los elabora	Margarita Ríos
	Quienes lo consumen	su familia y amigos, es decir que no se realiza para la venta
	Instituciones/Org	anizaciones
Promocionan la comida		Los Restaurantes Ecuatorianos
	Comercializan el comida	Los vendedores de comida
Centros de producción del	ingrediente base	
	Producción directa (consumo interno)	No hay producción por parte del informante clave
	Comercializan	Los Restaurantes Ecuatorianos
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Tienda Mi BANDERA
Producción del	ingrediente base	
	Área	Ambato- Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Ambato- Ecuador
	Población	Ecuador

	Épocas de producción	Febrero y Marzo			
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Marbelis Zamora Vergara		Femenino	Calle de Antonio López nº 8	7 años
Nombre de la comida			PLÁTANO MADURO CON QUESO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Maduro con queso		
Tipología de la comida			Entremeses: Frituras		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante el Fogón Ecuatoriano		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Caja Madrid, Tienda de Alimentación XING		
Características	Ingredientes		Plátano maduro, queso rallado		
	Ingrediente principal		Plátano Maduro		
	Preparación		Se cocinan y se asan los maduros y se sirve con queso		
	Acompañamiento		Se acompaña con fritada		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el queso de vaca por queso cabra		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se asan con toda cascara		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Plátanos fritos, chucula		
a la	Ollas de barro				

	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Una sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es de origen desconocido
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es echo del plátano maduro
	Significado que posee la comida	no tiene
	Usos	se lo usa como un bocadillo en la mesas ecuatorianas
	Qué representa	La cultura manabita se ve muy representada
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que no debe faltar nunca un buen maduro con queso en las mesas de los montubios y pescadores
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Rosita Coral
	Quienes lo consumen	Sus hijos Y amigos
	anizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Los restaurantes
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Las tiendas latinas como Gourmet LATINO
	Mercados (al mayorista)	MERCAMADRID
	Mercados (al minorista)	Gourmet Latino

Producción del migrante	base	Área	Santo Domingo del los Tsachilas
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Provincia	Santo Domingo del los Tsachilas
		Población	Ecuatoriana
		Épocas de producción	todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Edwin Wilmer España García		Masculino	Calle Antonio de Padua N° 7	10 Años
Nombre de la comida			PLÁTANO MADURO CON QUESO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Maduro Asado		
Tipología de la comida			Entremeses: Frituras		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
			X No se puede asar		X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar el ENCUENTRO LATINO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Perfumería JUTECO		
Características	Ingredientes		Plátano maduro, queso, y mantequilla		
	Ingrediente principal		Plátano Maduro		
	Preparación		Se pelan los plátanos, y se los pone a asar o a freír y luego se los parte por la mitad y se le añade queso y mantequilla		
	Acompañamiento		Se acompaña con queso y mantequilla		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye plátano por guineo		

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se unta la mantequilla cuando el plátano este caliente
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Emborrajados, plátano cocido
Usos para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	una cocina de leña para asar
	Otros:	una sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	de origen cultural montubio
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la manera como se lo come que es maduro el plátano
	Significado que posee la comida	que es muy rico fácil de preparar
	Usos	En las meriendas por las tardes es factible comerlo
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier ocasión es bueno disfrutar de ese plato
	Por qué se prepara en estas fiestas	no lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	no lo sabe
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Doris Saavedra
	Quienes lo consumen	Su familia
	/organización	Promocionan la comida
Comercializan el		Los vendedores y comerciantes de la casa de Campo

	comida	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Restaurante la RONDA ECUATORIANA
	Mercados (al mayorista)	Mercados de la plaza España
	Mercados (al minorista)	Tienda mi BANDERA
Producción del ingrediente base	Área	Machala- Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Machala- Ecuador
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	marzo, abril, mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Diana Carolina Tandazo Pérez		Femenino	Calle Asunción nº 4	8 años
Nombre de la comida			PATACONES		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			TOSTON, PLÁTANO FRITO APLASTADO		
Tipología de la comida			Entremeses: Frituras		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			BAR RESTAURANTE EL FOGÓN ECUATORIANO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tienda de ropa EVELYN'S		

Características	Ingredientes	Plátano Macho
	Ingrediente principal	Plátano Macho
	Preparación	Se pela el plátano verde, se hace trozos y se fríe luego se aplasta y se vuelve a freír
	Acompañamiento	con queso rallado , huevo frito
	Combinación/sustitución de productos	En vez de plátano macho, se utiliza guineo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Una vez fritos y aplastados se los coloca en agua con comino y se los vuelve a freír
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Plátano frito, chifles, plátano asado, cazuela
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	rodillo, pataconera
	Cocina a leña	
	Otros:	Una sartén para freír los plátanos
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene desde las costas ecuatorianas
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Es por qué el plátano se lo aplasta y queda como patacón
	Significado que posee la comida	no lo sabe
	Usos	Es muy utilizado para los desayunos
	Qué representa	Representa variedad de formas en cuanto a la preparación
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los meses de calor
	Por qué se prepara en estas fiestas	no tiene
	Relación con mitos/leyendas	ninguna

	Relación con las fiestas	no tiene
	Quién los elabora	Tamara Ordoñez
	Quienes lo consumen	Solo la población
Instituciones/OIG	anizaciones	
	Promocionan la comida	Los organizadores de ferias
	Comercializan el comida	Los restaurantes
Centros de producción del ingrediente base	ingrediente base	
	Producción directa (consumo interno)	No tiene producción propia
	comercializan	Mercamadrid
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercado de los Mostenses, de Aluche
Producción del ingrediente base	base	
	Área	La costa ecuatoriana, y la Palma de Gran Canaria
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas, Santo Domingo, Machala
	Población	Ecuatoriana y española
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Paola Leonor Giraldo Vélez		Femenino	Calle de Atocha nº 10	11 Años
Nombre de la comida			PATACONES		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			PLÁTANO FRITO		
Tipología de la comida			Entremeses: Frituras		
Tipo de comida			Tradicional		

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante la RONDA ECUATORIANA		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Óptica VISIÓN, Tienda de Deportes		
Características	Ingredientes	Plátano macho verde		
	Ingrediente principal	Plátano macho verde		
	Preparación	Se pela los plátanos, y se los hace en trozos se los fríe un poco y se los vuelve a aplastar y a freír en abundante aceite		
	Acompañamiento	Con huevos revueltos, con carne frita, con salchichas		
	Combinación/sustitución de productos	Se combinan con queso en el medio y se los fríe		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es preferible aplastarlos con un vaso		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Plátano asado, plátano frito, bolón, empanadas		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera	rodillo de madera		
	Cocina a leña			
	Otros:	una sartén		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene desde los tiempos antiguos en las zonas de pesca		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su forma de aplastar el plátano		
	Significado que posee la comida	Ninguno		
	usos	en los desayunos y como acompañamiento con los pescados y carnes		
	Qué representa	Representa una forma diferente de comer el plátano frito		

	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque hay el producto
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Josefina Arias
	Quienes lo consumen	su familia
anizaciones	Promocionan la comida	LA AECO
	Comercializan el comida	Los restaurantes
ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Mercamadrid
	Mercados (al mayorista)	Tiendas Nativo
	Mercados (al minorista)	Tiendas mi BANDERA
base	Área	La palma de gran Canaria, esmeraldas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas
	Población	Ecuatoriana y Española
	Épocas de producción	marzo, abril, mayo, junio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
ICAS DEL INFORMANT	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Aníbal Wilfrido		Masculino	Calle Amor Hermoso nº 12	13 años

	Leones Pisco		
Nombre de la comida	LLAPINGACHOS		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	LLAPINGACHOS AMBATEÑOS, TORTILLA DE PAPA		
Tipología de la comida	Entremeses		
Tipo de comida	Tortillas		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	BAR - RESTAURANTE SABOR ANDINO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Bar EL PUEBLITO PAISA, LOCUTORIO AFRICANO		
Características	Ingredientes	Papa, queso fresco rallado, cebolla blanca , manteca de color	
	Ingrediente principal	Papa	
	Preparación	Se cocina la patata hasta que se haga puré y se forma tortillas, freír en poco aceite	
	Acompañamiento	Se acompaña con fritada, o huevos fritos	
	Combinación/sustitución de productos	Se combina con queso o carne	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade un poco de manteca de color	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Puré de papa, tortilla de papa	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:		
Uso y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	viene desde los antepasados que majaban la papa para conservarla	
	Por qué del nombre/frases	por su forma, es de palabra quichua	

		relacionadas con la comida	
		Significado que posee la comida	no lo sabe
		Usos	se usa como acompañamiento de los platos típicos con carne
		Qué representa	no lo sabe
		Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en las fiestas de carnaval, que es una fiesta típica en la ciudad de las flores y las frutas que es Ambato
		Por qué se prepara en estas fiestas	porque hay mayor producción de la papa en esas fechas
		Relación con mitos/leyendas	no lo sabe
		Relación con las fiestas	porque es muy tradicional servir esta comida
		Quién los elabora	Juanita Solórzano
		Quienes lo consumen	su familia
Instituciones/Org	anizaciones	Promocionan la comida	LA Asociación Rumiñahui
		Comercializan el comida	los Restaurantes típicos ecuatorianos
Centros de producción del ingrediente base	ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no tiene producción propia
		Comercializan	tiendas de alimentación y supermercados como Supersol, ahorramás, DIA, LDL
		Mercados (al mayorista)	MERCAMADRID
		Mercados (al minorista)	tiendas de alimentación y supermercados como Supersol, ahorramás, DIA, LDL
Producción del ingrediente base	base	Área	Cantabria
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra
		Provincia	Carchi, Ambato, Chimborazo
		Población	Ecuatoriana y española
		Épocas de producción	marzo, abril, mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
DEL INFORMANTE	CLAVE	Nombres y Apellidos:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
		Mayra Karina Barahona Ruiz	Femenino	Calle de Enrique Fuentes N° 16	13 años
Nombre de la comida			LLAPINGACHOS		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			TORTILLA DE PATATA		
Tipología de la comida			Entremeses		
Tipo de comida			Tortillas		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			BAR - RESTAURANTE LA CONCORDIA		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tienda de Alimentación, Locutorio PAZ, Bar AMIGOS		
Características	Ingredientes		queso, cebollita blanca, papa		
	Ingrediente principal		papa		
	Preparación		Se cocina las patatas, y se las pasa por el prensa puré, se le añade el refrito de cebolla y se la rellena de queso y se las fríe en mantequilla a fuego medio		
	Acompañamiento		Con huevos fritos y chorizo, lechuga y aguacate		
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con cebolla y cilantro		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se lo deja reposar la masa por 30 min en la nevera		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Sopa de papa, puré de papa, tortilla de papas		

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Se utiliza el prensa puré	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su forma de elaboración	
	Significado que posee la comida	desconoce	
	Usos	para acompañamiento de platos típicos	
	Qué representa	la mezcla de sabores que tiene la cocina ecuatoriana	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier ocasión es ideal	
	Por qué se prepara en estas fiestas	por la facilidad en preparar	
	Relación con mitos/leyendas	desconoce	
	Relación con las fiestas	ninguna	
	Quién los elabora	Sarita Intriago	
	Quienes lo consumen	Familiares y amigos	
	Centros de producción del institucionales/ ONG anizaciones	Promocionan la comida	Fundación Tsachila
		Comercializan el comida	La Senami
ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia	
	Comercializan	En todas las tiendas de alimentación	
	Mercados (al mayorista)	Mercado Mostenses, plaza de España, Aluche	
	Mercados (al	supermercado LDL, AHORRAMAS, MERCADONA	

	minorista)
PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE base	Área Murcia - España
	Región (Costa, Sierra, Oriente) Sierra
	Provincia Loja, Ibarra - Ecuador
	Población Ecuatoriana
	Épocas de producción marzo, abril

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid		Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Tito Joe Galarza Zambrano		Masculino	Calle Pilarica nº 5	7 años
Nombre de la comida			CALDO DE BOLAS DE VERDE		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			sopa de bolas		
Tipología de la comida			Caldo y sopa		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			BAR - RESTAURANTE LA CONCORDIA		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tienda de Alimentación y Banco Santander		
Características	Ingredientes		Carne de res, cebolla, ajo, apio, zanahoria, plátanos yuca, col		
	Ingrediente principal		Plátano Macho verde		
	Preparación		Se hace un caldo con las carnes, la cebolla, y el apio, se cocina 2 verdes y 2 se ralla se amasan y se forman las bolas rellenas de un refrito de carne, con huevo y zanahoria, se pone a cocinar con la Yuca hasta que las bolas estén suaves,		
	Acompañamiento		Se acompaña con una porción de arroz blanco		

	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la carne de Ternera, por pollo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se ponen las bolas solo 15 min en el caldo para que no se deshagan
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sango de verde, plátano frito, raspado de plátano con coco
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se utiliza una olla espaciosa
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	de origen americano, por la mezcla de ingredientes, yuca, choclo, verde, maní
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque se trata de un caldo de carne al que se le pone como relleno bolas elaboradas con verdes
	Significado que posee la comida	Que es un plato totalmente mestizo
	Usos	Se lo pone como plato principal ya que es muy consistente
	Qué representa	representa la mezcla y diversidad de varios productos
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los meses de frío
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es un alimento caliente
	Relación con mitos/leyendas	no lo sabe
	Relación con las fiestas	ninguna
	Quién los elabora	Zolia Delgado
	Quienes lo consumen	su familia
	/org	Promocionan la

	comida	
	Comercializan el comida	Los restaurantes ecuatorianos, la PERLA DEL PACIFICO, LA RONDA ECUATORIANA
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	Los restaurantes ecuatorianos, la PERLA DEL PACIFICO, LA RONDA ECUATORIANA
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Tiendas NATIVO
Producción del ingrediente base	Área	Santo Domingo de los TSACHILAS - Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa Ecuatoriana
	Provincia	Esmeraldas y Santo Domingo
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	Abril, mayo, junio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Verónica Alexandra Jaramillo Segovia		Femenino	Calle Manuel Usera Nº 3	6 años
Nombre de la comida			CALDO DE BOLAS		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Sopa de bolas de Verde		
Tipología de la comida			Caldos y Sopas		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición			Bar restaurante EL FOGÓN		

(actores locales)	
Lugares más cercanos al lugar de preparación metro Amparo Usera	
Características	Ingredientes Carne de res, hueso, plátano verde, col, cebolla paiteña, zanahoria, yuca y maíz choclo
	Ingrediente principal Plátano macho verde
	Preparación Se pone a hervir el hueso con la col y los verdes y aparte se ralla un verde y se lo hace bolas con el cocido, se lo rellena de un refrito de carne y se ponen a cocinar las bolas están listas cuando salen a la superficie.
	Acompañamiento Se acompaña de canguil
	Combinación/sustitución de productos Se combina con yuca o maíz choclo para que espese la sopa
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) Se le pone un poco de maní molido
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base plátano verde asado, patacones
	Utensilios para preparación
Ollas de barro	
Horno de barro	
Utensilios de madera	
Cocina a leña	
Otros:	ollas, cucharas, molino o rallador
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida Se dice que es desde los aborígenes cuando se empezó a realizar este caldo
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida por su contenido de bolas echas de plátano
	Significado que posee la comida es muy nutritiva
	Usos Se usa solo como un primer y único plato
	Qué representa No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se en cualquier temporada

	prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	desconoce
	Relación con mitos/leyendas	ninguna
	Relación con las fiestas	No lo sabe
	Quién los elabora	Mari Carmen Segovia
	Quienes lo consumen	Sus amigos y familiares
anizaciones	Promocionan la comida	La senami
	Comercializan el comida	Los restaurantes y bares
ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No es producción propia
	Comercializan	todas las tiendas de productos latinos, GOURMET LATINO
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercado Plaza España
base	Área	La palma de Gran Canaria - España
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa
	Provincia	Esmeraldas, Machala
	Población	Ecuatoriana y Española
	Épocas de producción	los meses de verano, Julio, agosto, septiembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	ACCIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Patricia Matías Conforme		Femenino	Calle Dolores Barranco		6 años

Nombre de la comida	SOPA DE POLLO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	CONSOME DE POLLO		
Tipología de la comida	CALDOS Y SOPAS		
Tipo de comida	Tradicional		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Restaurante el FOGÓN ECUATORIANO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Panadería ECUAPAN		
Características	Ingredientes	pollo, arroz, cebolla, ajo, papa, caldo de pollo	
	Ingrediente principal	POLLO	
	Preparación	Se hace pone a hervir el pollo, se le añade patata en cuadros, la cebolla, pimiento, cilantro y la zanahoria y se deja hervir por 30 min	
	Acompañamiento	Se acompaña de canguil	
	Combinación/sustitución de productos	Se puede combinar con yuca, en vez de papa	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es importante que se licue un pimiento con la cebolla y se añada al caldo	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz con pollo, pollo con tallarín, pollo asado	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Olla para cocinar la sopa	
Uso y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tiene como historia ser utilizado como un remedio casero contra los enfriamientos y los catarros.	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la	Es una sopa elaborada con huesos y carne pollo	

	comida	
	Significado que posee la comida	tiende a ser una sopa barata, nutritiva y fácil de digerir y posee cualidades curativas
	Usos	Se usa como remedio casero para curar a los enfermos
	Qué representa	Representa un plato típico de la región Costa, sobre todo de las poblaciones rurales de Manabí,
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier ocasión
	Por qué se prepara en estas fiestas	es buena en cualquier fecha
	Relación con mitos/leyendas	Se decía que antiguamente los tripulantes de los barcos tomaban esta sopa para curarse
	Relación con las fiestas	ninguna
	Quién los elabora	Blanca Conforme
	Quienes lo consumen	su familia
anizaciones	Promocionan la comida	Los restaurantes ecuatorianos
	Comercializan el comida	desconoce
ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no hay producción propia
	Comercializan	las tiendas latinas y españolas, nativo, LDL, mercadona
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercado Mostenses
base	Área	Ávila, Albacete
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa
	Provincia	Manabí - Ecuador
	Población	Española y Ecuatoriana
	Épocas de producción	todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Alejandra Rodríguez Campoverde		Femenino	Calle Marcelo Usera nº 8	7 años
Nombre de la comida			SOPA DE POLLO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			caldo de pollo		
Tipología de la comida			Caldos y SOPAS		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante La concordia		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tienda de alimentación		
Características	Ingredientes		Pollo, caldo magui de pollo, patata, zanahoria, cilantro, fideos		
	Ingrediente principal		POLLO		
	Preparación		Se pone a cocer el pollo, y se añade cebolla, ajo, apio, fideos y que todo hierva por 30 min		
	Acompañamiento		Se acompaña de arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el arroz por fideos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se añade apio para que dé más sabor		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		Pollo al Horno, pollo asado		
para la	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	Utensilios de madera				

	Cocina a leña	
	Otros:	olla
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es un caldo nutritivo hecho de verduras, fideos y pollo
	Significado que posee la comida	tiene poder curativo
	Usos	se usa como forma de prevenir las enfermedades
	Qué representa	representa una forma de alimentarse nutritivamente
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	todo el año
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es fácil de preparar en cualquier momento
	Relación con mitos/leyendas	desconoce
	Relación con las fiestas	no tiene
	Quién los elabora	Jesenia Rodríguez
	Quienes lo consumen	Su familia
	Instituciones/Orgs anizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		desconoce
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	los diferentes restaurantes ecuatorianos
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mecadona, súper Ahorramás
Origen Ingredien	Área	Burgos - España
	Región (Costa, Sierra,	Costa

	Oriente)
Provincia	Esmeraldas y Manabí
Población	Ecuatoriana y Española
Épocas de producción	marzo, abril, mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	USERA	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Jonathan Javier Villamar Lino		Masculino	Plaza Elíptica nº 8	10 años
Nombre de la comida			COLADA DE ARROZ DE CEBADA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Sopa de Arroz de cebada		
Tipología de la comida			COLADAS		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurante MALECÓN 2000		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro gran Vía, Caja MADRID, Agencia Latín tour		
Características	Ingredientes		Arroz de cebada, papa, cebolla, cilantro, col		
	Ingrediente principal				
	Preparación		Se cocina el arroz de cebada con carne de de cerdo y se aliña con refrito de cebolla, ajo, perejil y cilantro		
	Acompañamiento				
	Combinación/sustitución de productos				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)				
	Nombre de las				

	comidas que se preparan con el ingrediente base	
Ocultamos para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Un cedazo para cernir el arroz de cebada
	Cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es desde estos ancestros que solo se alimentaban comiendo el arroz molido
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es especie de sopa espesa que al ir secando se hace una colada
	Significado que posee la comida	desconoce
	Usos	para los enfermos es muy sano esta comida
	Qué representa	una comida nutritiva y saludable
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier temporada
	Por qué se prepara en estas fiestas	desconoce
	Relación con mitos/leyendas	ninguna
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Maryuri Lino Pasaca
	Quienes lo consumen	Su familia
	Instituciones/Organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		La Asociación Rumiñahui
del	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Tiendas nativo, Carrefour

	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Tiendas nativo, Carrefour
Producción del ingrediente base	Área	Tulcán, Bolívar, Tungurahua
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Carchi, Riobamba, Ambato
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	Mayo, Junio, Julio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yajaira Viviana Barragán Almeida		Femenino	Calle Amparo Usera	8 años
Nombre de la comida			POLLO ASADO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			POLLO AL HORNO		
Tipología de la comida			Plato Principal : Asados		
Tipo de comida			Típico		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar Mi ecuador		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Supermercado AHORRAMAS		
Características	Ingredientes		Pollo, aliños, sal, ajo comino patatas		
	Ingrediente principal		Pollo		
	Preparación		Se aliña el pollo, con comino, ajo, sal y se lo pone a asar en el horno		
	Acompañamiento		Se acompaña con patatas y ensalada		

	Combinación/sustitución de productos	Se combina con verduras asadas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade mostaza y vino blanco para que tome otro sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Pollo con champiñones
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Se utiliza un horno normal
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Proviene de las grandes fiestas y celebraciones que se daban en honor a los invitados
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque su nombre lo indica que es ASADO
	Significado que posee la comida	No lo conoce
	Usos	se usa como comida rápida
	Qué representa	representa una comida muy fácil de preparar
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el Año
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es lo más rápido de preparar
	Relación con mitos/leyendas	No lo conoce
	Relación con las fiestas	Es muy fácil de hacerlo y servirlo
	Quién los elabora	Margot Almeida Cortez
	Quienes lo consumen	Su familia
	/org	Promocionan la

	comida	
	Comercializan el comida	Todos los restaurantes de la zona
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Avícola Madrid
	Mercados (al mayorista)	Pollería Sol
	Mercados (al minorista)	Tiendas, CAPRABO, MERCADONA, SUPER SOL
Producción del ingrediente base	Área	Madrid
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Madrid
	Población	Española
	Épocas de producción	Todo el Año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
S DEL INFORMANTE	Nombres y Apellidos:		Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Oscar Antonio Freire Romero		Masculino	Calle de Plaza elíptica nº 8	8 años
Nombre de la comida			POLLO ASADO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			POLLO DORADO		
Tipología de la comida			Plato Principal: Asados		
Tipo de comida			Típica		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar MI TRICOLOR		

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado Mercadona
Características	Ingredientes	Pollo, sal, limón, comino, mostaza
	Ingrediente principal	pollo
	Preparación	Se aliña bien el pollo, con sal y pimienta y se lo pone al horno con patatas
	Acompañamiento	Se acompaña con ensalada y patatas fritas
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye con yuca frita
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Al momento de ponerlos a asar se introducen limón entero
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tallarín con pollo, pollo con almendras, pollo frito
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Un horno para asar
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su forma de preparación
	Significado que posee la comida	que es muy rico y saludable
	Usos	en fiestas de cumpleaños, celebraciones en general
	Qué representa	Una comida apetecible a la hora de ponerla en mesa
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier temporada
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe

	Relación con mitos/leyendas	que antiguamente los cazadores asaban en fogatas las presas que cazaban
	Relación con las fiestas	No lo sabe
	Quién los elabora	Nuria Gómez Jiménez
	Quienes lo consumen	Los amigos y familiares
anizaciones	Promocionan la comida	Los amigos y familiares
	Comercializan el comida	La Asociación de Restaurantes de Madrid
ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Mercadona, Caprabo
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Super Sol, Mercadona, LDL
base	Área	Santo Domingo - Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Santo Domingo - Ecuador
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Tatiana Lorena		48	calle Dolores Barranco 34	13 años

	Williams García		
Nombre de la comida	HORNADO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	CERDO AL HORNO		
Tipología de la comida	Plato Principal: Horneados		
Tipo de comida	Tradicional		
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar Restaurante LA RONDA ECUATORIANA		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Panadería la ABADÍA		
Características	Ingredientes	Carne de cerdo, sal, pimienta, cebolla, comino, cerveza	
	Ingrediente principal	Carne de cerdo	
	Preparación	Se aliña la carne con todos los condimentos y se la deja reposar por una hora, luego se la mete al horno hasta que esté dorada	
	Acompañamiento	Se acompaña con aguacate, con llapingachos y ensalada	
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el comino por pimienta negra	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade cerveza y se la deja reposar por una hora	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	fritada, costillas de cerdo con ensalada, cerdo agridulce	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Una olla grande, y un horno	
Uso y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Su preparación era un ritual para la tribu de los indígenas que era seña de sacrificio	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su forma de preparación que es hecha a base de horno	

	Significado que posee la comida	Es muy rica y deliciosa a la hora de ponerla al paladar
	Usos	en fiestas de bienvenida
	Qué representa	una sustanciosa comida
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	para la fiesta del INTI RAYMI, Carnaval, FIESTAS DEL PUEBLO
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es muy típico hachero ene estas festividades
	Relación con mitos/leyendas	No lo conoce
	Relación con las fiestas	Que es muy tradicional
	Quién los elabora	Aura Becerra
	Quienes lo consumen	Los familiares
organizacione	Promocionan la comida	LA senami
	Comercializan el comida	Los Mercados y restaurantes, la perla del pacifico, la ronda ecuatoriana
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	mercado mostenses, mercado de Aluche
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercadona, Supersol
base	Área	Andalucia, SEVILLA
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	Machala, Babahoyo
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	Agosto, Septiembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
DEL INF	Nombres y	Edad:	Dirección y teléfono		Tiempo

	Apellidos:		que vive en el sector:
	Luis Alfredo Andrade Bermúdez	45 años	Calle Marcelo Usera nº 19 7 años
Nombre de la comida		HORNADO	
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		No lo sabe	
Tipología de la comida		Plato Principal: Horneados	
Tipo de comida		Tradicional	
Sensibilidad al cambio		Alta	Media
			Baja X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar la Ronda Ecuatoriana	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Metro Márquez de Vadillo, Tienda de Deportes Gálvez	
Características	Ingredientes	Carne de cerdo, sal, pimienta, cebolla, agua comino, ajo	
	Ingrediente principal	carne de cerdo	
	Preparación	Se adoba la carne con sal, comino, pimienta	
	Acompañamiento	Se acompaña con ensalada, maduros fritos y aguacate	
	Combinación/sustitución de productos	Se combina la carne con papas al horno	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se suele cocinar previamente la carne de cerdo y luego se la pone al horno	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	cerdo con champiñones, carne de cerdo con piña	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	un horno grande	
(Val)	Valor histórico y cultural:	No lo sabe	

	origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es un plato horneado
	Significado que posee la comida	no lo sabe
	Usos	En comidas familiares
	Qué representa	representa la habilidad que tienen los moradores para trocear la carne dl modo que lo ha
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Es muy conocida que la carne de cerdo era consumida por los indígenas de las tribus que se dedicaban a la crianza de este animal
	Relación con las fiestas	desconoce
	Quién los elabora	Martha Bermúdez
	Quienes lo consumen	Su familia
Producción del ingrediente	Centros de producción	
	base	
	inización	
	del ingrediente base	
	Promocionan la Comida	Los Asociación de Vendedores de la Casa de Campo
	Comercializan el comida	Los restaurantes, Mi quito Lindo, Mi Gran Guayaquil, Malecón 2000
	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	Mercadona
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Ahorramás, Mercadona, Super sol
	Área	Burgos - España
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Riobamba
	Población	Ecuatoriana y española
	Épocas de producción	marzo, abril, mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

ALIZ	ACI	Provinci	Cantó	Ciuda	Calle /localidad:	Comunida
------	-----	----------	-------	-------	-------------------	----------

	a:	n:	d:		d:
	Madrid	Madri d	Madri d	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Johnny Alberto Dávila Cedeño		42 años	calle amor Hermoso n1 8	9 años
Nombre de la comida			GUATITA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			LIBRILLO		
Tipología de la comida			Plato Principal: Cocidos		
Tipo de comida			Típica		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar mi ECUADOR		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Plaza de toros las Ventas		
Características	Ingredientes		Panza, librillo, maní, patatas, cebolla, ajo, sal		
	Ingrediente principal		Maní y panza librillo		
	Preparación		Se cocina la panza por 30 min, luego se añade, papas en cuadros y maní molido		
	Acompañamiento		Se acompaña de arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con huevos duros en trozos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se pica el librillo finamente y se lo deja en zumo de limón para que ensuavice		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		librillo con mote		
la	Ollas de barro				
	Horno de barro				

	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Molino, ollas, cucharas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	desconoce
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque viene de la panza de la vaca, que comúnmente se llama guata
	Significado que posee la comida	Es muy rica por su mezcla de alimentos
	Usos	en almuerzos, y mezcla de un plato que se llama bandera
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier fecha es buena
	Por qué se prepara en estas fiestas	no lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Se cree que viene desde la antigüedad
	Relación con las fiestas	ninguna
	Quién los elabora	María Cedeño
	Quienes lo consumen	amigos y familia
Centros de producción	inización	La senami
		Los restaurantes de la zona,
	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	Tiendas MI BANDERA
	Mercados (al mayorista)	Carrefour,S.A
	Mercados (al minorista)	Tiendas MI BANDERA
base	Área	Santo Domingo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Santo Domingo
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	Mayo, Junio, Julio

FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usara	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Angel Alfredo Romero Vargas		46 años	calle Rafaela Ibarra	10 años
Nombre de la comida			GUATITA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			GUATA, MONDONGO		
Tipología de la comida			Plato Principal: COCIDOS		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar EL LATINO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Panadería LOJA		
Características	Ingredientes		guata, maní, patatas, pimienta, sal, comino, cebolla		
	Ingrediente principal		guata		
	Preparación		Se hace un refrito, y se pone a cocer la guata, luego se añade la patata en cuadros, y el maní licuado cocinar por 30 min		
	Acompañamiento		Se acompaña con trozos de aguacate y huevos duros		
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con trozos de pimienta		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se le espolvorea cilantro finamente picada		
	Nombre de las comidas que se preparan con el		maní con papas		

Utensilios para la preparación	ingrediente base	
	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ALUMINIO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La guata es de origen desde las tribus que se dedicaban a la cacería
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque viene de la panza de la vaca
	Significado que posee la comida	No lo sabe
	Usos	En desayunos consistentes
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe
	Relación con las fiestas	No lo sabe
	Quién los elabora	Patricia Romero
	Quienes lo consumen	solo Familia
	Centros de producción mes y origen	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Los Restaurantes MALECON2000
Producción directa (consumo interno)		No hay producción propia
Comercializan		Tiendas NATIVO
Mercados (al mayorista)		Mercamadrid
Mercados (al minorista)		Tiendas Gourmet Latino
Producción del ingrediente base	Área	Manabí
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Manabí
	Población	Ecuatoriana

	Épocas de producción	mayo, junio
--	----------------------	-------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

--	--	--	--	--	--

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mery Yajaira Nole Nole	46 años	Calle Antonio de Padua nº 16	9 años

Nombre de la comida	ENCEBOLLADO
----------------------------	-------------

Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	ENCEBOLLADO DE PESCADO
---	------------------------

Tipología de la comida	Plato Principal: Cocidos
-------------------------------	--------------------------

Tipo de comida	Tradicional
-----------------------	-------------

Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja
			X

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar EL FOGÓN ECUATORIANO
---	--------------------------

Lugares más cercanos al lugar de preparación	Óptica Alain Alflelou
---	-----------------------

Características	Ingredientes	Pescado, cebolla, pimienta, ají peruano, yuca
	Ingrediente principal	pescado
	Preparación	Se cocina el pescado con la yuca, y se sirve con un curtido de cebolla
	Acompañamiento	se acompaña con chifles
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el pescado por atún
	Recomendaciones de preparación (tips especiales)	Se licua un poco de yuca para que espese y se le añade mostaza

Centros de producción		o secretos)	
		Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	ceviche de pescado, pescado apanado, pescado frito
	preparación	Ollas de barro	
		Horno de barro	
		Utensilios de madera	
Cocina a leña			
	Otros:	Sartén	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tiene origen desde la época colonial de Guayaquil, como comida sustentable para los trabajadores del astillero	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque lleva como ingrediente principal la cebolla	
	Significado que posee la comida	capacidad atenuar los efectos de la resaca provocada por la ingesta de alcohol	
	Usos	Es ingerido por la mañana, ya sea como desayuno o a media mañana como almuerzo	
	Qué representa	Representa un plato típico ecuatoriano	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todo el año	
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque viene bien para luego de cualquier fiesta	
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que fueron las esclavas negras cocineras las que tuvieron la invención del encebollado para calmar a los trabajadores lo en Ecuador se conoce como chuchaqui	
	Relación con las fiestas	ninguna	
	Quién los elabora	María de las Mercedes Mole	
	Quienes lo consumen	solo la familia	
Centros de producción, comercialización y origen	inizacione	Promocionan la comida	Las Asociaciones de Ecuatorianos
		Comercializan el comida	Los restaurantes como La perla del Pacífico 1,2, 3, Malecón 2000
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
		Comercializan	Tiendas asociadas Nativo
		Mercados (al mayorista)	Pescamar, s.l
Mercados (al minorista)		Mercado de los mostenses plaza España	

Producción del ingrediente	base	Área	Vigo, Pontevedra - España
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
		Provincia	Vigo, Pontevedra - España
		Población	Española
		Épocas de producción	Junio, Julio, Agosto

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Rosario Valentina Tejana Collahuazo		45 años	Calle Marcelo Usera nº 23	17 años
Nombre de la comida		ENCEBOLLADO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		ENCEBOLLADO			
Tipología de la comida		Plato Principal: Cocidos			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta			Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar - Restaurante EL FOGÓN			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Tienda de Alimentación, Óptica MASVISIÓN			
Características	Ingredientes		Pescado, yuca, cebolla, limón, pimiento		
	Ingrediente principal		pescado		
	Preparación		Se pone a cocer el pescado, y en esa misma agua poner la yuca,		

		pimiento, cebolla, sal y pimienta, esto licuar y poner para servir con un curtido de cebolla y cilantro
	Acompañamiento	Se acompaña con canguil y patacones
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el pescado por pollo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pone un poco de salsa china
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pescado frito, ceviches
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Tazona de Cristal
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es de origen humilde preparado por los habitantes de las costas ecuatorianas
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su modo de preparación que es hecho a base de curtido de cebolla
	Significado que posee la comida	Es uno de los platos más apreciados por los habitantes
	Usos	Como plato principal
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier momento es ideal disfrutar de un buen encebollado
	Por qué se prepara en estas fiestas	Po su modo fácil de hacerlo
	Relación con mitos/leyendas	No lo sabe
	Relación con las fiestas	Es bueno para después de las fiestas, ya que es revitalizante
	Quién los elabora	
	Quienes lo consumen	
Métodos de comercialización del ganizaci	Promocionan la comida	
	Comercializan el comida	
	Producción directa	

	(consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid		Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Dalila Fernanda Ruiz Ramírez		46 años	Avenida de Córdoba	6 años
Nombre de la comida			SECO DE POLLO		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			AGUADO DE POLLO		
Tipología de la comida			Plato Principal: Secos		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar La Ronda Ecuatoriana		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro marqués de Vadillo		

Características	Ingredientes	Pollo, cebolla, tomate, cilantro, ajo, zanahoria, sal y caldo de pollo
	Ingrediente principal	pollo
	Preparación	Se cocina el pollo con un refrito de cebolla, tomate, pimiento y ajo se deja cocer por 35 min
	Acompañamiento	se acompaña con arroz blanco
	Combinación/sustitución de productos	Se combina con patatas o plátano picado
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le ralla un poco de zanahoria para que espese
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tallarín con pollo, pollo con almendras, pollo frito
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	Roxana Tejana
	Quienes lo consumen	sus familiares
/org	Promocionan la comida	La Senami

	Comercializan la comida	Los vendedores de la Casa de Campo
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No tiene producción directa
	Comercializan	Mercamadrid
	Mercados (al mayorista)	Pescanova. S.A
	Mercados (al minorista)	Tiendas la Sirena,s.l
base	Área	Esmeraldas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas-Ecuador
	Población	
	Épocas de producción	mayo, junio, julio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Gabriela Andrea Ortega Millán	47 años	Calle Antonio Leyva nº 5		12 años
Nombre de la comida		SECO DE POLLO			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		no lo sabe			
Tipología de la comida		Plato Principal: Secos			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media		Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		RESTAURANTE LA RONDA ECUATORIANA			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado Mercadona	
Características	Ingredientes	Pollo, sal, , comino, mostaza, cebolla, pimiento, achiote	
	Ingrediente principal	pollo	
	Preparación	Se licua el tomate y la cebolla y se pone junto al pollo se	
		añade achiote y sal y cilantro	
	Acompañamiento	Se acompaña con maduros	
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el pollo por carne de cerdo	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Es bueno licuar todo y añadir hojas de albahaca y orégano	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Arroz de pollo, tallarín con pollo		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Olla de aluminio, sartén	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Ninguno	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su mezcla de arroz con pollo	
	Significado que posee la comida	Es muy básica en la dieta ecuatoriana	
	Usos	para una fiesta de cumpleaños, graduaciones, comuniones, siempre se cuenta con este plato	
	Qué representa	No lo sabe	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier temporada es buena, sobre todo para los cumpleaños en casa	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su facilidad de preparar y a la hora de conseguir los ingredientes	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna	

Producción del ingrediente	Origen	Relación con las fiestas	No lo sabe
		Quién los elabora	Magdalena Ortega
		Quienes lo consumen	Familiares y amigos
	Difusión	Promocionan la comida	Los vendedores ambulantes de los parques
		Comercializan el comida	Las Tiendas latinas como GOURMET LATINO
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
		Comercializan	Supermercados Ahorramás, Mercadona, LDL
		Mercados (al mayorista)	Mercamadrid, Carrefour
		Mercados (al minorista)	Tiendas de alimentación LDL, super sol, DIA
	base	Área	Ciudad Real, Burgos - España
Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa	
Provincia		Madrid	
Población		Española	
Épocas de producción		todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Yolanda Campos Terán		46 años	Calle Delicias nº 7	14 años
Nombre de la comida			ARROZ CON CAMARÓN		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			ARROZ CON GAMBAS		
Tipología de la comida			Plato Principal: Arroces		
Tipo de comida			Tradicional		

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Restaurante Mi QUITO LINDO		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado LDL, Tienda de Ropa Colombiana MIRYANS		
Características	Ingredientes	Arroz, camarones, cebolla, ajo, achiote, pimiento, arvejas		
	Ingrediente principal	Arroz y camarones		
	Preparación	Se cocina el arroz por 20 min y se hace un refrito de cebolla, tomate, aliños, camarones, luego se mezcla		
	Acompañamiento	Se acompaña con ensalada		
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye las arvejas por maíz		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se cocinan las cabezas de camarón y en esa agua se cocina el arroz		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	ceviches de camarón, arroz con carne, arroz con pollo		
Utensilios para preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			
	Otros:	Sartén grande		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Proviene desde las costas ecuatorianas		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la mezcla del arroz con el camarón		
	Significado que posee la comida	desconoce		
	Usos	En las comidas principales como segundos platos de acompañamientos		
	Qué representa	no lo sabe		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier época		

Producción del ingrediente	Centros de producción mes/orga	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su facilidad de preparación
		Relación con mitos/leyendas	Ninguna
		Relación con las fiestas	no lo sabe
		Quién los elabora	Génesis Terán
		Quienes lo consumen	solo familia
	nizacione	Promocionan la comida	La Senami
		Comercializan el comida	Restaurante EL FOGÓN ECUATORIANO
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
		Comercializan	Mercamadrid
		Mercados (al mayorista)	Congelados Pescamar, S.A
Mercados (al minorista)		Tiendas la Sirena	
base	Área	Esmeraldas - Ecuador	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa Ecuatoriana	
	Provincia	Esmeraldas - Ecuador	
	Población	Ecuatoriana	
	Épocas de producción	Mayo, Junio, Julio	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Piedad Ortega Martínez		48 años	Calle Mariano Usera n1 6	9 años
Nombre de la comida			ARROZ CON CAMARÓN		
Con qué otros nombres			Paella		

se la conoce a esta comida			
Tipología de la comida		PLATO PRINCIPAL: arroces	
Tipo de comida		Tradicional	
Sensibilidad al cambio		Alta	Media
			Baja X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		RESTAURANTE TRICOLOR	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado Mostenses, Tienda de alimentación	
Características	Ingredientes	Arroz, camarón, sal, achiote, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla,	
	Ingrediente principal	Arroz	
	Preparación	Se hace un refrito con cebolla y ajo y se mezcla con el camarón y el arroz	
	Acompañamiento	Se acompaña con maduros fritos	
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el achiote por colorante vegetal	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se añade un poco de salsa china o de soja	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	arroz don frejol, sopa de arroz	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Sartén de freír	
Usos y conservación (valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	proviene desde las comidas de los pescadores y habitantes que rodean la costa ecuatoriana	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el contenido que lleva	
	Significado que posee la comida	Es muy rica y nutritiva	
	Usos	Para almuerzos como plato principal	

	Qué representa	El buen gusto por los mariscos a la hora de mezclar con el arroz
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier fecha
	Por qué se prepara en estas fiestas	No lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Luis Carvajal
	Quienes lo consumen	Los amigos y familiares
Centros de producción mes7 origa	inización	
	Promocionan la comida	Las embajadas y consulados del Ecuador
del ingrediente base	Comercializan el comida	Los restaurantes ecuatorianos
	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	Mercamadrid
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)	Tiendas la Sirena, Pescanova
	Área	Guayaquil
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Esmeraldas y Guayaquil
	Población	Ecuatoriana
Épocas de producción	Junio, Julio, Agosto	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	
	Margarita Albán		47	Plaza Fernández Ladreda nº 15	
				Tiempo que vive en el sector:	9 años

	Torres	años	
Nombre de la comida		FRITADA	
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		CARNE DE CERDO FRITA	
Tipología de la comida		Plato Principal: Frituras	
Tipo de comida		Tradicional	
Sensibilidad al cambio		Alta	Media
			Baja X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		RESTAURANTE " LA RONDA"	
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Supermercado Mercadona	
Características	Ingredientes		Carne de cerdo, cebolla, sal, pimienta, comino
	Ingrediente principal		carne de cerdo
	Preparación		Se aliña bien la carne luego se fríe en abundante aceite con trozos de cebolla
	Acompañamiento		Puede servirse acompañado de mote, con picadillo de cebolla y cilantro
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con papas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se la deja una noche en cerveza
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		hornado, sopa de arroz de cebada con carne de cerdo
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:		una paila para hacer la fritada
conservación (Valoración)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		Proviene del conjunto de cosas fritas

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida			
	Significado que posee la comida			
	Usos			
	Qué representa	Un plato típico del Ecuador a Base de Carne de Cerdo		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En las fiestas de celebración de cumpleaños, bautizos, fiestas del pueblo		
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su delicioso sabor		
	Relación con mitos/leyendas			
	Relación con las fiestas	Es muy típica la elaboración de este plato por su succulento sabor		
	Quién los elabora	Jorge Mora Vallejo		
	Quienes lo consumen	Su familia y amigos		
Centros de producción	inización	Promocionan la comida	No lo sabe	
		Comercializan el comida	Los restaurantes de la zona	
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		
		Comercializan		Mercamadrid
		Mercados (al mayorista)		Mercadona
		Mercados (al minorista)		Mercado de Aluche
base	Área		Burgos, alicante - España	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Costa	
	Provincia		Sevilla	
	Población		Española	
	Épocas de producción		Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provinci	Cantó	Ciuda	Calle /localidad:	Comunida
	a:	n:	d:		
	Madrid	Madri d		Usera	Madrid

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Diana Patricia Cangas Castillo	47 años	calle Rafaela Ibarra n°9	7 años
Nombre de la comida	FRITADA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	FRITADA ECUATORIANA			
Tipología de la comida	Plato Principal: Frituras			
Tipo de comida	Típica			
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja	
			X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar La ronda Ecuatoriana			
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Tienda de zapatos deportivos			
Características	Ingredientes	carne de cerdo, cebolla paiteña, achiote, ajo, agua,		
	Ingrediente principal	costilla de cerdo carnuda		
	Preparación	Se corta la carne de cerdo en trozos y se aliña se la pone a cocer en agua junto con la cebolla y a medida que se seca él a gua, se dora con la propia manteca		
	Acompañamiento	Se sirve con papas cocidas, o llapingachos, bañados con salsa de papas de zambo		
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la cebolla paiteña por cebolla blanca		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se pone a macerar la carne dos días antes de freírla con coca cola		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	costillas adobadas con patatas		
para la	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			

	Cocina a leña	
	Otros:	olla y cuchara
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Desconoce
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque carne de cerdo frita
	Significado que posee la comida	No lo sabe
	Usos	en ferias y festividades del pueblo
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En épocas de festividades como cumpleaños, quinceañeras, bodas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su deliciosa carne
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Lucia Carlota Castillo
	Quienes lo consumen	Sus familiares
Difusión	Promocionan la comida	Los Vendedores de la Casa de Campo y Parque PRADOLONGO
	Comercializan el comida	Los restaurantes de la Zona de Usera
Centros de producción base del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Mercamadrid
	Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
	Mercados (al minorista)	Mercado de la Plaza de España
Producción del ingrediente base	Área	Andalucía
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Sevilla
	Población	Española
	Épocas de producción	Todo el Año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Madrid	Madrid	Madrid	Usera
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Mayra Evelyn Luna Quiñones		45 años	Calle Madrideojos nº 1	15 años
Nombre de la comida		ESTOFADO DE CARNE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Bistec de CARNE			
Tipología de la comida		Plato Principal: Estofados			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta			Media
					Baja
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar- Restaurante EL FOGÓN ECUATORIANO			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Caja MADRID, Óptica MASVISIÓN			
Características	Ingredientes		Carne de Ternera, cebolla, tomate, pimiento, sal, achiote		
	Ingrediente principal		Carne de ternera para estofado		
	Preparación		Se hace un sofrito de tomate, cebolla y pimiento, se pone sudar la carne por 25min		
	Acompañamiento		Se sirve con arroz blanco		
	Combinación/sustitución de productos		Se combina la carne con trozos de papas cocidas		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se deja en leche la carne para que se ensuavise		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		carne frita con patatas, carne con arroz, carne apanada		

Usos y conservación para la	preparación	Ollas de barro		
		Horno de barro		
		Utensilios de madera		
		Cocina a leña		
		Otros:	olla de cacerola	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		desconoce	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Porque es hecha a base de carne	
	Significado que posee la comida		ninguno	
	Usos		como segundos platos en los platos principales	
	Qué representa		comida típica d la costa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		en cualquier fecha	
	Por qué se prepara en estas fiestas		no lo sabe	
	Relación con mitos/leyendas		ninguno	
	Relación con las fiestas		no lo sabe	
	Quién los elabora		Sonia Vargas	
	Quienes lo consumen		la familia	
	Centros de producción (mes/origen)	inización	Promocionan la comida	La Senami
		Comercializan el comida	Los restaurantes típicos ecuatorianos	
base del ingrediente		Producción directa (consumo interno)		No hay producción propia
		Comercializan		Mercamadrid
		Mercados (al mayorista)		Mercamadrid
	Mercados (al minorista)		Mercado de la plaza Elíptica, la plaza de Aluche	
base de producción del ingrediente	Área		Burgos, Pamplona - España	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra	
	Provincia		Guayaquil	
	Población		Española y Ecuatoriana	
	Épocas de producción		Todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid		Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Patricia Solano Martínez		43 años	calle de oporto nº 6	8 años
Nombre de la comida			ESTOFADO DE CARNE		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			CARNE ESTOFADA		
Tipología de la comida			Plato Principal: Estofado		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar La ronda Ecuatoriana		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Tienda de zapatos deportivos		
Características	Ingredientes		Carne de res, cebolla, tomate, pimiento, ajo,		
	Ingrediente principal		Carne de res		
	Preparación		Se cocina la carne con un sofrito de cebolla, tomate y pimiento por 25 min		
	Acompañamiento		Se acompaña de patacones		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el achiote por colorante		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se recomienda añadir un chorrito de vino tinto		

	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	arroz con carne, carne asada, carne en bistec	
Ocasiones para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Cacerola	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Se cocinaba desde la época en que se implanto la cultura criolla con la indígena	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es hecha a base de carne	
	Significado que posee la comida	que es muy rica en proteínas y saludable	
	Usos	En comidas principales	
	Qué representa	La mejor manera de dar a conocerla preparación de de la carne	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier fecha	
	Por qué se prepara en estas fiestas	no lo sabe	
	Relación con mitos/leyendas	ninguna en especial	
	Relación con las fiestas	no lo sabe	
	Quién los elabora	Elizabeth Pesantez	
	Quienes lo consumen	Solo la familia	
	Centros de producción e inicio	Promocionan la comida	Desconoce
Comercializan el comida		Los vendedores de la Casa de campo	
Producción directa (consumo interno)		No hay producción	
Comercializan		Supermercados MAKRO	
Mercados (al mayorista)		Supermercados CAPRABO	
del ingrediente base	Mercados (al minorista)	Supermercados LDL	
	Ingrediente	Área	Burgos - ESPAÑA
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA

	Provincia	Manabí - ECUADOR
	Población	ecuatoriana
	Épocas de producción	TODO EL AÑO

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid			Usera
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	
	Laura Elena Lafuente Pérez		50 AÑOS	calle del JASPE Nº 7	
Nombre de la comida			CANGREJADA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			SOPA DE CANGREJOS		
Tipología de la comida			Plato Principal: Mariscos		
Tipo de comida			Tradicional		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar LA CONCORDIA		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			tienda de Alimentación, Locutorio ISDIN, Banco Santander Central Hispano		
Características	Ingredientes		Cangrejos, maní, plátano verde, cilantro, sal comino, pimienta		
	Ingrediente principal		Cangrejos		
	Preparación		Se pone a cocinar el plátano, se hace un refrito de cebolla, ajo, pimienta, y se añade el maní y por último los cangrejos todo esto por 15 min		
	Acompañamiento		Se sirve con canguil o maíz tostado		

	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el plátano verde por yuca
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El secreto está en cocinar los cangrejos solo por 15 min no más
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Carapachos de cangrejo rellenos, arroz con cangrejo
Opciones para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Olla grande para la cocción
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Proviene de las costas del mar por costumbre de los habitantes del litoral ecuatoriano
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por Que el nombre de este producto de mar de se llama así "CANGREJO"
	Significado que posee la comida	Es una comida afrodisiaca
	Usos	En reuniones familiares
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En reuniones familiares
	Por qué se prepara en estas fiestas	desconoce
	Relación con mitos/leyendas	se conoce que antiguamente se preparaba este plato para enamorar al ser querido
	Relación con las fiestas	ninguna
	Quién los elabora	Eliseo Toapanta
	Quienes lo consumen	Solo lo moradores de la zona
	comercialización	Promocionan la comida
Comercializan el comida		PRODUCTOS DE MI TIERRA, S.L
del	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Importadora del PACIFICO, S.L

	Mercados (al mayorista)	Carrefour	
	Mercados (al minorista)	Pescadería la MADRILEÑA	
Producción y migración	base	Área	Manglar de Esmeraldas
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa
		Provincia	Esmeraldas- Ecuador
		Población	
		Épocas de producción	Abril, mayo, junio

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Javier Ernesto Enríquez Gómez		40 años	calle Amor Hermoso nº 9	9 años
Nombre de la comida		Cangrejada			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		Mariscada			
Tipología de la comida		Plato Principal: Mariscos			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
		X			
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar La ronda Ecuatoriana			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Tienda de zapatos deportivos GÁLVEZ, metro MARQUES DE VADILLO			
Características	Ingredientes		Cangrejos, sal, cerveza		
	Ingrediente principal		cangrejos		

	Preparación	Se limpian bien los cangrejos y se los hierve por 25 min con cerveza
	Acompañamiento	Se acompaña con plátanos fritos
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la cerveza por agua mineral
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se les añade hojas de Laurel a lo que esta hirviendo
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Cangrejos con plátano, caldo de cangrejos
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	olla
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su mismo nombre
	Significado que posee la comida	Es muy apreciada en los turistas y habitantes de la zona
	Usos	En cenas, celebraciones
	Qué representa	Uno de los mejores platos en cuanto a marisco de refiere
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Por épocas de carnaval
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque es tiempo de recoger la producción que no está en veda
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Rodrigo Vélez
	Quienes lo consumen	solo la familia
	organizacione	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Los restaurantes de la zona. Como malecon2000 y bar restaurante

		el FOGÓN
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción directa
	Comercializan	Carrefour, S.A
	Mercados (al mayorista)	Carrefour, S.A
	Mercados (al minorista)	Tiendas NATIVO
Producción del ingrediente base	Área	ESMERALDAS
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
	Provincia	ESMERALDAS
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	los meses de Agosto, Septiembre, Octubre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid		Usara	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Stalin Norman Mora Vallejo		42 años	Calle de Enríquez Fuentes nº 6	8 años
Nombre de la comida		DULCE DE LECHE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		MANJAR DE LECHE			
Tipología de la comida		Postres: Dulces			
Tipo de comida		Tradicional			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media		Baja
		X			X
Lugar/es de expendio/adquisición		Bar restaurante LOS MESEGARES			

(actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Tienda de ropa ESPÍRITU LATINO
Características	Ingredientes	canela, leche, azúcar, harina de arroz o de maíz
	Ingrediente principal	Leche
	Preparación	Se pone a hervir la leche con la canela y se añade la harina dejar hervir todo por 2 horas, hasta que tome punto
	Acompañamiento	Se acompaña de pan o galletas
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la azúcar por panela
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade un poco de vainilla
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	leche asada, arroz con leche
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Olla y sartén
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene de la mezcla del dulce con la leche
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su forma de preparación
	Significado que posee la comida	Es un dulce muy tradicional y de gran aceptación en los habitantes y turistas
	Usos	En combinación galletas, pan, como bocadillos
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier temporada
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque hay mayor producción de leche
	Relación con mitos/leyendas	Lo solían preparar como había para los jornaleros que trabajan en el campo

Producción del ingrediente	Centros de producción mes/origen	Relación con las fiestas	Ninguna
		Quién los elabora	Nayara Gabriela Martínez
		Quienes lo consumen	solo la familia
	distribución	Promocionan la comida	No lo sabe
		Comercializan el comida	las tiendas de Gourmet LATINO
	del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
		Comercializan	las tiendas de Gourmet LATINO
		Mercados (al mayorista)	no lo sabe
		Mercados (al minorista)	Tiendas NATIVO
	base	Área	Asturias – España
Región (Costa, Sierra, Oriente)		Sierra	
Provincia		Madrid	
Población		Española	
Épocas de producción		todo el año	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid		Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	
	Raúl Adalberto Bzurto Zambrano		44 años	Calle Amor de Dios n1 7	
Nombre de la comida			DULCE DE LECHE		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			COMPOTA DE LECHE		
Tipología de la comida			Postre: Dulces		

Tipo de comida	Típica	
Sensibilidad al cambio	Alta	Media
	x	X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar La ronda Ecuatoriana	
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Panadería la ABADÍA	
Características	Ingredientes	leche, canela, azúcar, harina de maíz reventado, clavo de olor
	Ingrediente principal	Leche
	Preparación	se pone a tostar la harina con el azúcar y luego se añade poco a poco la leche hasta que coja punto
	Acompañamiento	Se sirve con pan o galletas
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el azúcar por azúcar morena
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade clavo de olor y pimienta dulce con hojas de naranja
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	arroz con leche, leche con piña
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Una Paila
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque es un dulce que contiene leche
	Significado que posee la comida	Es un postre muy tradicional por su forma de elaborar
	Usos	como bocadillos con pan
	Qué representa	No lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Solo para navidades

	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es un dulce apropiado para estas festividades
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
	Relación con las fiestas	Es un postre que se relaciona con las festividades de la Navidad
	Quién los elabora	Enma López
	Quienes lo consumen	su familia
Promoción	Promocionan la comida	Productos de mi Tierra, sl
	Comercializan el comida	Tiendas NATIVO
del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Comercializan	Supermercado Mercadona
	Mercados (al mayorista)	Mercadona
	Mercados (al minorista)	CAPRABO
base	Área	Vigo, Pontevedra, Oviedo - España
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
	Provincia	Pontevedra
	Población	Española
	Épocas de producción	todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usara	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Julio Andrés Vitoria Aspiazu		47 años	Calle de la Magdalena bº 7	7 años
Nombre de la comida			PASTEL DEL LIMÓN		
Con qué otros nombres			TARTA DE LIMÓN		

se la conoce a esta comida								
Tipología de la comida		Postre: PASTELERÍA CRIOLLA						
Tipo de comida		Típica						
Sensibilidad al cambio		<table border="1"> <tr> <td>Alta</td> <td>Media</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </table>	Alta	Media	Baja			X
Alta	Media	Baja						
		X						
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar Restaurante CYDEM						
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Plaza de toros Vista Alegre						
Características	Ingredientes	Harina de trigo, royal, azúcar, limón, huevos, mantequilla						
	Ingrediente principal	limón y harina						
	Preparación	Se baten los huevos, se añade la harina, la azúcar, la mantequilla, el zumo de limón y la ralladura se bate y se pone al horno por 30 min a 170º						
	Acompañamiento	Se acompaña de un vaso de leche						
	Combinación/sustitución de productos	se sustituye la mantequilla por aceite						
	Recomendaciones de preparación (tipos especiales o secretos)	Se pone la ralladura de un limón						
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pay de limón, helados de limón, limonada						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro							
	Horno de barro							
	Utensilios de madera							
	Cocina a leña							
	Otros:	horno Normal						
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Viene con la introducción de la cultura española						
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es la forma como un pastel redondo						
	Significado que posee la comida	no lo sabe						

Producción del ingrediente	Centros de producción mes y día	Usos	Es ideal para desayunar	
		Qué representa	la mejor forma de presentar la pastelería ecuatoriana	
		Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cumpleaños	
		Por qué se prepara en estas fiestas	Porque tradición y costumbre tomar un trozo de pastel en cumpleaños	
		Relación con mitos/leyendas	Ninguna	
		Relación con las fiestas	se relaciona con las fiestas de cumpleaños	
		Quién los elabora	Josefina García	
		Quienes lo consumen	los amigos de la zona	
	del ingrediente base	inizacione	Promocionan la comida	no lo sabe
		Comercializan el comida	Pastelería y Panadería ECUAPAN	
		Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia	
		Comercializan	Panadería ECUAPAN	
	base	Mercados (al mayorista)	Panadería ECUAPAN	
		Mercados (al minorista)	Panadería Vital PAN	
Área		Machala- Ecuador		
Región (Costa, Sierra, Oriente)		COSTA		
Provincia		Guayaquil – Ecuador		
Población	Ecuatoriana			
Épocas de producción	Abril, mayo, Junio			

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIO	N	Provinci	Cantó	Ciuda	Calle /localidad:	Comunida
		a:	n:	d:		
		Madrid	Madri		Usera	Madrid

		d		
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Dolores Vergara Castro	43 años	calle de la OCA nº 7	10 años
Nombre de la comida	PASTEL DE LIMÓN			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	PAY DE LIMÓN, CAKE DE LIMÓN			
Tipología de la comida	Postres: Pastelería Criolla			
Tipo de comida	Tradicional			
Sensibilidad al cambio	Alta	Media	Baja	
			X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Bar La ronda Ecuatoriana			
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Óptica MAS VISIÓN			
Características	Ingredientes	Limón, azúcar, huevos harina, royal mantequilla		
	Ingrediente principal	Limón		
	Preparación	Se baten todos los ingredientes, y se coloca en un molde y se mete al horno por 25 min		
	Acompañamiento	Se sirve con nata y cerezas		
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye el limón por cualquier clase de fruta, naranja, maracuyá, etc...		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se baten primero las claras y se le añade un poco de yogurt		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	helados de limón, limonada		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	Utensilios de madera			
	Cocina a leña			

	Otros:	Molde y horno
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su sabor a Limón
	Significado que posee la comida	Desconoce
	Usos	En cumpleaños y como meriendas de niños
	Qué representa	lo mejor de repostería ecuatoriana
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su facilidad ala horna de preparar
	Relación con mitos/leyendas	Ninguna
	Relación con las fiestas	No lo sabe
	Quién los elabora	Aurora Espinoza
	Quienes lo consumen	su familia, nietos amigos
Centros de producción	nizacione	
	Promocionan la comida	Asociación de Panaderos en MADRID
	Comercializan el comida	Panadería ECUAPAN
	del ingrediente base	
Producción directa (consumo interno)	No hay Producción Directa	
Comercializan	Panadería ECUAPAN	
Mercados (al mayorista)	No lo sabe	
Mercados (al minorista)	Panadería ECUAPAN	
Producción del ingrediente base	Área	Machala – Ecuador
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Machala – Ecuador
	Población	Ecuatoriana
	Épocas de producción	mayo, abril, septiembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
		Madrid	Madrid	Madrid	Usera
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	John Francisco Parada		46 años	Avenida de Leganés nº 9	16 años
Nombre de la comida			LIMONADA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			zumo de Limón		
Tipología de la comida			Bebidas: FRÍAS		
Tipo de comida			Típica		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar - Restaurante MALECÓN 2000		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			metro CALLAO, oficina de Movistar		
Características	Ingredientes		Limón, azúcar, hielo, agua		
	Ingrediente principal		limón		
	Preparación		Se exprime los limones, y se le añade hielo, azúcar		
	Acompañamiento		Se acompaña con las comidas		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el limón por naranja		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		en vez de exprimir los limones se licua con el hielo		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		pay de limón, helados de limón, limonada		
a la	Ollas de barro				

	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:	Exprimidor de zumo, jarra de cristal	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	viene de los antepasados aborígenes que solía refrescarse con esta fruta	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque viene del LIMÓN	
	Significado que posee la comida	ninguno	
	Usos	Como jugo refrescante, como bebida	
	Qué representa	no lo sabe	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier ocasión	
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es una bebida que se la toma en cualquier momento	
	Relación con mitos/leyendas	no lo sabe	
	Relación con las fiestas	no lo sabe	
	Quién los elabora	Teresita Gómez	
	Quienes lo consumen	sus familiares y amigos	
	Centros de producción	Promocionan la comida	desconoce
Comercializan el comida		Importadora AMERICANA, S.L	
del ingrediente base		Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
		Comercializan	Importadora AMERICANA, S.L
Mercados (al mayorista)		Mercamadrid	
Mercados (al minorista)		Tiendas Nativo	
base	Área	Murcia - España	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa	
	Provincia	Murcia - España	
	Población	Española	
	Épocas de producción	Agosto y Septiembre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Darwin Cocha Vince		45 años	Calle de la Magdalena bº 7	7 años
Nombre de la comida			LIMONADA		
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			zumo de Limón, jugo de Limón		
Tipología de la comida			Bebidas: FRÍAS		
Tipo de comida			Típica		
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja
					X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Bar - Restaurante el FOGÓN		
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Metro de USERA, panadería ECUAPAN		
Características	Ingredientes		Limón agua, azúcar		
	Ingrediente principal		limón		
	Preparación		Se exprime los limones, y se añade agua, y el hielo		
	Acompañamiento		Se acompaña con rodajas de limón		
	Combinación/sustitución de productos		Se sustituye el azúcar por panela		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		Se añade unas gotitas de brandy		
	Nombre de las comidas que se preparan con el		dulce de limón, helados de limón		

	ingrediente base	
Usos y conservación para la	preparación	
	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Jarra para Jugo
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	desconocido
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	por su relación con el limón
	Significado que posee la comida	ninguno
	Usos	como bebida refrescante
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En los mese de junio, julio, agosto
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque en estas fechas es cuando hace calor
	Relación con mitos/leyendas	desconocido
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Ruth Espinoza
	Quienes lo consumen	solo amigos y familiares
	Centros de producción mes y origen	inización
Promocionan la comida		la SENAMI
Comercializan el comida		Tiendas NATIVO
Producción directa (consumo interno)		No hay producción propia
Comercializan		mercamadrid
Mercados (al mayorista)		Supermercados Mercadona, LDL
Producción del Ingrediente base	Mercados (al minorista)	
	Área	Palencia - España
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	costa
	Provincia	Málaga - España
Población	española	

	Épocas de producción	todo el año
--	----------------------	-------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	
	Laura Vivanco Campo verde		41 años	calle de Tomas Bretón	
Nombre de la comida		ARROZ CON LECHE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		COLADA DE ARROZ			
Tipología de la comida		Bebidas: CALIENTE			
Tipo de comida		Típica			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar Restaurante CYDEM			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Tienda de ALIMENTACIÓN			
Características	Ingredientes		Arroz, leche, canela, corteza de limón, azúcar		
	Ingrediente principal		leche y arroz		
	Preparación		Se pone a cocer el arroz y se le añade leche la canela y la azúcar se deja hervir por 30 min		
	Acompañamiento		Se sirve caliente con PAN		
	Combinación/sustitución de productos		Se combina con clavo de olor		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales)		Se le agrega un poco de leche condensada		

	o secretos)	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Dulce de leche, leche asada
Necesarios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	olla de aluminio
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Proviene de origen español, autóctono de la tierra jerezana
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	porque es a base de la mezcla de leche con arroz
	Significado que posee la comida	es muy nutritiva
	Usos	como postre para una merienda
	Qué representa	lo mejor en postres
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en semana santa los meses de abril y mayo
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que empezó a elaborarse cuando las monjas receptaban las yemas sobrantes de la clarificación del vino
	Relación con las fiestas	Porque es común prepararlo en estas fechas
	Quién los elabora	Esther Carrión
	Quienes lo consumen	su familia
organizacione	Promocionan la comida	Los restaurantes de la zona el FOGÓN ECUATORIANO, LA PERLA DEL PACIFICO
	Comercializan el comida	Supermercados Mercadona, Carrefour
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	no ha producción propia
	Comercializan	no lo sabe
	Mercados (al mayorista)	Supermercados Caprabo
	Mercados (al minorista)	Tiendas de alimentación NATIVO
Ingr	Área	ASTURIAS

	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra
	Provincia	ASTURIAS
	Población	ESPAÑOLA
	Épocas de producción	ABRIL. MAYO,

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Dirección y teléfono		Tiempo que vive en el sector:
	Roberto Carlos Ortiz Betancour	44 años	calle de Amparo Usera n1 8		11 años
Nombre de la comida		ARROZ CON LECHE			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		NO LO SABE			
Tipología de la comida		BEBIDAS: Calientes			
Tipo de comida		Típica			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar Restaurante CYDEM			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Plaza de toros Vista Alegre			
Características	Ingredientes		Leche, arroz, nata, canela, azúcar, agua, pasas		
	Ingrediente principal		Leche, arroz		
	Preparación		Se pone a hervir la leche con la canela y luego se añade el arroz, un poco de nata y las pasas		
	Acompañamiento		se acompaña galletas		

	Combinación/sustitución de productos	Se COMBINA con pasas
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade un vaso de nata y pasas
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	helados de leche, arroz dulce
Opciones para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	OLLA DE ALUMINIO
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	no lo sabe
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	origen de los antiguos recetarios españoles
	Significado que posee la comida	es muy tradicional por contenido
	Usos	como postre
	Qué representa	no lo sabe
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en las fechas que hace mas frio
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque es una bebida que se toma caliente
	Relación con mitos/leyendas	no lo sabe
	Relación con las fiestas	no lo sabe
	Quién los elabora	Gloria Zambrano
	Quienes lo consumen	solo su familia
	nizaciones	Promocionan la comida
Comercializan el comida		Supermercados CARREFOUR
producción del	Producción directa (consumo interno)	no tiene producción propia
	Comercializan	Supermercados mercadona
	Mercados (al mayorista)	no lo sabe

	Mercados (al minorista)	Supermercados Nativo, mi bandera
Producción perteneciente a base	Área	Asturias
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra
	Provincia	Santo Domingo
	Población	Española y ecuatoriana
	Épocas de producción	todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Helen Segunda Camacho Soto		46 Años	calle Marcelo Usera nº 9	14 años
Nombre de la comida		TORTILLA DE PATATA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		TORTA DE PAPA			
Tipología de la comida		OTRO DE INGRESO MODERNO			
Tipo de comida		Típica			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)		Bar EL MUSEO DEL JAMÓN			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Metro de Usera, Glorieta de Cádiz			
Características	Ingredientes		Patatas, huevos, sal, cebolla, aceite		
	Ingrediente principal		patatas		

	Preparación	Se fríe las patatas en abundante aceite y está se mezcla con huevos bien batidos y se pone a freír otra vez
	Acompañamiento	Se acompaña con jamón
	Combinación/sustitución de productos	Se sustituye la cebolla por pimiento verde
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se le añade una pizca de levadura
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	patatas con carne, puré de patatas
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	una sartén de teflón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es de origen español, introducida en América en la conquista española
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	su nombre viene por su forma de tortilla a base de patatas y huevos
	Significado que posee la comida	Que es un plato sencillo, rápido y nutritivo
	Usos	como entremés para picar algo antes de las comidas
	Qué representa	La originalidad de la mezcla de papas con huevo y queda un succulento plato
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	en cualquier época
	Por qué se prepara en estas fiestas	no lo sabe
	Relación con mitos/leyendas	Se dice que era una señora tan pobre que lo único que tenía en su casa era huevos, papa, y cebolla y de esto hizo un revuelto que gusto mucho al pueblo
	Relación con las fiestas	Ninguna
	Quién los elabora	Zulema Andrade
	Quienes lo consumen	los amigos y familiares

Producción de la base del ingrediente	Producción de la base del ingrediente	Promocionan la comida	Las Asociaciones españolas
	Producción de la base del ingrediente	Comercializan el comida	Supermercados de la zona, Carrefour, mercadona
Producción de la base del ingrediente	Producción de la base del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	No hay producción propia
	Producción de la base del ingrediente	Comercializan	Supermercado Mercadona, LDL
	Producción de la base del ingrediente	Mercados (al mayorista)	MAKRO , S.A
	Producción de la base del ingrediente	Mercados (al minorista)	Supermercado Mercadona, LDL
Producción de la base del ingrediente	Producción de la base del ingrediente	Área	Pamplona – ESPAÑA
	Producción de la base del ingrediente	Región (Costa, Sierra, Oriente)	SIERRA
	Producción de la base del ingrediente	Provincia	Carchi – Ecuador
	Producción de la base del ingrediente	Población	Española y Ecuatoriana
	Producción de la base del ingrediente	Épocas de producción	octubre- Enero

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Madrid	Madrid	Madrid	Usera	Madrid
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	
	Ángela Carlina Zambrano, Vega		48 años	Calle de Dolores Barranco nº 8	
Nombre de la comida		TORTILLA DE PATATA			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida		TORTA DE PAPA			
Tipología de la comida		OTRO DE INGRESO MODERNO			
Tipo de comida		Típica			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media		Baja
					X
Lugar/es de		Bar la CASA DE LOS MINUTEJOS			

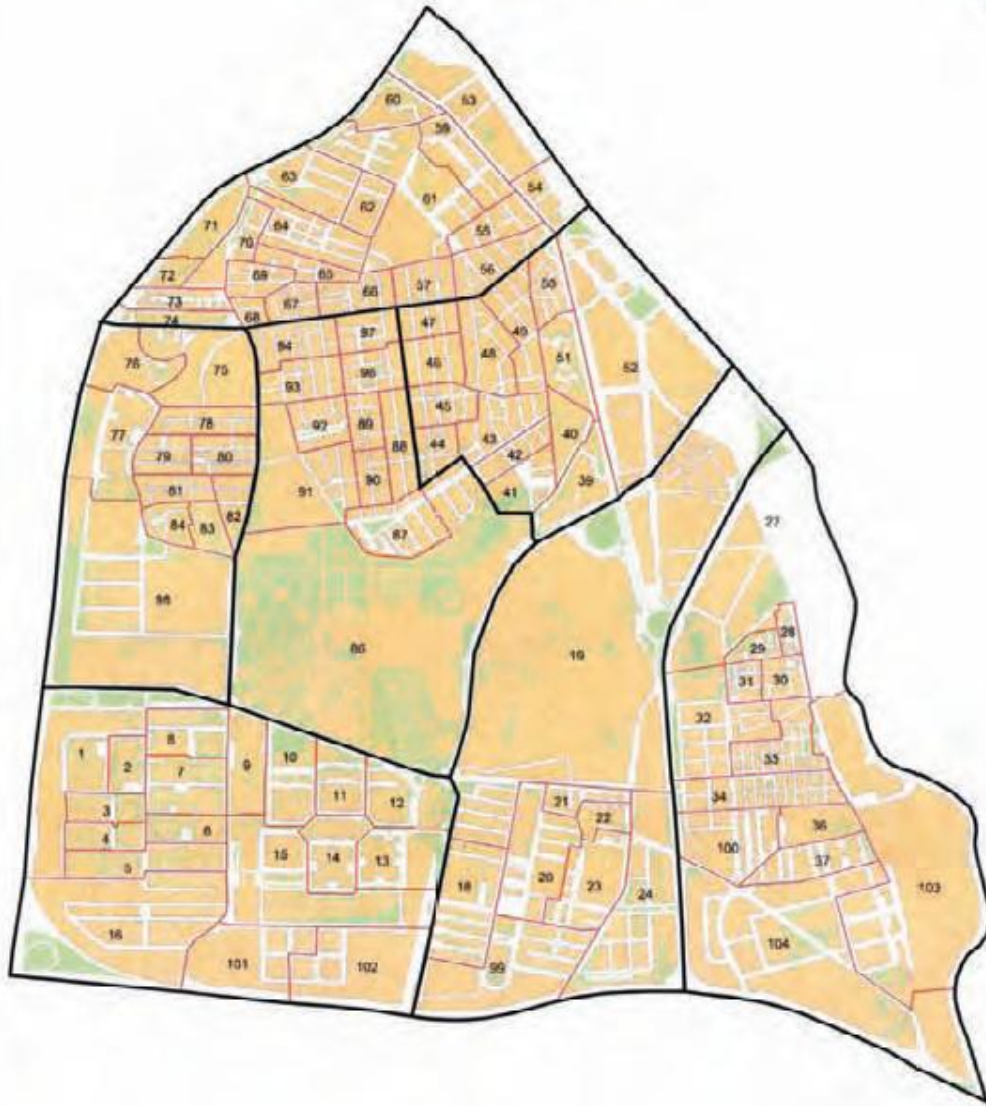
expendio/adquisición (actores locales)		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Tienda Calzedonia, Supermercado MERCADONA
Características	Ingredientes	Patatas, huevos, sal, cebolla, aceite, Pimienta
	Ingrediente principal	Patatas
	Preparación	Se baten los huevos y aparte se fríen las patatas hasta que estén suaves de bate todo junto se añade sal, pimienta y se fríe a juego lento
	Acompañamiento	Se acompaña con ensalada
	Combinación/sustitución de productos	Se combina con champiñones, pimienta roja
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El secreto está en no hacerla secar mucho
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	verduras con patatas, patatas fritas, patatas bravas
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	sartén, espátula de plástico
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Es de origen español
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por su mezcla de huevos y papas, que forman la tortilla
	Significado que posee la comida	ES un plato muy nutritivo y fácil a la hora de preparar
	Usos	En recepciones de catering como plato de entrada
	Qué representa	Una de la combinaciones más clásicas de la cocina española
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En cualquier época del año
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por su facilidad a la hora de elaborar la tortilla
	Relación con	Se dice que un general español invento la tortilla como un plato fácil

		mitos/leyendas	para dar de comer a su ejercito
		Relación con las fiestas	No tiene
		Quién los elabora	Sandra Zoraida Torres
		Quienes lo consumen	solo su familia
Centros de producción	nizacione	Promocionan la comida	La senami
		Comercializan el comida	Los supermercados españoles, DIA, LDL, CAPRABO, MERCADONA
Centros de producción	base	Producción directa (consumo interno)	No tiene
		Comercializan	Supermercado Mercadona, LDL, DIA, Super Sol
		Mercados (al mayorista)	Mercamadrid
		Mercados (al minorista)	Mercado De Plaza España
Producción del ingrediente	base	Área	Albacete- España
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	COSTA
		Provincia	Carchi – Ecuador
		Población	Española y Ecuatoriana
		Épocas de producción	Marzo – Junio

PLANOS DEL DISTRITO DE USERA

Mapa 3: Mapa del distrito de Usera

Distrito12 - Usera



Barrios

- 121 - Orcasitas
- 122 - Orcasur
- 123 - San Fermin
- 124 - Almendrales
- 125 - Moscardó
- 126 - Zofio
- 127 - Pradolongo

Seccionado censal vigente desde 1 de marzo de 2004
Dirección General de Estadística



