



**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  
cantón Penipe de la provincia de Chimborazo, II fase*

Trabajo de fin de titulación

**AUTORA:** Sarango Correa Nuris Marcela

**DIRECTORA:** Suasnavas Rodríguez María Gabriela, Lic.

**CENTRO UNIVERSITARIO QUITO**

**2012**

## **Certificación**

Licenciada.

María Gabriela Suasnavas Rodríguez

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA

### **CERTIFICA:**

Que el presente trabajo, denominado: “*Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador cantón Penipe de la provincia de Chimborazo, II fase.*” realizado por el profesional en formación: Nuris Marcela Sarango Correa; cumple con los requisitos establecidos en las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto en el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes.

---

Lic. María Gabriela Suasnavas Rodríguez

## **Cesión de derechos**

Yo Nuris Marcela Sarango Correa declaro ser autor (a) 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. -----  
Autor: Nuris Marcela Sarango Correa  
Cédula : 171147868-3

## AUTORÍA

Yo, **Nuris Marcela Sarango Correa**, con cédula de ciudadanía 171147868-3, declaro que soy la autora exclusiva del presente trabajo de investigación, y que este es original, auténtico y personal. Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación, serán de mi única responsabilidad.

---

Nuris Marcela Sarango Correa

## **DEDICATORIA**

Este trabajo esta dedicado en primer lugar a Dios, por llevarme a su lado a lo largo de mi vida llenandola de alegría, amor y comprensión. A Luis y Doraliza; MIS PADRES, y a mis HERMANOS por darme su apoyo e impulsarme a terminar con exito mi carrera. A Flavio; MI ESPOSO, por su apoyo incondicional y su inmenso amor. A Ismael y Janine; MIS HIJOS, por entender que debia disponer del tiempo con ellos para seguir adelante con mi trabajo.

## **AGRADECIMIENTO**

Mi gratitud al personal docente de la Universidad Técnica Particular de Loja, en especial a la Escuela de Hotelería y Turismo, quienes han colaborado con mi formación profesional.

Gracias a todas y cada una de las personas que participaron en la investigación realizada, ya que invirtieron su tiempo y conocimientos para ayudarme a completar mi proyecto de tesis.

Por último, quiero agradecer a todas aquellas personas que sin esperar nada a cambio compartieron pláticas, cocimientos y diversión. A todos quienes en este tiempo me han ayudado a volver mi sueño realidad.

**GRACIAS**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>INTRODUCCIÓN</b>	1
<b>OBJETIVOS</b>	2
<b>1. CAPÍTULO I</b>	
<b>SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN</b>	3
1.1. Situación geográfica	3
1.2. Aspectos demográficos	4
1.2.1. Indicadores de salud	4
1.2.2. Indicadores educacionales	5
1.2.3. Migración interna y externa	7
1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza	8
1.3. Análisis de la vivienda	9
1.4. Situación política y administrativa	11
1.5. Sector productivo primario	12
1.5.1. Agricultura	12
1.5.2. Ganadería	13
1.5.3. Producción y rendimiento	14
1.5.4. Asistencia técnica	14
1.5.5. Comercialización y consumo	14
1.5.6. Crédito	15
1.6. Sector productivo secundario	15
1.6.1. Industria	17
1.6.2. Artesanía	18
1.6.3. Crédito	18
1.7. Sector productivo técnico	19
1.7.1. Comercio	19
1.7.2. Turismo	19
1.7.3. Transporte	21
<b>2. CAPÍTULO II</b>	
<b>GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE PENIPE</b>	22
2.1. Historia de la gastronomía de Penipe	22
2.1.1. Gastronomía ancestral pre-incaica asociada a Penipe	25
2.1.2. Gastronomía de la colonia asociada a Penipe	29
2.1.3. Gastronomía de la república asociada a Penipe	30
2.1.4. Gastronomía actual de Penipe	33
<b>3. CAPÍTULO III</b>	
<b>DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR</b>	35
3.1. Datos generales de la gastronomía de Penipe	35
3.1.1. Platos propios del cantón	35
3.2. Platos que se preparan en época de fiesta	42

3.3. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia	46
3.4. Platos más demandados por los visitantes	52
3.5. Platos/bebidas/postres tradicionales	57
3.5.1. Los cambios de preparación de los platos	57
3.6. Los platos que ya no se preparan	59
3.6.1. Comidas que se elaboraban y ya no se elaboran en el sector	59
3.7. Platos/bebidas/postres actuales	62
3.8. Ingredientes básicos para la elaboración de comidas	65
<b>4. CAPÍTULO IV</b>	
4.1 Inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón	69
4.2 Gastronomía relacionada a las fiestas	72
<b>5. CAPÍTULO V</b>	
<b>PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN</b>	74
5.1. Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica tradicional del Cantón	74
5.1.1. Antecedentes	74
5.1.2. Propósito	75
5.1.3. Estrategia de promoción y difusión	75
5.1.4. Estrategias macro	75
5.1.5. Estrategias micro	77
5.2. Organismos(no estatales) que podrían promocionar/comercializar los platos /bebidas/Postres típicos y tradicionales.	79
<b>6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>	81
6.1 Conclusiones	81
6.2 Recomendaciones	83
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	84
<b>ANEXOS</b>	
ANEXO	Modelo de encuesta
ANEXO	Manual de aplicación de encuestas
ANEXO	Parrilla para el ingreso de información
ANEXO	Instructivo para el ingreso de información
ANEXO	Entrevista
ANEXO	Manual para la aplicación de entrevistas
ANEXO	Instructivo para el ingreso de información

ANEXO	Entrevistas llenas	
ANEXO	Fotos del cantón Penipe	

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	Enfermedades comunes del cantón Penipe	5
TABLA 2	Población de 5 años y más, por sexo y áreas, según niveles de instrucción	6
TABLA 3	Indicadores educacionales por sección	6
TABLA 4	Indicadores de desarrollo humano y pobreza	8
TABLA 5	Total viviendas, ocupadas con personas presentes, promedio de ocupantes y densidad poblacional	10
TABLA 6	Tipo de viviendas ocupadas según parroquias	10
TABLA 7	Platos propios del cantón	35
TABLA 8	Lugar donde se recomienda consumirlas	38
TABLA 9	Quien las prepara mejor	39
TABLA 10	Unión de las variables de los platos propios del cantón	40
TABLA 11	Platos que se elaboran en épocas de fiesta	42
TABLA 12	Donde se recomienda consumirlas	44
TABLA 13	Quien las prepara mejor	45
TABLA 14	Unión de las variables de los platos que se elaboran en épocas de fiesta	45
TABLA 15	Comidas que se elaboran con mayor frecuencia	47
TABLA 16	Donde se recomienda consumirlas	49
TABLA 17	Quien las prepara mejor	50
TABLA 18	Unión de las variables de las comidas que se elaboran con mayor Frecuencia	51
TABLA 19	Platos más demandados por los visitantes	52
TABLA 20	Donde se recomienda consumirlas	54
TABLA 21	Quien las prepara mejor	55
TABLA 22	Unión de las variables de los platos más demandados por visitantes	56
TABLA 23	Los cambios de preparación de los platos	57
TABLA 24	Los platos que ya no se preparan	60
TABLA 25	Platos /bebidas y postres actuales	62
TABLA 26	Ingredientes básicos para la elaboración de comidas	65
TABLA 27	Cuadro resumen de los platos típicos	70
TABLA 28	Gastronomía relacionada con las fiestas	73

## ÍNDICE DE IMÁGENES

IMÁGEN 1	Portal de ingreso a Penipe	3
IMÁGEN 2	Plaza central del cantón	3
IMÁGEN 3	Mapa ubicación de Penipe	3
IMÁGEN 4	Porcentajes de enfermedades más comunes del cantón	5
IMÁGEN 5	Porcentajes de indicadores educacionales	7
IMÁGEN 6	Niveles porcentuales de pobreza	8
IMÁGEN 7	Porcentajes niveles de desarrollo	9
IMÁGEN 8	Mapa de ubicación tipos de vivienda	11
IMAGEN 9	Porcentajes tipos de vivienda	11
IMÁGEN 10	División política y administrativa	12
IMÁGEN 11	Sembríos de la zona	12
IMÁGEN 12	Maíz propio de la zona	12
IMÁGEN 13	Ganadería del cantón	13
IMÁGEN 14	Cultivos del cantón	15
IMÁGEN 15	Centro artesanal cebyseda	18
IMÁGEN 16	Centro artesanal cebyseda	18
IMÁGEN 17	Iglesia matriz del cantón	20
IMÁGEN 18	Poster	78

## **RESUMEN**

Para realizar la investigación del tema, primeramente se hizo un estudio de la situación social económica y productiva del cantón Penipe. Datos que fueron de mucha utilidad para tener una visión clara del área de estudio. También se investigó todo el recurso gastronómico del cantón, de las épocas pasadas hasta las actuales. Se procedió a realizar encuestas aplicadas a una muestra de 264 personas, tanto de la zona urbana como rural. Del diagnóstico realizado se obtuvo el inventario de la gastronomía del cantón, mismos que se redujeron en diez platos. Para este paso se recurrió a la aplicación de un modelo de entrevistas a dos informantes claves por cada plato seleccionado, resumiendo la información en una ficha. Se estableció una propuesta de estrategias de promoción y difusión a nivel macro y micro. Proponiendo un modelo de poster donde se promocionan claramente la variedad de platos y bebidas. En conclusiones y recomendaciones de la investigación realizada, sugerencias que ayudarán a tener una visión clara de las necesidades y recursos que necesita el sector para lograr un mayor desarrollo gastronómico y social.

## INTRODUCCIÓN

### **La Gastronomía como Identidad Cultural**

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura que no siempre tiene relación directa con la acción de comer, sino que también con las distintas expresiones que existen en la tierra. Por esto podemos señalar, que cada locación posee su propia identidad gastronómica.

Es así que hablar de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, española, ecuatoriana, etc. Todas se han ido popularizando con el correr de los años, debido no solo a que los migrantes las han introducido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación y presentación de diversas viandas, las cuales han logrado imponerse, en paladares nacionales e internacionales de las más alta exigencia, más aun tratándose de sabor y distinción por la preparación.

Es por todo aquello que existen estudios y estudiosos gastronómicos, los cuales ven reflejados en diversidad de escritos literarios lo que es la toponimia de la cultura del comer y de la gastronomía, uno puede denotar una gran gama de elementos o materias primas las cuales confluyen dentro del término de la cocina. Podemos 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.

Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización y creación de arte y cultura universal.

## OBJETIVOS

### Objetivo general.

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

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

## CAPÍTULO I

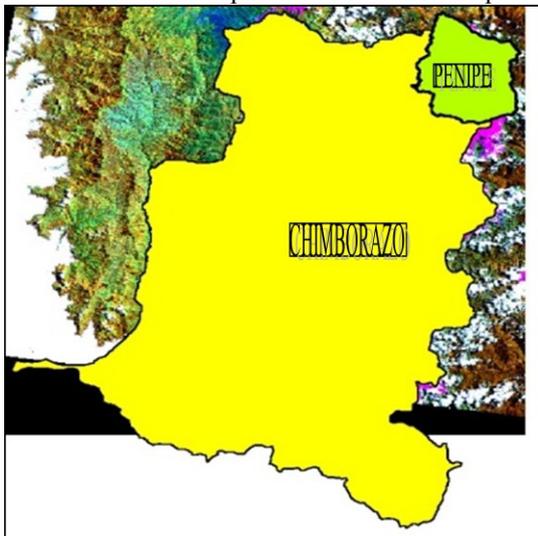
### SITUACIÓN ECONÓMICO SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN PENIPE



Fuente: Marcela Sarango, 2010

#### 1.1. Situación geográfica

IMÁGEN 3: Mapa de ubicación de Penipe



Fuente: MUNICIPIO DE PENIPE  
Elaboración: Marcela Sarango

El cantón Penipe se encuentra al nor-orienté de la provincia de Chimborazo, forma parte del Callejón interandino central del Ecuador. El cantón Penipe cuenta con una extensión territorial de 369.6 Km<sup>2</sup>.<sup>1</sup> El nombre completo con que se le designó en su fundación española, ocurrida el 4 de octubre de 1563 es: "San Francisco del Monte del Cedral de Penipe"<sup>2</sup>

<sup>1</sup> (Plan de Desarrollo Local 2003)

<sup>2</sup> (ALVAREZ 2005)

Limita al norte con la quebrada de los Motilones, al sur con Río Blanco, al este desde Paila Cajas hasta la Laguna Enjallinado y al oeste con el río Chambo. Su latitud es 1° 34' sur y su longitud 78° 31' 60" oeste. La temperatura media es de 13-15 °C. Clima templado en los valles, frío en los páramos, glacial en el área del nevado el Altar.

Penipe se fundó el 4 de octubre de 1563, por Don Lorenzo de Cepeda. En 1945 ya en la vida republicana del Ecuador, pasó a formar parte del cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica, con sus caseríos: Bayushig, Matus, El Altar, Calshi, Nabuzo, la Candelaria y Shamanga. Luego las comunidades fueron erigiéndose en parroquias así El Altar, Matus, Bayushig, Puela.

## **1.2. ASPECTOS DEMOGRÁFICOS**

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 22,52% de la población total del cantón, y la extrema pobreza al 3,75%; Y según los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos <sup>3</sup>, del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país (2001), el cantón Penipe presenta una base piramidal ancha, a expensas de la población escolar y adolescente, con un porcentaje algo menor de niños que se encuentran entre los 0 y 4 años, lo cual se explicaría por la migración existente desde este cantón a diversos lugares de la provincia y el país. La tasa de crecimiento anual de la población para el período 1990-2001, fue de -0,8%.

La población femenina alcanza el 50,3%, mientras que la masculina, el 49,7%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 4%, mientras que en varones: 2,4%.

### **1.2.1 Indicadores de Salud**

A nivel del cantón el servicio de salud está a cargo de establecimientos que pertenecen al Estado, la población depende del sistema estatal de salud, la cobertura está a cargo del área N° 6 del cantón Penipe.

Existen subcentros de salud en la cabecera cantonal y Matus; puestos de salud en El Altar, Bayushig, Candelaria, en las comunidades de Shamanga y Nabuzo; un dispensario del seguro social campesino en la comunidad de El Guazo de Penipe, y uno en la comunidad el Manzano parroquia Puela.

Estos centros de salud cuentan con un médico, un odontólogo, dos o tres enfermeras rurales y un inspector de Salud. El seguro social campesino cuenta normalmente con un médico, un odontólogo y tres auxiliares de enfermería.

El CEBYCAM-CES es una ONG que se creó en Penipe con la finalidad de desarrollar un trabajo integral y solidario en beneficio de personas con capacidades diferentes, ancianos y niños con retardo abandonados; cuentan con un servicio completo en áreas de medicina general, obstetricia, laboratorio clínico, fisioterapia, terapia respiratoria, odontología, botica; además cuenta con quirófano y sala de hospitalización.

---

<sup>3</sup> INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VII de población y VI de vivienda realizado el 28 de noviembre del 2010

Entre las principales causas de morbilidad en el cantón y que afectan principalmente a los niños se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA), la parasitosis y las infecciones diarreicas agudas, la desnutrición crónica en menores que afecta la velocidad de crecimiento y en algunos casos la muerte.<sup>4</sup>

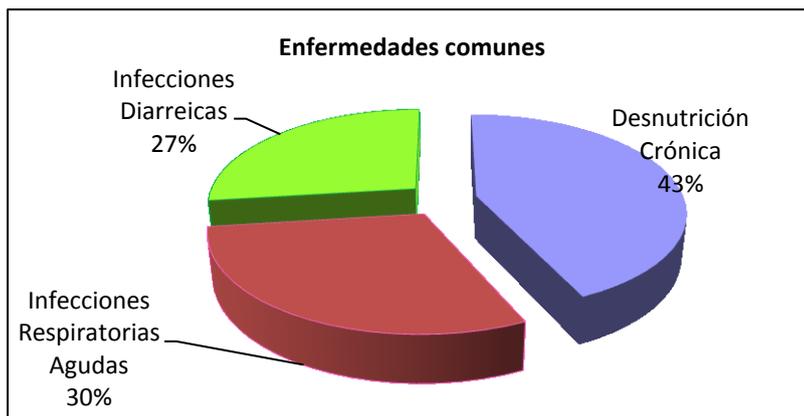
La medicina natural es un medio alternativo especialmente en los sectores rurales, a más de las plantas medicinales se acude a parteras y curanderos

Tabla N° 1. Enfermedades comunes del cantón Penipe

Desnutrición crónica	184
Infecciones respiratorias agudas	127
Infecciones diarreicas	115

Fuente: PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

IMÁGEN 4 porcentajes de enfermedades comunes cantón Penipe



Fuente: PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

### 1.2.2. Indicadores educacionales

La educación a pesar de algunas tendencias negativas vinculadas con una inadecuada infraestructura, la presencia de índices relativamente altos de analfabetismo en algunas parroquias, Además, las cifras del analfabetismo son mayores en mujeres que en hombres, y una todavía débil capacidad de respuesta a la formación de liderazgos locales- presenta también algunas fortalezas que son importantes anotar. Una de ellas es

<sup>4</sup> Plan de desarrollo Local del Cantón Penipe 2003

que la oferta educativa en Penipe ha logrado cubrir todos los niveles. En efecto, en la parroquia de Bayushig y en la cabecera cantonal funcionan extensiones universitarias que preparan técnicos/as en el nivel de tecnólogos/as.

Otra fortaleza que se señala es la presencia de un personal docente con un nivel aceptable de preparación. Otra, finalmente, se relaciona con el funcionamiento de la modalidad de educación a distancia en el nivel medio y acogida de manera favorable por los/as usuarios/as. Empero, uno de los efectos negativos del estado de emergencia, generada a raíz de la erupción volcánica, consistió en la clausura definitiva de prestación de servicios de guarderías y centros infantiles en las parroquias de Puela y El Altar.<sup>5</sup>

Tabla N° 2: Población de 5 años y más, por sexo y áreas, según niveles de instrucción

NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
<b>TOTAL</b>	<b>5.928</b>	<b>668</b>	<b>5260</b>	<b>2.944</b>	<b>309</b>	<b>2.635</b>	<b>2.984</b>	<b>359</b>	<b>2.625</b>
NINGUNO	567	79	488	242	29	213	325	50	275
CENTRO ALFB.	15	2	13	4	0	4	11	2	9
PRIMARIO	3.878	311	3.567	2.008	149	1.859	1.870	162	1.708
SECUNDARIO	1.032	174	858	478	80	398	554	94	460
POST BACHILLERATO	13	3	10	6	1	5	7	2	5
SUPERIOR	217	84	133	103	42	61	114	42	72
POST GRADO	2	2	0	1	1	0	1	1	0
NO DECLARADO	204	13	191	102	7	95	102	6	96

Fuente: INEC Censo población y vivienda 2001  
Elaboración: MARCELA SARANGO

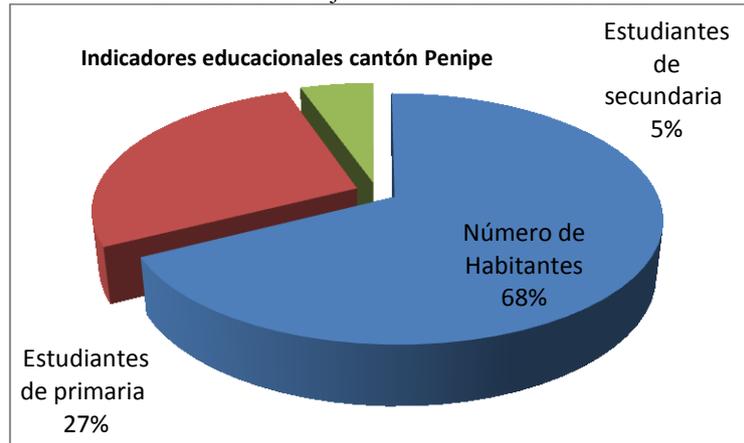
Tabla N°3: Indicadores educacionales por sección

Número de habitantes	1.685
Estudiantes de primaria	680
Estudiantes de secundaria	133

Fuente: PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

<sup>5</sup> Plan de Desarrollo Local del Cantón Penipe 2003 - PDL

IMÁGEN 5: Porcentajes indicadores educacionales



Fuente: PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

### 1.2.3. Migración Interna y externa

Al igual que lo que acontece con otros cantones pobres del Ecuador, un alto porcentaje de la población de Penipe se ve impulsada a migrar por falta de fuentes de trabajo y escasez de tierras de cultivo. La migración es básicamente de carácter temporal, como parte de una estrategia de complementación de ingresos familiares y de monetarización de la economía local.

A estas razones se añade una tendencia migratoria observada a partir de los riesgos de erupción volcánica del Tungurahua en el último trimestre de 1999. Así, de 400 personas que emigraron de la parroquia Bilbao a finales de ese año, y que se asentaron en la localidad de Sucuso (CantónPallatanga), sólo 00 personas regresaron. Sin embargo, se puede inferir la presencia de tendencias migratorias antiguas y por tanto anteriores al riesgo de erupción volcánica, conformadas en la existencia de diversas estrategias de supervivencia familiar, entre las que sobresale la insuficiente capacidad de la economía local y campesina de retención de la mano de obra.

#### Migración interna.-

Al momento no hay datos exactos, pero fuentes municipales estiman que evacuó un 50% de la población por la erupción del volcán Tungurahua, esas estimaciones calculan que habrá retornado un 30% de evacuados.

A partir de los 18 años la población empieza a buscar el ámbito urbano, debido a la búsqueda de espacios de estudio y desarrollo, así como a la necesidad de buscar fuentes de trabajo.<sup>6</sup>

#### Migración externa.-

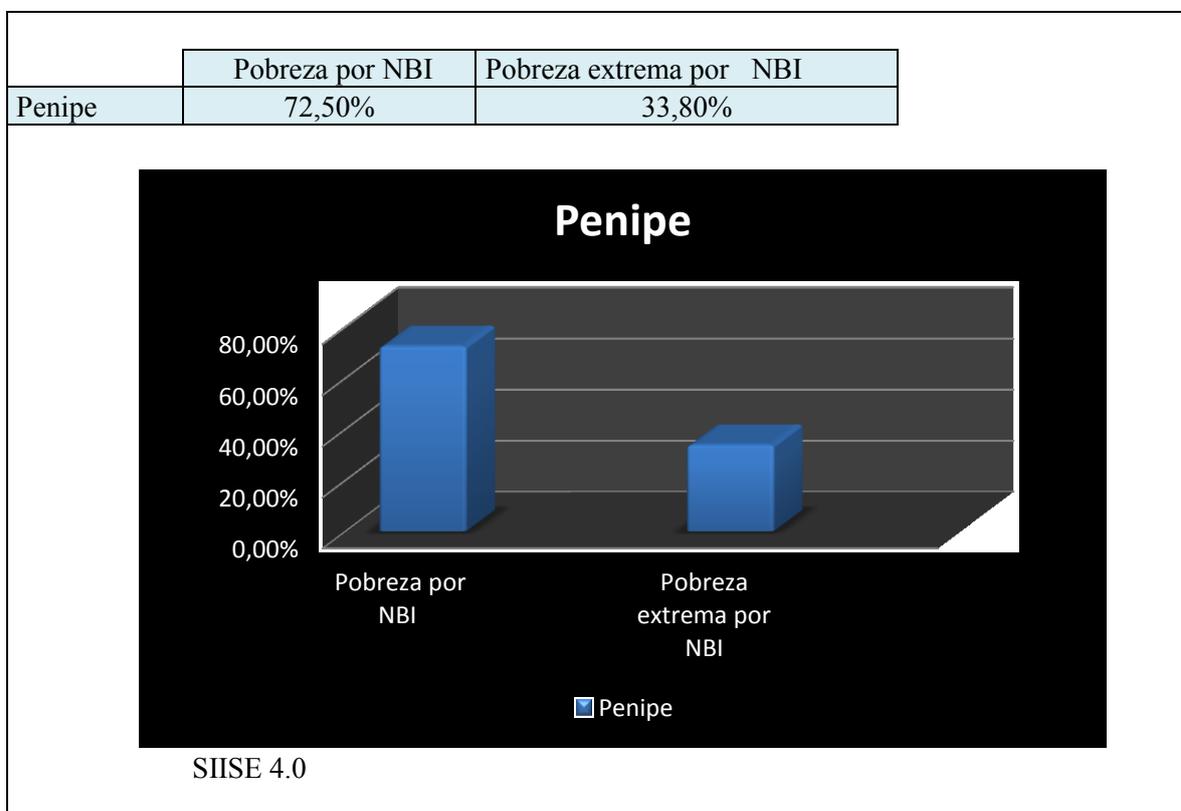
La causa principal de la migración externa está dada por las cifras alarmantes de pobreza y pobreza extrema que afecta no solo al cantón sino a toda la provincia de

<sup>6</sup> Diagnóstico de Necesidades básicas del Cantón Penipe

Chimborazo y que provoca la decisión de migrar a otros países en el anhelo de un futuro mejor.

En niveles porcentuales la pobreza alcanza los siguientes porcentajes:

IMÁGEN 6: Niveles porcentuales de pobreza del cantón



Fuente: PLAN DE DESARROLLO LOCAL 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

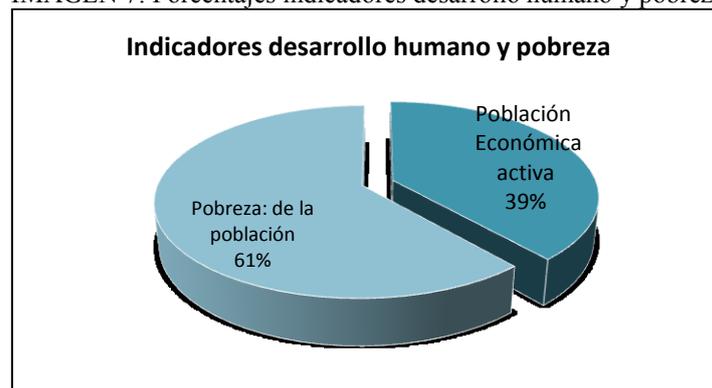
#### 1.2.4. Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Tabla N°4: Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Número de habitantes	1.685
Población económicamente activa	664
Pobreza de la población	1.057

Fuente: Plan de desarrollo local 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

IMÁGEN 7: Porcentajes indicadores desarrollo humano y pobreza



Fuente: Plan de desarrollo local 2003  
Elaboración: MARCELA SARANGO

### 1.3 ANÁLISIS DE LA VIVIENDA

Con una población a nivel cantonal de 6.485 y el de viviendas es 3.081, por lo que cuantitativamente existe déficit de viviendas. Sin embargo, la mayor parte de la población habita en viviendas con características físicas inadecuadas. Gran parte de las viviendas son de cemento, existen un total de 1783 viviendas a nivel cantonal particulares ocupadas, las mismas que se encuentran distribuidas por tipos de vivienda según la parroquia. Las condiciones de las viviendas rurales son bastante inferiores a las de la parte urbana, mientras que estas cuentan con los servicios básicos necesarios, los de la zona rural deben de adaptarse a la manera de cómo sustituir alguno de ellos de acuerdo a sus necesidades. Las familias del sector rural son menos numerosas que las del sector urbano, debido fundamentalmente a la migración; en cambio en la parte urbana los asentamientos familiares son más estables.

La distribución de las viviendas de acuerdo a cada parroquia, son de similares características, fabricadas de acuerdo al nivel económico de cada familia son casas que no cuentan con los requerimientos necesarios, algunos solo pueden construir mediaguas, cuartos, etc. En la tabla se puede observar claramente como están distribuidas por parroquias, el tipo de vivienda con el que cuenta cada una de ellas.

La cobertura de servicios básicos es muy baja tales como agua potable, servicio eléctrico, sanitario y de higiene y recolección de basura. En la mayoría de parroquias del cantón, el agua que se consume es entubada y clorada en tanques de tratamiento. Las juntas de agua potable son las encargadas de la administración de este servicio, que es percibido por los usuarios como insuficiente, de irregular calidad y poco satisfactorio. En el sector de Utuñag, y en la parroquia de Bilbao este servicio no existe: en el primero por ausencia de infraestructura y en el segundo porque las instalaciones se destruyeron a raíz de las actividades volcánicas del Tungurahua en 1999.

Del sistema de alcantarillado solo se benefician un porcentaje muy reducido de la población cantonal. El resto de sectores poblados cuentan con letrinas y pozos sépticos. En lo que respecta al sistema de electrificación, todos los sectores que conforman las parroquias del cantón disponen de este servicio desde 1978 – 79, período en el que a través del ex – INECEL se logró este nivel de cobertura. El servicio telefónico es también una realidad en casi todas las parroquias del cantón; sin embargo la población

de La Candelaria demanda la falta de líneas telefónicas. En las poblaciones de Guzo, Penicucho Alto, Shamanga, Chausasan, Utuña y Gaviña no existe la prestación de este servicio.

Tabla No. 5: Total viviendas, ocupadas con personas presentes, promedio de ocupantes y densidad poblacional

ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN Km	DENSIDAD Hab/Km
		HUMANO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	3.081	1783	6.341	3.6	6.485	389.6	16.6
ÁREA URBANA	266	190	572	3.0	710		
ÁREA RURAL	2.815	1.593	5.769	3.6	5.775		

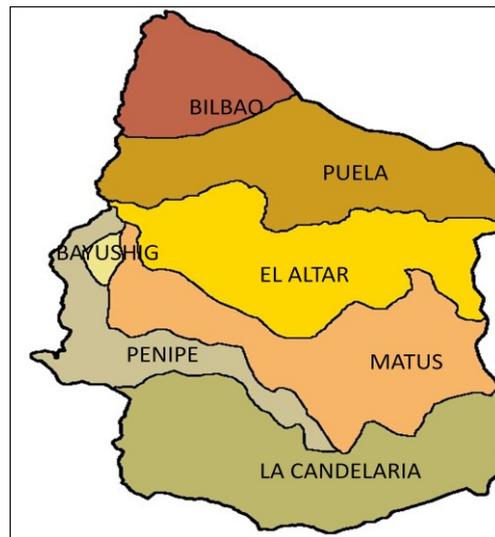
Fuente: CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA CANTONAL 2001  
Elaboración: MARCELA SARANGO

Tabla N°6: Tipo de viviendas ocupadas según parroquias

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS								
PARROQUIAS	Total Viviendas	TIPO DE VIVIENDA						
		Casa o villa	Departamento	Cuartos en inquil	Mediagua	Rancho	Covacha	Choza
TOTAL CANTON	1783	1612	7	8	132	12	6	6
Penipe Urbano	190	177	3	3	7	0	0	0
Periferia	297	272	0	2	13	3	4	3
EL ALTAR	344	329	0	0	15	0	0	0
MATUS	248	236	1	1	9	0	1	0
PUELA	209	185	0	0	18	4	0	2
BAYUSHIG	295	274	1	2	17	1	0	0
LA CANDELARIA	113	75	0	0	37	0	0	1
BILBAO	87	64	2	0	16	4	1	0

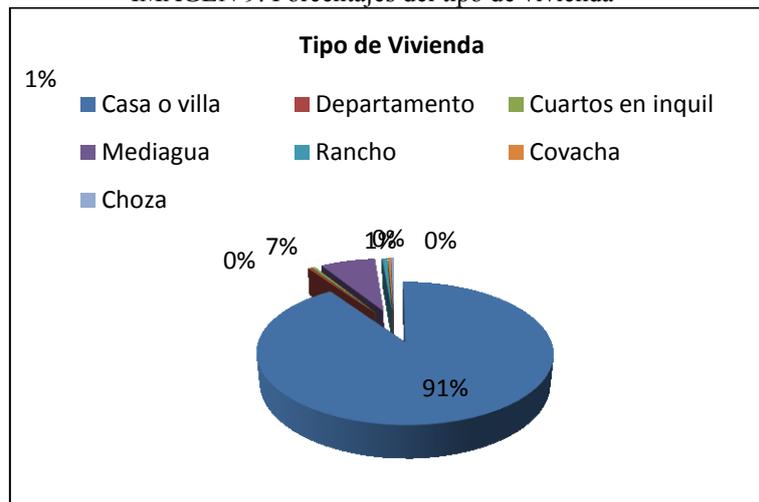
Fuente: CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA CANTONAL 2001  
Elaboración: MARCELA SARANGO

IMÁGEN 8: Mapa ubicación tipos de viviendas por parroquias



Fuente: MUNICIPIO DE PENIPE  
Elaboración: MARCELA SARANGO

IMÁGEN 9: Porcentajes del tipo de vivienda



Fuente: CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA CANTONAL 2001  
Elaboración: MARC

## 1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

IMÁGEN 10: División política y administrativa del cantón



Fuente: DESARROLLO TERRITORIAL CANTÓN PENIPE  
Elaboración: MARCELA SARANGO

Política y administrativamente el cantón Penipe se encuentra constituido por siete parroquias, una urbana y seis rurales, que de sur a norte son: La Candelaria, La Matriz (Cabecera Cantonal), Matus, Bayushig, El Altar, Puela y Bilbao. De acuerdo a las características ecológicas y económicas, el territorio se subdivide en tres zonas: baja, media y alta, siendo la zona baja y media donde se concentra la población.

## 1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

La vida en Penipe se ha desarrollado en estrecha relación con los recursos naturales tierra, agua, bosques y pastos naturales constituyen la base de su actividad productiva y económica, al ser afectados éstos, se afecta también la vida de quienes dependen de ellos.<sup>7</sup>

### 1.5.1 Agricultura

IMÁGEN 11: SEMBRIOS DE LA ZONA



Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO AGROPECUARIO

IMAGEN 12 MAÍZ PROPIO DE LA ZONA



Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL

<sup>7</sup> Diagnostico de necesidades básicas cantón Penipe 2003

De acuerdo al último censo (2001) actualmente más de 48% de las familias de Penipe poseen propiedades inferiores a dos hectáreas, concentrando apenas el 8,1% de las tierras de uso agropecuario. Al otro extremo, 22% familias con propiedades superiores a 200 hectáreas, acaparan la superficie agropecuaria<sup>8</sup>.

La ubicación de gran parte del suelo en una ladera que recibe vientos del Pacífico favoreció el desarrollo de huertos de manzanos, duraznos, aguacates y otros frutales.

La población del cantón Penipe se ocupa en: agricultura y ganadería el 50%, fruticultura el 25%. En la explotación agrícola el maíz es el producto predominante gracias a la fertilidad del sector, aunque en la zona también se cultiva el fréjol, papas, tomate de árbol y tomate riñón, maíz suave seco, arveja, Fréjol, Haba, Cebada en grano seco, Avena, Trigo, Papa, Hortalizas, Otros productos, Frutas menores. (Fuente: SICA, INEC, MAG. III Censo Nacional Agropecuario. Volumen I, 2002)

### 1.5.2 Ganadería

IMÁGEN 13 GANADERÍA DEL CANTÓN



Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO

Cuenta con extensos terrenos para la crianza de ganado bovino de leche y carne, chanchos, cuyes, gallinas de postura. La avicultura representa el 13% de la producción en Penipe.

La producción de especies menores como cuyes, porcinos y conejos ocupa el mayor rubro dentro de la actividad ganadera. De igual manera, ésta se efectúa en pequeñas parcelas campesinas como complemento de la agricultura, sea para la venta en el mercado o para la preparación de platos requeridos en sus festividades. Por lo general, los campesinos mantienen estos animales en los patios de sus casas, alimentándolos con el forraje proveniente de los rastrojos de maíz, cebada o haba, y los venden en las principales ferias a través de intermediarios<sup>9</sup>.

<sup>8</sup> Plan Estratégico de Desarrollo Económico y Social 2003-2012

<sup>9</sup> Maynard, 1965; CESA, CIACH, 1989

Cabe destacar, finalmente, que la cría de ganado vacuno también está presente, aunque en una mínima proporción, en propiedades inferiores a dos hectáreas, pertenecientes a familias campesinas que tienen acceso a pastizales.

Pequeños agricultores, a través del autofinanciamiento o el apoyo de ONGs han incursionado en esta actividad como una estrategia para mejorar sus ingresos económicos

### **1.5.3 Producción y rendimiento**

La población comparte las actividades domésticas con labores múltiples como tejidos, artesanías, labores industriales, elaboración de quesos. Las personas que se dedican a esta actividad, han tomado como alternativa de producción el uso de la seda para la elaboración de sus tejidos; el cual está generando 30 puestos directos de trabajo con remuneraciones básicas de ley. También se generan alianzas estratégicas para construir un modelo de desarrollo y asistencia técnica. El Municipio como principal actor público del cantón es quien lidera estas alianzas.<sup>10</sup>

### **1.5.4 Asistencia técnica**

Las modalidades o tipos de asistencia técnica que se maneja en el municipio de Penipe son:

- a) Asistencia Jurídica
- b) Asesoría en la Contratación y Control de Diseños
- c) Asesoría en la Contratación y Control de Obras

En todos los casos se trata de labores que son propias de la Municipalidad, por lo que debe entenderse el trabajo de los consultores en estas materias, como un apoyo externo que no reemplaza la responsabilidad municipal, sino que refuerza su capacidad para abordar profesionalmente estas materias.

Se trata de tipos de asistencia técnica muy diversos. Puede ser contratada alguna de estas modalidades, una parte o un conjunto de ellas, en función de las capacidades municipales disponibles en cada área, o del nivel de avance del o los proyectos que requieren ser reforzados.

Tratándose de varias modalidades, éstas pueden ser contratadas con más de una consultora, en función del tipo de especialidades en que éstas estén calificadas. Con la condición ineludible de una adecuada calificación técnica, es conveniente que al menos en las modalidades más afines, se cuente con el apoyo de un mismo grupo de profesionales, para facilitar una visión de conjunto de éstos sobre el proyecto, simplificar los trámites de contratación y aprovechar el conocimiento adquirido sobre el caso.

### **1.5.5 Comercialización y consumo**

Los canales de comercialización cumplen con la función de facilitar la distribución y

---

<sup>10</sup> Plan de Desarrollo Local Cantón Penipe 2003 – PDL

entrega de los productos que se comercializan en el cantón Penipe al consumidor final. Los canales de comercialización que se utilizan en el cantón son directos debido a que la integración con el mercado local es a través de Riobamba.

### **1.5.6 Crédito**

El sector productivo primario cuenta con el apoyo de varias cooperativas de ahorro y crédito que pensando en el beneficio del sector productivo otorgan préstamos mejor conocidos como microcréditos para que cada emprendedor pueda mejorar, incrementar, invertir y hacer crecer los negocios en Penipe.

Tal es el caso que en 1995, un grupo de choferes visionarios del cantón Penipe deciden crear una organización que tenga por finalidad atender las necesidades financieras del sector. Constituyéndose el 26 de febrero de 1996 la Cooperativa de Ahorro y Crédito "4 de Octubre" Ltda. en Penipe.

Con el tiempo la Cooperativa se va incluyendo en la vida de la comunidad y en la solución de sus problemas económicos.

A más de brindar microcréditos la cooperativa también ofrece a la comunidad los siguientes servicios:

- Seguro de Vida
- Ayuda Cooperativa
- Pago del Bono de Desarrollo Humano
- Pago y envío de Remesas
- Cambio de Cheques
- Cobro de Matrículas
- Cobro del SOAT
- Cobro de RISE
- Cobro de Sueldos
- Jubilación
- Fondos de Reserva
- Préstamos del IEISS.

## **1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO**

IMAGEN 14 CULTIVOS DEL CANTÓN



Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO

En Penipe este sector se refiere a las actividades industriales, aquellas que transforman los recursos del sector primario.

Dentro del mismo, las industrias ligeras producen bienes de consumo inmediato como alimentos, zapatos, bolsas, juguetes, mientras que las pesadas, maquinaria y otros insumos para otros sectores; las industrias manufactureras se encargan de la elaboración de productos más complejos a través de la transformación de las materias primas.

La industria que más se ha desarrollado en Penipe sin duda es la de la seda siendo "CEBYSEDA" una industria que está en auge cabe recalcar que esta ha contribuido a mejorar la vida de los pobladores del sector.

Se tiene información, que hace varias décadas se dieron los primeros pasos para introducir la sericultura en el Ecuador, con varios intentos por parte de religiosos y empresarios ubicados en diferentes regiones de las provincias de Pastaza, Napo y Azuay, sin llegar a alcanzar el éxito deseado debido a diversos factores principalmente en lo concerniente a la comercialización.

Estos intentos claramente estuvieron basados en la presencia de muchas zonas con características favorables de clima y suelo para el desarrollo de esta actividad, que de haber logrado vencer todos los obstáculos presentes en aquel tiempo.

Hoy se hubiese contado con una de las actividades productivas que ofrecen alternativas para la generación de fuentes de trabajo y ayuda al sustento de innumerables familias. A mediados del año 1996, se inicia con la fase experimental de un Proyecto para la introducción y desarrollo de la sericultura en la provincia de Chimborazo que lo ejecuta el **Centro de Desarrollo Humano en Cultura y Economía Solidaria "CEBYCAM-CES"** organización sin fines de lucro que lleva adelante proyectos sociales y productivos, con el financiamiento del gobierno Italiano a través del **Instituto Ítalo - Latinoamericano (IILA)**, y la coordinación y asesoramiento de la **Cooperativa Societario** de la ciudad de Como - Italia.

Se instala una granja experimental en el cantón Pallatanga, comunidad de Sucuso - Nuevo Bilbao (1550 m.s.n.m.) para evaluar el comportamiento de variedades de morera local (**Morus alba**) e introducida (**Morus indica, variedad Kanva 2**) para seguidamente iniciar con los primeros ensayos de crianza de gusanos de seda, obteniéndose resultados satisfactorios en estas dos etapas. Luego de este proceso se empieza a realizar los primeros contactos con agricultores para capacitarlos en esta actividad y entregarles material vegetativo de morera, para que hagan las primeras instalaciones de culos de morera "recomendando" la variedad Kanva 2 para sus fincas.

Esta actividad, aparentemente nueva para nuestro medio, con el pasar del tiempo ha captado la atención y el interés de gente de muchos sectores, de tal manera que en la actualidad se encuentra introducido y en continuo desarrollo en las regiones subtropicales del Ecuador.

Luego se construyó el Centro Artesanal de la Seda "CEBYSEDA", ubicado en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo, en el cual laboran personas con y sin discapacidad que transforman con su habilidad natural en bellos hilos (schappé y devanado), tejidos y accesorios de vestir de seda artesanal y natural como son: chal, bufandas, caminos de mesa, ponchos, ruanas, almohadones, carteras, bolsos, entre otros.

El colorido de las prendas es obtenido a partir de tintes naturales extraídos del café, hojas, semillas, frutos, cortezas y flores, logrando un producto 100% natural.

Ahora la tecnología, la naturaleza y el arte, se combinan para ofrecer los frutos únicos de la seda artesanal y natural ecuatoriana.

La palabra seda está cargada de connotaciones: asocia no sólo milenios en su historia, asocia lujo, placer (el deleite de su roce suave contra la piel) esplendor (su brillo sedujo y sigue seduciendo en el presente).

### **1.6.1 Industria**

Con el fin de dar valor agregado a la producción local, el municipio ha realizado inversiones importantes en la construcción de infraestructura para el funcionamiento de una fábrica de cárnicos y la Empresa de Economía Mixta de Comercialización TAITA PACHO.

La creación de un centro de acopio de lácteos como base de una red de queserías de productores de mediana escala del cantón.

Construcción de la fábrica de procesamiento de frutas Bayushig. Instalación de una fábrica para la producción de adoquines, montaje de la Unidad Productiva Municipal para la explotación, procesamiento y venta de material pétreo y de construcción.<sup>11</sup>

Taita Pacho, es conocido como la marca de Penipe. En medio de las cenizas, Penipe se niega a dejar de lado sus proyectos de economía local. Su marca, Taita Pacho, empieza a despuntar. La situación de la economía de Penipe es complicada. Sobre todo la parroquia Bilbao ha sido afectada por la erupción del Tungurahua.

Son 10 mil hectáreas afectadas. Se están estructurando proyectos para consolidar lo que se tiene. Hasta antes del primer proceso de erupciones, Penipe tenía 12 mil habitantes. Ahora tiene 6500. A Penipe nadie le quiere prestar dinero debido a su constante riesgo. Por eso, mediante un acuerdo con la cooperativa 4 de Octubre, se creó un fondo y se dio crédito a la población. No hay morosidad. Tras el retorno de 2001 TAITA PACHO salió de la crisis gracias a la cooperativa 4 de octubre.

TAITA PACHO ha creado empresas aprovechando lo que se tiene. Ha impulsado proyectos como el de las gallinas felices y sus huevos verdes. Son felices porque tienen gallo y espacio para moverse.

También están las chancheras, las fábricas de cárnicos y frutas, la red de productores de quesos y la fábrica de calzado Vinicio (30 mil pares al año, 12 mil para Italia). Con la creación de la marca llamada Taita Pacho se diseñó una estrategia para promocionar Penipe. Todos los productos del cantón que cumplen requisitos de calidad salen bajo

---

<sup>11</sup> Plan de Desarrollo Local Cantón Penipe 2003 – PDL

esta marca. “Taita Pacho” era utilizado para referirse a San Francisco de Asís, patrono del cantón.

Aunque el país no conoce la marca con la emergencia del volcán toma fuerza la necesidad de impulsarla. Esta marca quiere que la solidaridad se exprese consumiendo productos Taita Pacho de Penipe. Lo que se ha logrado es un primer contacto para vender quesos y carnes Taita Pacho en el exterior.

### 1.6.2 Artesanía

IMAGEN 15 CENTRO ARTESANAL CEBYSEDA



Por iniciativa del Padre Jaime Álvarez y por intermedio del Centro de Desarrollo Humano en Cultura y Economía Solidaria (CEBYCAM-CES) se crea el Centro Artesanal de la Seda CEBYSEDA, una microempresa productiva sostenible que brinda oportunidades de trabajo a personas con y sin discapacidad, produciendo prendas de seda de calidad para su comercialización dentro y fuera del país.

Fuente: Archivo CEBYCAM-CES

IMAGEN 16 CENTRO ARTESANAL CEBYSEDA

Además la población se dedica a la elaboración artesanal de chales, bufandas, bolsos, almohadones, caminos de mesa y telas para confección de prendas de vestir.



Fuente: Archivo CEBYCAM-ES

### 1.6.3 Crédito

La municipalidad ha comprometido la asignación del 20% del presupuesto anual correspondiente a las asignaciones de la ley 115, para incrementar el Fondo de Crédito esto entró en vigencia desde el año 2006, amparado por un convenio firmado entre la Cooperativa de Ahorro y Crédito 4 de Octubre y la COSUDE

Se ha gestionado un paquete de catorce proyectos para: dinamización del sector frutícola y su vinculación con la fábrica de procesamiento de frutas; programa de Turismo Sustentable; terminación de cuatro sistemas de Riego (Tingo, Quinoaqui, El Altar, Calshi, Matus Bayushig, Penipe, Matus Cucho, Yurac-Yacu 300.000 mil dólares)

Construcción del complejo termo medicinal Tambo- Capil, con aportes propios, apoyo del H. Consejo Provincial y financiamiento de la Federación de Municipios Extremeños de España. Unidad productiva de Tractores Agrícolas, inversión municipal.

Entre los aportes más importantes del municipio como parte de los convenios firmados con instituciones de cooperación se encuentran: Proyecto Seguridad Alimentaria, convenio con CEYECAM-CES y COSV, el municipio construyó la infraestructura física para la fábrica de carnes.<sup>12</sup>

## **1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO**

El sector productivo técnico en Penipe hace referencia al comercio que existe, al desarrollo del turismo y a los medios de transporte que facilitan el acceso a las diferentes parroquias del cantón.

### **1.7.1 Comercio**

Para promover lo que se está haciendo en el territorio y posicionarlo en la opinión pública y en los mercados locales, nacionales e internacionales, se definió como estrategia diseñar una marca local propia, que hace referencia a su patrono TAITA PACHO, Penipe Pueblo de la solidaridad.

Los habitantes del cantón Penipe tienen como su principal ocupación el comercio, en las zonas rurales un pequeño sector de la población económicamente activa se dedica a trabajar como jornaleros en la construcción y otros como comerciantes, especialmente en la ciudad de Riobamba y en algunos casos fuera de la provincia.

También mediante diálogo con los jefes de familia, y en primer término averiguando los gastos mensuales en que incurren para desarrollar sus actividades cotidianas y luego determinando sus ingresos anuales.

Se ha podido establecer que el ingreso promedio familiar mensual, es del orden de \$ 120 USD, cifra que es muy baja comparada con el costo de la canasta básica familiar, por lo que se puede indicar que se trata de una población que se encuentra bajo la línea de pobreza, y realmente requiere de un apoyo eficaz, que permita mejorar las condiciones de vida de sus habitantes, siendo necesario tomar acciones que posibiliten cubrir sus necesidades básicas.

### **1.7.2 Turismo**

---

<sup>12</sup> Plan de Desarrollo Local Cantón Penipe 2003 – PDL

IMAGEN 17 IGLESIA MATRIZ DEL CANTÓN



Fuente MARCELA SARANGO, 2010

El centro de Penipe posee construcciones antiguas en la que destaca la iglesia y el parque central que es un icono del cantón, por ello ha realizado esfuerzos para mantenerlo siempre en buen estado, motivo por el cual esta construcción viene conservando su estado inicial, existe una casa colonial que inició su construcción en 1924 y terminó en 1929.

Entre los principales atractivos se encuentran los ríos Chorreras, Cubillines, Puela, así como podemos encontrar el complejo sistema lacustre.

Uno de los atractivos turísticos más importantes del cantón es el nevado Los Altares, que forma parte de la cordillera oriental de los Andes. El nombre se deriva de la forma del nevado, cuya silueta se asemeja a la de un altar gótico en forma de "U". En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla, que presenta la coloración que le da el nombre a raíz de los minerales disueltos en sus aguas.

Desde este cantón también se tiene acceso al volcán Tungurahua y a las aguas termales de Palictahua que nacen de las estribaciones de este volcán. Para llegar se puede partir desde la parroquia de El Altar o desde el caserío Palictahua, hasta el Puente del río Puela, esto en vehículo, y de aquí caminando una hora. También existe una pequeña vertiente de agua mineral para el consumo de los visitantes para el sitio.

Por su ubicación geográfica, Penipe está rodeado de atractivos turísticos: el complejo El Cedral, Aguas Termales, y el páramo Los Naranjales. Es muy conocido el pico El Obispo, constantemente visitado por escaladores que buscan ascender por las escabrosas y perpendiculares paredes de roca. En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla de una coloración particular debido a la disolución de minerales que se dan en estas aguas.

En la parte alta de este cantón se encuentra bosque andino primario en el que el turista puede observar diversidad de flora y fauna. Otro de los atractivos del sector es la CASCADA DE PALICTAHUA, nace de los deshielos del volcán Tungurahua y sus aguas caen en una cueva misteriosa, conocida como ojo del Fantasma; estas dan origen a un riachuelo que pasa junto a las aguas termales. Un tesoro natural, ideal para los viajeros aventureros, la cascada mide unos 90 metros de altura.

En el sitio no hay infraestructura para acoger al turista, pues es poco explorado; pero es allí donde radica su belleza. Los visitantes pueden disfrutar de caminatas, baños en aguas termales y bellos paisajes. Para llegar al lugar, las personas deben salir de Riobamba hasta el cantón Penipe (20 minutos de viaje); luego, transitar por las parroquias El Altar y Palitahua. De allí en adelante, el recorrido se lo hace en carro particular hasta el sector de Capil (otros 20 minutos más) para luego, iniciar el ascenso a pie por un sendero empedrado (una hora).

El “Ojo del Fantasma” -que debe su nombre al “misterio” que rodea al lugar (bosque primario, neblina)- tiene vertientes de agua mineral; una de ellas, a 10 minutos de la cascada. Al pie al cañón se encuentran las aguas termales, cuya temperatura fluctúa entre 45° y 50° C. Allí, hay dos pequeñas piscinas en donde los visitantes pueden tomar un baño natural.<sup>13</sup>

### 1.7.3 Transporte

Posee una buena comunicación vial interna que articula al cantón como un todo, Todas las parroquias poseen acceso vehicular y servicio de transporte público.

Tiene una carretera asfaltada, que antes de suscitarse el problema del Volcán Tungurahua conducía a la ciudad de Baños, al momento se encuentra habilitada a pesar de no estar en óptimas condiciones el tránsito vehicular es prácticamente normal, aunque para que este en óptimas condiciones se necesita de mucha inversión, pero en estos momentos sería un gasto innecesario ya que por las continuas erupciones volcánicas se ve interrumpida y se tiene que estar limpiando muy a menudo para poder tener acceso a ella. Cabe recalcar la importante inversión que ha realizado el gobierno de turno para el mejoramiento de las carreteras.

Dentro de las diferentes parroquias del cantón Penipe existen carreteras y vías de acceso que han permitido la comercialización de los productos tanto agrícolas como ganaderos, además de que han ayudado a que cada día los turistas tengan más acceso a los diferentes sitios que Penipe oferta.

El desarrollo de las vías de comunicación vial ha significado el mejoramiento de la comercialización a más de ser un avance significativo de este cantón. El municipio en conjunto con el gobierno tiene varios proyectos de vialidad para el cantón y sus diferentes parroquias.

El cantón también cuenta con líneas de buses urbanas y rurales, taxis, buses intercantonales e interprovinciales que transportan por todo el país a los habitantes del cantón.

Al cantón se ingresa por vía terrestre cuenta con las siguientes vías de acceso:

- ❖ Riobamba – Cubijies – Penipe
- ❖ Baños – Bilbao – Cusua - Penipe
- ❖ Ambato – Pelileo – Penipe

---

<sup>13</sup> www. Hoy.com.ec

## CAPÍTULO II

### GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE PENIPE

#### 2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA DE PENIPE

Penipe oasis de solidaridad y compromiso, pueblo de gente noble y trabajadora al igual que muchos otros cantones de nuestra patria. Fue fundado el 4 de octubre de 1.563 con el nombre de San Francisco del Monte del Cedral de Penipe. En 1.845 pasó a formar parte del cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica. En ese entonces estuvo conformada por caseríos Bayushig, Matus, El Altar, Cáliz, Nabuzo, La Candelaria y Shamanga. Antes de la fundación española el actual sector de Penipe estuvo habitado por indígenas denominados PINIPIS, pertenecientes a la nacionalidad de los Puruhaes. El vocablo proviene del tsafiqui PI-NI-PI que significa “río de las serpientes” o “río serpiente”. En el proceso de la conquista española se internaron en las selvas orientales por el camino del Utugñag.

Penipe alcanza la designación de cantón un 09 de febrero de 1984, durante el gobierno de Oswaldo Hurtado Larrea. Las primeras parroquias en conformarlo fueron Bayushig, Matus, El Altar y Puela; luego se adjuntaron las parroquias La Candelaria y Bilbao. El primer presupuesto asignado para el naciente cantón fue de 10 millones de sucres (400 dólares). Penipe se desmembró del cantón Guano.

En la provincia de Chimborazo las diferentes manifestaciones culturales han ido matizándose y transformándose de acuerdo a las épocas y circunstancias que le ha tocado vivir, la finalización de períodos como la dominación Inca, y el sistema de haciendas ha dado la libertad a los habitantes de escoger y hacer su propia historia.

Una de las características más destacadas en la gastronomía de Penipe es la elaboración de las tortillas de maíz hechas en piedra, venta de hornado, la elaboración de aguardiente de manzana y claudia, Cabe destacar que en Penipe se le da vital importancia a la fruta del lugar, que tantas divisas deja en las familias, por lo que se le hace un especial homenaje denominado “El Festival de la Manzana”, fiesta que desde el año 1965 atrae a los turistas de todo el país por el derroche de alegría durante 4 días.

Una comida cotidiana es la comida del día a día, la que se consume en el tiempo rutinario de las unidades familiares domésticas.

En Penipe, el empleo de alimentos para consumo diario varía cuando de comunidades campesinas indígenas de las áreas rurales, y población urbana mestiza, se trata.

Mientras el mestizo de la ciudad incorpora en su dieta diaria el consumo de pan, lácteos y/o frutas durante la mañana o a media tarde, así como de carne, tubérculos y granos

durante el almuerzo y la merienda; el campesino indígena basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela <sup>14</sup>

Tomando en cuenta estas diferencias de consumo por parte de los sectores sociales mencionados, a continuación describimos algunos alimentos tradicionales que en el ámbito cotidiano son elaborados.

La sopa por lo general está asociada a la idea de alimento nutritivo debido a las oportunidades de variación respecto a los ingredientes que la componen. La elaboración de este plato refleja si la persona sabe realmente cocinar o no, ubicándose en el primer lugar de las preferencias culinarias durante la hora del almuerzo. El saber preparar bien una sopa señala que la mujer, portadora de los conocimientos culinarios, está en capacidad de contraer matrimonio o que, simplemente, ella “es bien mujercita”<sup>15</sup>.

Las sopas tradicionales más nombradas por informantes del sector son: el locro de cuero, el arroz de cebada, el caldo de patas, la timbushca, el sancocho de arveja y el yahuarlocro, entre los mestizos, y la sopa de quinua, el locro de zambo y el locro de habas, entre los indígenas. Estas sopas, si bien son características de toda la serranía ecuatoriana, adquieren un matiz particular cuando de los ingredientes, sazón y/o secretos culinarios se trata. Como veremos a continuación, el empleo del espinazo de puerco en el arroz de cebada, de la manteca de chancho para los refritos, y del chicharrón para la timbushca, son ejemplos que hacen distintiva la cocina popular de este lugar con respecto a otros lugares.

Una de las parroquias de vital importancia para Penipe es Bayushig, rincón de los Andes, enclavada en los picachos de la cordillera andina; se creó más o menos por el año 1535, sus primeros pobladores fueron don Andalicio Paguay, quien llegó con 7 mujeres y unos 35 hijos de acuerdo a la historia dada por los primeros pobladores de esta parroquia con don Juanario Chunata. Desde ese entonces la parroquia creada por la mano de Dios y conjeturada como el paraíso de los frutales, tierra pródiga. Bayushig, fue caserío que pertenecía a la parroquia Penipe, hoy cantón Penipe y Bayushig parroquia o cabecera cantonal.

Un grupo de Bayuseños que querían ver a su cuna natal libre y soberana, se reunieron en la casa de Manuel López y sesionaron para realizar los trámites para su parroquialización. Estas gestiones se inician un 5 de marzo de 1952 siendo síndico el Dr. Raúl Zapater, el profesor Sr. Carlos Cherres y el supervisor de la zona, el Sr. Roberto Maldonado. Después de dos años de arduas luchas y contrariedades, un 6 de diciembre de 1954 se decreta como parroquia civil San Antonio de Bayushig, por el Presidente de la República de ese entonces, el Dr. José María Velasco Ibarra, quien firma el decreto mediante el acuerdo ministerial N° 741 disponiéndose su publicación en el registro oficial. El primer teniente político fue el Sr. Manuel Vela, se crean los caseríos de Colaytus, Matus Alto, Santa Vela. Cxz- ..Antiguamente se contaba con una

---

<sup>14</sup> Abya Yala, IFEA MARKA (Instituto de Historia y Antropología Andina) Quito. 1995 Tenesaca, Delfin . Capacitación y educación bilingüe en el territorio Awa.

<sup>15</sup> Carrillo, Alfonso 1996 Estrategias y Técnicas Cualitativas de Investigación Social

sola escuela, para más tarde formar las dos instituciones elementales, orgullo de nuestro sector.

En la actualidad, se cuenta con seis instituciones educativas que son: Jardín de Infantes Carlos Garbay, Escuela de niñas "Juan Larrea", Escuela de Niños "Duchicela", Academia de Corte y confección, el colegio a distancia "Bayushig", y el Colegio "Manuel Álvarez Méndez"

La parroquia llega a ser una de las productoras de manzanas gracias a las gestiones y luchas de José Paredes nativo de Cotaló. Quien trajo varias plantas las mismas que fueron sembradas en los huertos de los señores: Pedro Mancero, Evangelino Baldeón, Justo Miranda, desde ese entonces, poco a poco se ha ido incrementando otras clases y variedades con la ayuda del entonces Misión Andina para luego cambiar su nombre y llamarse Ministerio de Agricultura y Ganadería.

### **EL CULTIVO DE LA MANZANA EN BAYUSHIG.-**

Esta parroquia se encuentra al nororiente de la provincia de Chimborazo, existen un considerable número de fruticultores, dedicados al cultivo de la manzana, se considera unas 300 hectáreas dedicadas al cultivo y que la mayoría de los árboles están localizados en los alrededores de Bayushig. Los huertos están formados por la variedad "EMILIA", con árboles de más de 60 años, de acuerdo a la información de los fruticultores del lugar.

Estos árboles reflejan un deficiente manejo en cuanto a controles fitosanitarios, podas y fertilización; lo cual es causa de la baja producción y hoy con la caída de la ceniza del volcán Tungurahua, ha repercutido mucho ya que la ceniza caliente cae en las flores y por ende se marchitan y caen, quedando así la más fuerte y la que se lava cuando la lluvia llega, esto ha venido a resquebrajar la calidad de la manzana dando un producto bajo en calidad y cantidad.

El nivel promedio de producción en el año 98 fue entre 10 y 50 Kg, por árbol, en la actualidad se ha reducido a un 60%, por la causa anotada anteriormente, la mayor parte de la producción de manzana de la provincia de Chimborazo es proveniente de la parroquia Bayushig. Es una fruta muy deliciosa única en su género, la persona que lo consume queda maravillada, por su sabor y su textura.

Existen algunas variedades de esta rica fruta, que se han adaptado al lugar, entre las que podemos citar. EMILIA, ROMEBEAUTY, WINTER BANANA-ANA, GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, JONATHAN, STARKING DELICIOUS, FLOR DE MAYO (TORTERARAYADA, BALSOSA, CARMELITA, COMUN) estas últimas variedades comunes, de las variedades anotadas, la Emilia es la de mayor comercialización, se lo ha realizado en la ciudad de Riobamba y otros lugares del país.

**UTILIZACIÓN.-** La manzana es una fruta que se puede consumir como alimento y además como medicina, por las propiedades curativas que posee.

También es utilizada para la industrialización: en esta parroquia se elabora mermeladas, jaleas, conservas, dulces y el apetitoso licor de manzana, todo esto, elaborado con tecnología casera.

**COSTUMBRES Y TRADICIONES.-** En la parroquia San Antonio de Bayushig al igual que en otros pueblos y comunidades, mantienen varias costumbres y tradiciones, entre las que podemos citar: el carnaval, los finados, la navidad y al año viejo, el animero, las entradas de la chamiza, los inocentes.

**LOS FINADOS.-** El día de los difuntos se consagra el 2 de noviembre de cada año, se recuerda a los fieles difuntos, que partieron a la eternidad, en este día se acostumbra a visitar el cementerio, llevando flores, coronas, tarjetas, para depositar en las tumbas de los familiares que partieron al más allá.

También se prepara la colada morada con las guaguas de pan, se juega el boliche, la perinola, la quina, las bolas, manifestaciones culturales que se vienen manteniendo como tradición.

**GASTRONOMÍA.-** Las famosas tortillas de maíz acompañado del riquísimo y exquisito hornado de chanco, esto se lo puede degustar los días domingos y feriados, como en la feria de la parroquia, ésta se celebra todos los meses de abril donde turistas propios y extraños disfrutan a lo máximo, y un riquísimo cuy con patatas y salsa de pepa de calabazo, (zambo), y un ají con pepa de calabazo, por último el riquísimo licor de manzana.<sup>16</sup>

### **2.1.1 GASTRONOMÍA ANCESTRAL PRE-INCAICA ASOCIADA A PENIPE**

El arte culinario y las costumbres alimenticias están estrechamente relacionados con las señales étnicas de un pueblo desempeñando un papel muy importante en su historia mediante el uso de símbolos y rituales que caracterizan a cada grupo humano en su relación interna y con sus grupos.

En aquella época vale la pena destacar que la tierra les proveía de una enorme variedad de plantas hoy desconocidas algunas de ellas y otras olvidadas o cambiadas por alimentos pre-procesados y hasta por medicinas extraídas de plantas a las que se las han añadido conservantes, saborizantes y colorantes químicos para que además de curar sean también agradables a la degustación.

---

<sup>16</sup> GUAYAMLEMA, Luis "Historias de San Antonio de Bayushig" Provincia de Chimborazo, Pueblos de Ecuador y del Mundo  
Fuente: Revista Bayushig 98 y personal.

Hay historiadores que afirman que la alimentación de los antiguos pueblos no era balanceada, más, existen también hipótesis que afirman lo contrario, es decir que, el habitante pre incásico ya tenía una alimentación variada, balanceada y sobre todo selectiva puesto que no se conoce casos severos de desnutrición. El sistema de organización social que mantenían los pueblos aborígenes, les permitía tener un reparto equitativo de la producción agrícola a nivel de toda la población, respetando las viviendas de mayorazgos, en las que por asentarse un conjunto de familias, recibían mayores cantidades alimenticias.

La sabiduría del aborigen de la sierra central, permitió aprovechar todo lo que la madre naturaleza le ofrecía, adaptando más de veinte variedades de plantas silvestres para uso culinario. Es así como la papa y el tomate son dos alimentos cuyos parientes europeos son silvestres y venenosos, razón por la que los españoles se resistían al uso de estos vegetales, actualmente son dos géneros indispensables en la cocina a nivel mundial.

En toda América existe un alimento importantísimo como es el maíz, y para los habitantes aborígenes de la sierra se convirtió en el ingrediente principal de su dieta alimenticia, con el se preparaban infinidad de manjares, convirtiéndose en uno de los alimentos más versátiles que le eran extraídos a la Pacha mama; y se dice extraído puesto que este es uno de los géneros de origen vegetal que más manipulación genética a sufrido en el transcurso de la historia; si se retrocede unos siete u ocho mil años a.c. En la agricultura se puede encontrar en la historia un género silvestre llamado teocinte, el cuál es el antecesor del, maíz que hoy conocemos.

En el transcurso de la historia agrícola y gastronómica el hombre de esta región ha hecho cruzamientos genéticos manualmente, y este cereal ha respondido positivamente y de la manera más asombrosa, tal es el caso que hoy existe una interminable lista de variedades y cada una de ellas para diferente uso culinario.

Pero, eso no es todo, también se usa para la fabricación de cosméticos, pinturas, aceites, saborizantes medicina entre otros. Es por esto y más que nuestros ancestros lo respetaban y hacían con él; altares para venerar al grano de oro o zara mama; convirtiéndose en una muestra de prosperidad para quien lo cultivaba en su chacra.

En las fiestas y celebraciones la abundancia de alimento y bebida jugaban un papel importante. En ella se invitaba a las comunidades vecinas para brindar e intercambiar generosamente el producto de su trabajo en la tierra.

Además la fiesta es una celebración en la que hasta nuestros días se manifiesta de la misma manera, el compartir con las amistades diversión, música, danza, vestimenta diferente y la abundancia de los mejores alimentos.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares CIDAP “La Cultura Popular en el Ecuador Tomo 10 Chimborazo” 2002-2010, Coordinador de la Investigación Marcelo Naranjo Villavicencio

La pacha mama es una de las divinidades andinas más citadas, incluso fuera del campo, pero también una de las más difíciles de definir. Su nombre suele traducirse como “Mama Tierra” pero en realidad su personalidad es mucho más compleja, se la asocia siempre con la fertilidad agrícola. Desde esta perspectiva tiene relación con los otros espíritus multiplicadores de los animales (illa) y de las plantas (ispalla) e incluso del mineral (mama). También se la considera un espíritu tutelar y se dice que cada comunidad, cada sayaña y hasta cada chacra y cada casa concreta tiene su pacha mama.

Los indígenas se agrupaban en grupos de hombres jóvenes que salían de madrugada a cazar algunos animales salados y otros ahumados, los mismos que compartían con el resto del grupo. Entre los animales que casaban se cita algunos que se consume hasta nuestros días, palomas, vicuñas, llamas, alpacas, guantas, guatusa, perezoso, chivos, ciervos, gallinas, tórtolas, ranas, cuy; a este último que lo fueron domesticando al igual que la gallina. También podían consumir algo de peces marinos y mariscos; con el trueque o intercambio comercial que mantenían con grupos de las zonas bajas y de la costa.

Estudios arqueológicos revelan datos sobre la alimentación que tuvieron los aborígenes hace aproximadamente nueve mil años atrás; su dieta consistía en animales terrestres el 46%; entre ellos se puede citar lobo, cervicabra o capibara, llamas, alpacas, venados, guanta, zarigüeya, guatusa, ardilla, conejo; entre los peces de río cuyo consumo era aproximadamente el 30%.

También tenían un consumo de aves, pollos, loros, patos, pavos en un porcentaje de un 24% este formaron parte de la dieta alimenticia de nuestros aborígenes aunque en menores cantidades, sin que por ello se reste su importancia dentro de la dieta sostenida por nuestros antepasados.

Al estar algo distantes los pueblos de la sierra con la costa, tanto como los de sierra con oriente, debió ser imprescindible el método de conservación y/o cocción de ciertos alimentos, para evitar que estos se descompongan en el transporte de una región a otra; para ello los antepasados adoptaron o crearon algunas técnicas para preservar la vida útil de sus alimentos, mediante procesos de cocción y conservación que los permitía hacer uso de alimentos provenientes de zonas muy lejanas y que estos sean consumidos no frescos, pero si en buen estado.

Estos métodos además facilitaron su transporte y almacenamiento por períodos largos asegurando la alimentación permanente de los pueblos aborígenes.

De los alimentos consumidos en aquella época, se puede mencionar los siguientes: cuy ahumado, chuno, alimentos que eran sometidos a diferentes técnicas de secado, deshidratación, salado, secado al sol, cocción, ahumado y tostado.<sup>18</sup>

### **MÉTODO DE ASOLEO**

Consistía en deshidratar los géneros de cultivo exponiéndolos al sol para evitar su descomposición y facilitar su almacenaje, posteriormente con estos géneros secos se

---

<sup>18</sup> VELASCO, Juan, “Historia del Reino de Quito en la América Meridional

podía preparar harina para la elaboración de muchas delicias culinarias, como las tortillas de maíz, y una gran variedad de coladas.

Entre los géneros que acostumbraban deshidratar al sol se puede citar: la quinua, leguminosas como: frijoles, tubérculos como la papa, y en las zonas más abrigadas la yuca, camote, etc.

Dentro de este método de asoleo, cabe mencionar los mates que debían secarse al sol por largo tiempo para poder confeccionar con ellos recipientes de uso doméstico a lo que llamaríamos hoy contenedores de alimentos o tazones ya sea para la mesa o la cocina y en algunos casos una variedad de ellos eran usados para transportar agua.

### **CHARQUI O SALADO-ASOLEO**

Este método consistía en cubrir una pieza de carne troceada en pequeñas porciones con abundante sal molida la que se dejaba expuesta al sol en cuerdas por varios días.

Dentro de este método cabe mencionar el pescado que hasta nuestros días se consume en la fanesca, y otros usados por los Cañaris como carne de cuy, llama, conejo, etc.

### **COCCIÓN – REMOJADO – ASOLEO**

Este proceso usado en los chochos hasta hoy, consiste en una cocción previa para luego estos ser desaguados o desamarrados en costales amarrados, los que eran depositados en las riveras de los ríos con el propósito de que el agua corriente se lleve el fuerte sabor amargo que esta leguminosa tiene. Posteriormente estos podían ser consumidos, aunque algunos prefieren darles otra cocción con abundante sal previo a su consumo.<sup>19</sup>

### **METODO SALADO AHUMADO**

Método utilizado por los aborígenes para conservación de animales como la guanta, armadillo, peces, tapir que eran traídos desde el oriente hasta Quito para intercambiarlos con productos de la serranía.

### **CHUNO**

Este es un proceso mediante el cual se dejaba congelar la papa de páramo y luego esta misma se secaba al sol con el fin de extraer su almidón.

Esta técnica era más utilizado en las zonas altas de montaña en donde el clima facilitaba el uso de la misma.

### **TOSTADO MOLIDO**

Este método usado hasta hoy en la actualidad, no es sino el secado de los granos mediante el uso del fuego sobre tiesto; para luego estos granos ser sometidos a un

---

<sup>19</sup> GALLEGO, Felipe Jesús; Peyrolón Melendo Ramón; diccionario de hostelería , hotelería y turismo. Restaurante y Gastronomía. Cafetería y Bar.- pp. Varias

machacado o molido con el que obtenía harina de varias leguminosas y de algunos cereales como el maíz y posteriormente la cebada.

Para tratar específicamente de los métodos de cocción utilizados por los antepasados, se puede dar la terminología actual con la explicación del proceso utilizado por ellos; como el caso del **Guisado** que consiste en rehogar alimentos en grasa, para luego terminar su cocción en una salsa o caldo; este método era muy usado puesto que permitía suavizar y dar mejor gusto a la carne.

**Asar a la brasa**, carbón o leña como en el caso del cuy, la guanta, etc.; cuya carne queda dorada por fuera y jugosa por dentro. Otro no menos sabroso y muy apetecido método era el **horneado** que era improvisado casi en cualquier lugar formando un hoyo o cavidad dentro de un montículo en el que ponían brasa encendida para poder cocer los animales a fuego bajo y por largo tiempo.

Existía un método de preparación de bebidas, que sin ser una cocción era muy utilizado como proceso para la confección de la chicha; la misma que se fermentaba antes de ingerir.

Existe también otro método que se utilizaba y que en la actualidad se sigue conservando, este consiste en quitarle el sabor amargo de algunos géneros especialmente en lo que se refiere a tubérculos como la oca que se la hacía endulzar o curar, este proceso consistía en secar al sol el alimento, para que la sustancia amarga que posee pierda su fuerte y desagradable sabor; para que luego de ser curada se cocinaba para locros, sopas, asadas con miel de abeja o solas.

Por lo tanto hasta ahora se puede sacar como conclusión que los aborígenes de aquella época no tenían ninguna restricción para adquirir, procesar, o preparar lo que la naturaleza les ofrecía; por lo tanto su dieta debió ser abundante y variada, se debe enfatizar que los habitantes a lo largo del callejón interandino; la base de su alimentación ha sido, es y será el maíz.<sup>20</sup>

### **2.1.2 GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA A PENIPE**

La cocina popular constituye un hecho cultural que da cuenta no únicamente de los alimentos existentes en ecologías diversas, si no del proceso mediante el cual, estos alimentos son transformados por el ser humano bajo determinadas tecnologías, conocimientos y “secretos” aprendidos a lo largo del tiempo. La actividad culinaria, como dice Carrillo (1996: 18) “más que una forma de subsistencia, es un modo de vida”. Es el resultado de un saber, transmitido de generación en generación, que le permite a la persona manipular los alimentos que le ofrece su entorno, para la creación de platos específicos.

En el cantón Penipe las bases de la cocina popular se registran en las actividades culinarias de la cultura puruhá - inca. En épocas prehispánicas el producto dominante de la alimentación era el maíz, cultivado no sólo como fines de consumo, sino también

---

<sup>20</sup> BANCO CENTRAL DEL ECUADOR.-“ATLAS DEL MUNDO. Prehistoria”.-pp. Varias.

como elemento ritual. Los tubérculos, como papas, mellocos, mashua y ocas, entre otros, también constituían un alimento imprescindible. Con la llegada de los españoles, la orientación alimenticia sufre trastornos debido a que gran parte de sus pobladores se orientan al consumo de trigo, cebada y hortalizas variadas, así como de animales domésticos que fueron introducidos por el conquistador. El empleo de determinados alimentos, condimentos y especies, así como de procedimientos culinarios fue modificándose con el paso del tiempo con la eliminación o aumento de alguno de sus componentes.<sup>21</sup>

### **2.1.3 GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA A PENIPE**

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido -o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

¿Hubo cocina indígena que merezca tal nombre?

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

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

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, arbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

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

---

<sup>21</sup> Paredes, 1986; Carrillo, 1996; Espinosa Apolo, n/d

condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue los saborizantes por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco.

Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el *non plus ultra* del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago --sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica:

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

Con toda esta riqueza de elementos, ¡qué de mezclas y de combinaciones pudieron y debieron producirse en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes! En verdad ni siquiera debemos fatigar a la imaginación sino tan solamente atrincherarnos en los buenos recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena:

locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos grávidos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas y en, y sobre, y delante, y tras de todo el ají sabrosón y mordisqueante.<sup>22</sup>

Y eso para no hablar de la compota indígena; de capulíes, moras, mortíños, caimitos, zapotes, granadillas; de la sensual guanábana, poblada de pezones lujuriantes; del aguacate o palta, mantequilla de árbol; del mamey, budín incomparable; o de la piña, esa orgullosa reina de las frutas del mundo a la que la misma madre naturaleza dotó de corona.

¿Y el pucha perro de capulíes y el masato y el chocolate y los churos y los catzos y el rosero y la colada morada y el dulce de zapallo? ¡Ah! Esas son herencias suficientes para honrar la memoria de las abuelas indias, olores que aún aroman el fogón familiar del pueblo, sabores que aún sorprenden y entusiasman a los desprevenidos visitantes. La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. El aporte español a la cocina mestiza fue de carácter doble: por una parte, trajo al suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario. Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso loco de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y

---

<sup>22</sup> Astudillo, L. El ají el picante de los dioses. Disponible en: [www.cidap.org.ec](http://www.cidap.org.ec)

los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar chanco», tan espléndido casi como una boda? Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para ajíes, queso para el pan, queso para todo.

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a la mesa.<sup>23</sup>

#### **2.1.4 GASTRONOMÍA ACTUAL DE PENIPE**

En la actualidad, la cocina popular de Penipe debe entenderse a partir de las particularidades adoptadas por los dos grupos sociales que habitan en el cantón. Mientras el indígena campesino basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela, con una preferencia notoria hacia el maíz, la papa, las habas y, últimamente, los fideos; el mestizo incorpora en su dieta, además de estos productos, la harina de trigo, hortalizas, frutas y, especialmente, la carne de puerco.

Ello no quiere decir, sin embargo, que entre estos dos grupos no existan prestaciones e intercambios cuando del empleo de los productos mencionados así como de las formas de preparación se trata. Como veremos, la ingesta diaria de granos preparados como el choclo, las habas cocinadas o el tostado; de la chicha o del cuy en las festividades; y de la colada morada en el Día de los Difuntos, entre otros ejemplos, es compartida por ambos sectores. Aunque a lo largo del cantón se advierte la inserción de nuevas pautas de consumo alimenticio, como la ingesta de gaseosas, hamburguesas o enlatados, la preparación de platos tradicionales entre mestizos e indígenas, sigue vigente. Mediante la transmisión de conocimientos de generación en generación al interior de las unidades domésticas, donde el acto de cocinar, es visto como una actividad femenina, se ha logrado mantener una tradición culinaria, definida por cuatro elementos básicos: la

---

<sup>23</sup> Dr. Jorge Núñez Sánchez Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana

tecnología, la sazón, los “puntos” y los secretos inherentes en el proceso creativo de los platos.

El empleo de cucharas de palo, piedras de moler, ollas de barro, pailas, planchas de piedra y hornos de leña para la fabricación de platos tradicionales, es todavía frecuente entre los habitantes, pese a la introducción masiva de productos industriales. Según informantes, aunque las ollas de barro concentran menos calor que una olla de aluminio, demorando el proceso de cocción de los alimentos, el sabor que proporciona al choclo, las habas o la lenteja, por ejemplo, es “insuperable”. Se dice también que una tortilla de maíz, tostada sobre piedra, no tiene punto de comparación con una tortilla asada en sartén de aluminio, o que el sabor del pan elaborado en horno de leña es mejor que aquel que se prepara en horno de gas. Se advierte así mismo, que las mejores “humitas” son aquellas que se elaboran “a mano”, mediante el empleo de piedras de moler para triturar el choclo, ingrediente básico de este plato.

La sazón “se vuelve similar a un proceso de creación cualquiera donde los detalles se van añadiendo o eliminando según el desarrollo de la obra”<sup>24</sup>. Por lo general en Penipe es común el empleo de condimentos como la sal, el comino y el ajo para la preparación de sopas o secos; de especias como el clavo de olor, canela y pimienta dulce, para la elaboración de bebidas o dulces; y de la manteca de chanco. Para mezclas, refritos y/o frituras de diferentes platos. Según informantes del lugar, la “pureza” de estos ingredientes es importante, destacándose, por ejemplo, el empleo de ajo puro y no procesado, de manteca de chanco y no vegetal.

Además de la sazón, quien cocina debe conocer exactamente el “punto” de preparación de los alimentos, principalmente a través de su consistencia; este elemento es importante porque permite una lectura de cuán meticulosa es la persona que se dedica a esta tarea. Nos comentan, por ejemplo, que un buen loco siempre debe estar espeso o que un dulce de higos nunca debe asentarse en la paila.

Pero también existen “secretos” de cocina que son parte de un saber que simboliza la Amalgama de conocimientos adquiridos durante la permanencia de la persona en la actividad culinaria. “Los secretos se callan deliberadamente, siempre se ‘cuidan’ y solo se transmiten a personas selectas tanto para evitar la competencia cuanto para mantener la tradición al interior de un grupo determinado”. La posesión de secretos confiere cierto poder al cocinero: el poder de un conocimiento no compartido. Es por ello que sólo a rasgos generales mencionaremos algunos ejemplos: el emplear ingredientes que aparentemente son innecesarios, como una pizca de azúcar en la masa de las empanadas; el cocinar por separado los ingredientes de la colada morada; o el incorporar una yema de huevo a la masa del pan, para que quede más delicado.

Finalmente, cabe mencionar que la preparación de los platos tradicionales del cantón está sujeta a determinados escenarios definidos por un tiempo social, que va desde lo cotidiano hasta lo excepcional, pudiéndose hablar de “comidas del día a día”, “comidas especiales” o fuera de lo común y “comidas de fiesta”, éstas últimas, preparadas en el marco del calendario festivo del lugar.

---

<sup>24</sup> Carrillo, Alfonso, 1996 Estrategias y Técnicas Cualitativas de Investigación Social

## CAPÍTULO III

### DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

Para realizar el diagnóstico gastronómico del sector se ha tomado únicamente los platos más relevantes de la zona y que tienen valor histórico y una tradición que se va conservando de generación en generación y que son la carta de presentación para dar a conocer todas las delicias que se pueden encontrar en este cantón.

En Penipe se encuentran una gran variedad de platos que son propios del lugar y que conservan la forma tradicional en su preparación uno de los ejemplos más importantes, son las famosísimas tortillas de maíz asadas en piedra, únicas y auténticas del lugar, las preparan en otros lugares de la provincia pero no son iguales el sabor, como se las encuentra aquí. Para los habitantes del cantón significan su propia identidad cultural, sintiéndose así orgullosos de sus raíces y herederos de una gran riqueza gastronómica. Existen otros platos como: el caldo de gallina criolla, el hornado, yahuarlocro, papas con cuy y una gran variedad de sopas que son preparadas como alimento diario especialmente en las zonas rurales, mientras que los primeros son preparados únicamente los fines de semana, en eventos y festividades especiales.

#### 3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DE PENIPE

##### 3.1.1 PLATOS PROPIOS DEL CANTÓN

##### 3.1.a. Nombre de las comidas

TABLA 7

TIPO DE PLATOS		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	66	5,34
	HORNEADOS	Hornado de chanco	24	1,94
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de bolas de maíz	41	3,31
		Caldo de gallina criolla	40	3,23
	SOPAS	Sopa de quinua	60	4,85
		Arroz de cebada	60	4,85
		Cauca	32	2,59
	LOCROS	Yahuarlocro	16	1,29
		Locro de Habas	30	2,43
		Locro de papas	86	6,95
Locro de sambo		28	2,26	

<b>ENTREMESES</b>	<b>TORTILLAS</b>	Tortillas de maíz en piedra	98	7,92
		Tortillas de maíz en tiesto	50	4,04
	<b>ENVUELTOS</b>	Humitas	40	3,23
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>COLADAS DE SAL</b>	Morocho de sal	46	3,72
	<b>COLADAS DE DULCE</b>	Jucho	30	2,43
		Colada de manzana	32	2,59
		Colada de avena	28	2,26
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Tostado	30	2,43
		Habas tostadas	31	2,51
	<b>CALIENTES</b>	Mellocos, habas, papas, choclos	74	5,98
		Choclos	32	2,59
		Mote	66	5,34
		Morocho de dulce	77	6,22
<b>POSTRES</b>	<b>DULCES</b>	Dulce de duraznos, peras o manzanas	36	2,91
		Dulce de zapallo	27	2,18
<b>BEBIDAS</b>	<b>PASTELERIA CRIOLLA</b>	Buñuelos con miel	23	1,86
	<b>FERMENTADAS</b>	Chicha de jora	14	1,13
<b>BEBIDAS</b>	<b>COMPUESTAS</b>	Licor de manzana	10	0,81
		Licor de durazno	10	0,81
		<b>TOTAL</b>	<b>1237</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe<sup>25</sup>

**Análisis e interpretación de resultados.-** para la realización del mismo, primeramente se procedió a la tabulación de resultados de cada pregunta con su respectivo literal de las encuestas realizadas en el cantón Penipe.

Según los datos obtenidos se pudo conocer que, en la primera pregunta uno de los platos principales más importantes del sector son: Las papas con cuy con el 5,34%. Los cuyes cobran gran importancia en el consumo, gracias a su rápido crecimiento, fácil alimentación, apreciable sabor de su carne y su valor nutritivo. En la mayoría de las

<sup>25</sup> ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango Correa

zonas rurales del cantón la producción de los mismos las realizan en sus propios hogares. Para su preparación no se requiere de mayor gasto en materia prima, ya que los productos los obtienen de sus propios sembríos. Hornados: con 1,94% de preferencia con respecto a otras comidas, solo lo preparan los fines de semana y en temporadas festivas. La crianza de los mismos se da en sus propios hogares. Caldos y sopas: Caldo de bolas de maíz con 3,31% es típico el consumo de estos caldos en las comunidades debido a que la producción del maíz la realizan en sus propios terrenos. En las sopas podemos destacar la sopa de quinua con 4,85% y el arroz de cebada con un 4,85%. Debido a su alto valor nutricional y que el costo no es muy elevado también se consumen con mucha frecuencia en las zonas rurales, la preparación es muy rápida y fácil. Locro de papas con 6,95 %: constituyen un alimento imprescindible en la dieta diaria de las familias del cantón Penipe tanto de la zona urbana como de la rural, y tiene una fuerte influencia cultural y social en las comunidades de la zona ya que generalmente está presente en todas sus comidas y eventos festivos, las mismas son utilizadas para la elaboración de varios platos.

Tortillas de maíz en piedra: con 7,92%: alimento básico de la zona se las prepara a diario, los habitantes de la localidad acompañan estas deliciosas tortillas con el hornado. Para la elaboración de este plato se necesita la harina de maíz, su costo nos es elevado son muy apetecidas por su valor nutricional.

Morocho de sal con 3,72%; de dulce con 6,22%: su ingrediente básico el maíz morocho, colada muy apetecida y de fácil preparación su costo es accesible para todos los hogares. colada de manzana 2,59%: en Penipe acostumbran a preparar esta colada cuando hay una buena cosecha de la fruta, es sumamente nutritiva. La preparación es sumamente rápida y su costo no es alto ya que solo se necesita canela, clavos de olor, manzanas y azúcar y obtenemos una deliciosa colada. Habas tostadas 2,51%: el cultivo de las habas es muy difundido entre las familias de las zonas rurales del cantón, se usan para preparar coladas dulces, sopas, menestras, cariucho, para producir harina entre otras. Dulce de duraznos, peras y manzanas 2,91%: este es un postre muy apetecido por los habitantes del cantón, debido a que en este lugar el cultivo de estas frutas es muy común las tierras son ricas en nutrientes por lo tanto apta para la producción de las mismas, con ellas se elaboran riquísimos y variados dulces. La preparación de los mismos no requiere de mucho tiempo, ni de inversiones mayores ya que solo se necesitan las frutas, la canela y panela.

Chicha de Jora 1,13%: esta es una de las bebidas más importantes no solo del cantón sino también a nivel de toda la serranía ecuatoriana, no hay fiestas o celebraciones especiales donde no se encuentre presente la chicha de jora. Su ingrediente principal el maíz, pese a que su preparación requiere de un proceso largo hasta obtener la bebida.

### **3.1. b. Lugar donde se recomienda consumirlas**

TABLA 8

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DEL LUGAR	NOMBRE DE LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PERSONAS	Sra. María Paucar	69	7,95
RESTAURANTES	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	66	7,60
PERSONAS	Sra. Margarita Barreno	57	6,57
	Sra. Fabiola Cando	56	6,45
	Sra. Rosario Puela	55	6,34
	Sra. Cumandá Barreno	49	5,65
	Sra. Margarita Lara	49	5,65
	Sra. Teresa Caiza	39	4,49
	Sra. Cumandá Tixi	38	4,38
	Sra. Laura Peña	35	4,03
	Sra. Carmen Castelo	34	3,92
	Sra. Blanca Almeida	32	3,69
	Sra. Rosa Guaraca	30	3,46
	Sra. Benedicta Asencio	28	3,23
	Sra. Rosa Conde	27	3,11
	Sra. Pilar Villacréz	27	3,11
	Sra. Sara Crespo	26	3,00
	Sra. Luzmila Mazón	25	2,88
	Sra. María Quinde	21	2,42
	Sra. Simona Rodríguez	21	2,42
Sra. Clara Pincay	18	2,07	
MERCADOS	Mercado Penipe P. 4	16	1,84
	Sra. Ester Yuca	16	1,84
	Sra. Piedad Oñate	12	1,38
	Sra. Teresa Pilco	9	1,04
RESTAURANTES	Restaurant "Rincón de los abuelos"	8	0,92
PERSONAS	Sra. Carmen Lara	5	0,58
<b>TOTAL</b>		<b>868</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Para el análisis de esta tabla, debemos destacar que en el cantón son las amas de casa las especialistas en la preparación de los diferentes platos, Penipe por ser considerado como uno de los cantones más pobres de la provincia de Chimborazo, mucha de la gente prefiere la ingesta de sus alimentos en sus propios hogares, ya que aquí no les

cuesta nada, dado que la mayoría de los ingredientes utilizados para la elaboración de las distintas comidas son cultivados en sus propios terrenos, además son muy celosos en la forma de preparación de los mismos, y prefieren la comida casera preparada en el seno de sus hogares. Por lo general es la mujer la experta en la elaboración de todas las comidas, son ellas las encargadas de transmitir de generación en generación todos sus secretos y conocimientos gastronómicos, los mismos son una herencia que se guarda celosamente para ser transmitida únicamente dentro de la familia.

De ahí surge el hecho de que existen muchos platos que ya se preparan porque por lo regular son las mujeres ancianas las conocedoras de ciertos secretos en la preparación de los mismos y se pierde la costumbre de prepararlos porque hay ciertos casos que debido a la migración de sus hijas o nietas, no se les ha podido transmitir estas enseñanzas, al morir sus abuelas se llevan consigo conocimientos y técnicas de preparación muy importantes, que podrían ser de mucha utilidad para el enriquecimiento gastronómico del cantón.

### 3.1.c. Quién las prepara mejor

TABLA 9

QUIÉN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sra. Laura Peña	101	11,64
Sra. María Paucar	69	7,95
Sra. Margarita Barreno	57	6,57
Sra. Fabiola Cando	56	6,45
Sra. Rosario Puela	55	6,34
Sra. Cumandá Barreno	49	5,65
Sra. Margarita Lara	49	5,65
Sra. Teresa Caiza	39	4,49
Sra. Cumandá Tixi	38	4,38
Sra. Carmen Castelo	34	3,92
Sra. Blanca Almeida	32	3,69
Sra. Rosa Guaraca	30	3,46
Sra. Benedicta Asencio	28	3,23
Sra. Pilar Villacréz	27	3,11
Sra. Rosa Conde	27	3,11
Sra. Sara Crespo	26	3,00
Sra. Luzmila Mazón	25	2,88
Sra. María Quinde	21	2,42
Sra. Simona Rodríguez	21	2,42
Sra. Clara Pincay	18	2,07
Sra. Ester Yucsa	16	1,84

Mercado Penipe P.4	16	1,84
Sra. Piedad Oñate	12	1,38
Sra. Teresa Pilco	9	1,04
Restaurant "Rincón de los abuelos"	8	0,92
Sra. Carmen Lara	5	0,58
<b>TOTAL</b>	<b>868</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Analizando esta pregunta, se puede también destacar las preferencias que tienen los habitantes del cantón al momento de consumir sus alimentos, los de la zona urbana los fines de semana buscan probar otra sazón, y acuden a los restaurantes dentro de Penipe o a los de la vía principal del mismo. Mientras que los de la zona rural, raras veces se pueden dar el lujo de gastar sus pocos ingresos económicos en este tipo de menesteres.

El poco dinero que tienen lo gastan para llevar compras para la semana, (arroz, azúcar, aceite, fideo, etc.). Cuando son épocas de fiesta, y se les antoja algo, van al mercado ahí se encuentran una gran variedad de comidas y bebidas típicas, su costo es un poco más económico que en los otros lugares, las comidas que se ofertan para estas festividades en estos sitios son preparadas con todas las normas sanitarias. Motivo por el cual las hace muy competitivas con los otros lugares donde también se las puede conseguir. Para concluir se puede decir que las preferencias al momento de elegir donde se puede consumir los diferentes platos, es dentro de sus propias familias.

### Unión de las variables de tablas de los platos propios del cantón

TABLA 10

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	PERSONAS	Sra. Pilar Villacréz	Sra. Pilar Villacréz
	HORNEADOS	Hornado de chancho	MERCADOS	Mercado Penipe P. 4	Mercado Penipe
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de bolas de maíz	PERSONAS	Sra. Cumandá Tixi	Sra. Cumandá Tixi
		Caldo de gallina criolla		Sra. María Quinde	Sra. María Quinde
	SOPAS	Sopa de		Sra. Fabiola	Sra. Fabiola

		quinua		Cando	Cando
		Arroz de cebada		Sra. Teresa Caiza	Sra. Teresa Caiza
		Cauca		Sra. Rosa Conde	Sra. Rosa Conde
	<b>LOCROS</b>	Yahuarlocro		Sra. Teresa Pilco	Sra. Teresa Pilco
		Locro de Habas		Sra. Ester Yucsa	Sra. Ester Yucsa
		Locro de papas		Sra. María Paucar	Sra. María Paucar
		Locro de zambo		Sra. Simona Rodríguez	Sra. Simona Rodríguez
<b>ENTREMESES</b>	<b>TORTILLAS</b>	Tortillas de maíz en piedra	<b>RESTAURANTES</b>	Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Sra. Laura Peña
		Tortillas de maíz en tiesto	<b>PERSONAS</b>	Sra. Cumanda Barreno	Sra. Cumanda Barreno
	<b>ENVUELTOS</b>	Humitas		Sra. Blanca Almeida	Sra. Blanca Almeida
<b>COLADAS Y POTAJES</b>	<b>COLADAS DE SAL</b>	Morocho de sal		Sra. Carmen Castelo	Sra. Carmen Castelo
	<b>COLADAS DE DULCE</b>	Jucho		Sra. Luzmila Mazón	Sra. Luzmila Mazón
		Colada de manzana		Sra. Laura Peña	Sra. Laura Peña
		Colada de avena		Sra. Piedad Oñate	Sra. Piedad Oñate
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Tostado		Sra. Rosa Guaraca	Sra. Rosa Guaraca
		Habas tostadas		Sra. Clara Pincay	Sra. Clara Pincay
	<b>CALIENTES</b>	Mellocos, habas, papas, choclos		Sra. Rosario Puela	Sra. Rosario Puela
		Choclos		Sra. Sara Crespo	Sra. Sara Crespo
		Mote	Sra. Margarita Lara	Sra. Margarita Lara	
		Morocho de dulce	Sra. Margarita Barreno	Sra. Margarita Barreno	

POSTRES	DULCES	Dulce de duraznos, peras, y manzanas	RESTAURANTES	Sra. Laura Peña	Sra. Laura Peña
		Dulce de zapallo		Sra. Benedicta Asencio	Sra. Benedicta Asencio
	PASTELERIA CRIOLLA	Buñuelos con miel		Sra. Luzmila Mazón	Sra. Luzmila Mazón
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora		Sra. Carmen Lara	Sra. Carmen Lara
	COMPUESTAS	Licor de manzana	Restaurant "Rincón de los abuelos"	Restaurant "Rincón de los abuelos"	
		Licor de durazno	Restaurant "Rincón de los abuelos"	Restaurant "Rincón de los abuelos"	
				-	

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

### 3. 2 PLATOS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS

#### 3.2.a. Nombre de las Comidas

TABLA 11

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	196	20,96
		Conejo	18	1,93
	HORNEADOS	Hornado de chancho	175	18,72
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Yahuarlocro	39	4,17
		Caldo de pata	12	1,28
		Caldo de gallina criolla	148	15,83
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz en piedra	138	14,76
		Tortillas de maíz en tiesto	17	1,82
	FRITURAS	Fritada	88	9,41
POSTRES	DULCES	Dulce de manzana	16	1,71
	PASTELERÍA CRIOLLA	Buñuelos con miel	11	1,18
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	77	8,24

		<b>TOTAL</b>	<b>935</b>	<b>100</b>
--	--	--------------	------------	------------

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados.-** Los platos que se elaboran en épocas de fiestas son los mismos que caracterizan al cantón. Sin embargo en temporadas festivas se destaca uno de los platos principales: Papas con cuy 20,96%, este es uno de los géneros más apreciados en la gastronomía ecuatoriana especialmente en la sierra, la costumbre de comer cuy asado está tan arraigada en los pueblos indígenas, que son ellos mismos los que se encargan de la producción de estos animalitos. Su preparación no requiere de mucho tiempo, su costo no es alto.

Hornado de chanco 18,72%: el cerdo es un mamífero introducido por los españoles en la conquista pero que desde hace muchos años ha formado parte de nuestra cultura gastronómica haciendo historia con el hornado, siendo una preparación que hace delicia de nuestra comida tradicional; La producción de los mismos la realizan los campesinos de las comunidades. Caldo de gallina criolla 15,83%: plato tradicional muy importante en la gastronomía ecuatoriana, casi obligado, fundamental en la dieta de las parturientas, forma parte de nuestros platos predilectos, no hay rincón de nuestro país que no se prepare el caldo de gallina criolla, el cantón Penipe no es la excepción no hay fiesta sin que se lo prepare. La elaboración de este plato es muy rápida y sencilla, el costo no es muy alto debido a que todos los ingredientes los tienen en sus propios terrenos, la crianza de las aves las realizan los mismos campesinos de las comunidades. Tortillas de maíz en piedra 14,76%: no se la llama “Tortilla de piedra” por lo dura. Al contrario. Es suavecita, con una fina cubierta tostadita que guarda el sabor a maíz y queso fundido sobre la manteca de chanco, también llega el sabor a la piedra laja o de páramo, usada como rústica sartén debido a su resistencia al fuego. “La piedra les da a las tortillas ese toque especial”.

Esta tradición de preparar las tortillas tiene más de un siglo. La producción del maíz siempre se ha realizado en estos lugares y se lo utiliza para comer. Otro secreto importante, ellas mismas elaboran la harina. Fritada 9,41%: es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita, su preparación es rápida y sencilla. Este plato es muy solicitado en todas las temporadas especialmente en épocas de fiesta. La producción de los ingredientes se da en los propios terrenos.

En la zona rural del cantón solo se la prepara en eventos especiales o fiestas de la localidad. Dulce de manzana 1,71%: en Penipe cuando es la temporada de manzanas elaboran mucho este dulce. Su preparación se realiza en la temporada de cosecha, debido a que hay bastante producción, y los otros ingredientes necesarios para su preparación no son muy altos sus costos. Chicha de Jora 8,24%: bebida ancestral de los Andes, nutritiva y sabrosa, herencia de la cultura inca que la consideraba sagrada. Su

preparación deriva principalmente de la fermentación no destilada del maíz, la chicha es una bebida muy difundida en toda la serranía ecuatoriana desde épocas prehispánicas, es decir desde antes de la llegada de los españoles. Por lo general es una bebida suave, elaborada con medios artesanales, es una bebida típica de las comunidades indígenas quiénes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones.

### 3.2. b. Donde recomienda consumirlos

TABLA 12

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DEL LUGAR</b>	<b>NOMBRE DE LLUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
MERCADOS	Mercado Penipe puesto No. 4	150	25,13
PERSONAS	Sra. Pilar Villacréz	126	21,11
RESTAURANTES	Restaurant "Estancia de Mami Laura"	114	19,10
MERCADOS	Mercado Penipe P. No. 5	86	14,41
PERSONAS	Sra. Soledad Rodríguez	54	9,05
PLAZAS	En épocas de fiestas Sra. Cuma Pilco	18	3,02
RESTAURANTES	Restaurant "La Gruta"	16	2,68
PERSONAS	Sra. Cumanda Barreno	12	2,01
	Sra. Piedad Granizo	9	1,51
	Sra. Luzmila Mazón	6	1,01
RESTAURANTES	Restaurant "Katita"	6	1,01
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>	<b>597</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Las preferencias de los habitantes de la zona al momento de elegir donde consumir algún plato en especial son muy variadas, y solo en ocasiones especiales se pueden dar este lujo. Los mismos optan por elegir lugares muy accesibles a su economía, es por esto que al analizar esta tabla se puede fácilmente distinguir que son los mercados los lugares con mayor preferencia de consumo, los motivos son porque en estos sitios se puede obtener un mejor precio, cantidad, y la calidad es muy buena y confiable, ya que los platos son preparados con mucho cuidado al momento de manipular los ingredientes para su preparación, haciéndolos confiables y aptos para ser consumidos no solamente por los habitantes del sector, sino también por cualquier turista que visite la zona.

### 3.2. c. Quien las prepara mejor

TABLA 13

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado Penipe puesto No. 4	150	25,13
Sra. Laura Peña	114	19,10
Sra. Pilar Villacréz	126	21,11
Mercado Penipe puesto No. 5	86	14,41
Sra. Soledad Rodríguez	54	9,05
En época de fiestas Sra. Cuma Pilco	18	3,02
Restaurant "La Gruta"	16	2,68
Sra. Cumanda Barreno	12	2,01
Sra. Piedad Granizo	9	1,51
Restaurant "La Gruta"	6	1,01
Sra. Luzmila Mazón	6	1,01
<b>TOTAL</b>	<b>597</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Para realizar el análisis de esta pregunta tenemos que, las preferencias al momento de consumir algún plato típico o tradicional del cantón, nuevamente son los mercados los de mayor preferencia, debido a que son estos lugares los más visitados por los habitantes de las zonas rurales, especialmente los días domingos, cuando bajan de las distintas parroquias a la feria que se realiza este día, es cuando hay mayor afluencia de visitantes al cantón, ya que de paso no se van sin escuchar la santa misa en la iglesia matriz del lugar.

### Unión de las variables de las tablas platos de épocas de fiesta

TABLA 14

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	PERSONAS	Sra. Pilar Villacréz	Sra. Pilar Villacréz
		Conejo	PLAZAS	En época de fiestas Sra. Cuma Pilco	En época de fiestas Sra. Cuma Pilco

	<b>HORNEADOS</b>	Hornado de chanco	<b>MERCADOS</b>	Mercado Penipe puesto No. 4	Mercado Penipe puesto No. 4
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>	Yahuarlocro	<b>RESTAURANTES</b>	Restaurant "La Gruta"	Restaurant "La Gruta"
		Caldo de pata		Restaurant "Katita"	Restaurant "Katita"
		Caldo de gallina criolla		Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Sra. Laura Peña
<b>ENTREMESES</b>	<b>TORTILLAS</b>	Tortillas de maíz en piedra	<b>RESTAURANTES</b>	Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Sra. Laura Peña
		Tortillas de maíz en tiesto		Sra. Cumanda Barreno	Sra. Cumanda Barreno
	<b>Frituras</b>	Fritada	<b>MERCADOS</b>	Mercado Penipe puesto No. 5	Mercado Penipe puesto No. 5
<b>POSTRES</b>	<b>DULCES</b>	Dulce de manzana	<b>PERSONAS</b>	Sra. Piedad Granizo	Sra. Piedad Granizo
	<b>PASTELERÍA CRIOLLA</b>	Buñuelos con miel		Sra. Luzmila Mazón	Sra. Luzmila Mazón
<b>BEBIDAS</b>	<b>FERMENTADAS</b>	Chicha de jora	<b>MERCADOS</b>	Sra. Soledad Rodríguez	Sra. Soledad Rodríguez

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

### 3.3 COMIDAS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA

#### 3.3.a. Nombre de las comidas

TABLA 15

		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	32	3,31
	HORNEADOS	Hornado de chancho	12	1,24
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de bolas de maíz	41	4,24
		Caldo de gallina criolla	13	1,35
	SOPAS	Sopa de quinua	62	6,42
		Arroz de cebada	45	4,66
		Cauca	25	2,59
	LOCROS	Locro de papas	95	9,83
		Locro de mellocos con papa	22	2,28
		Locro de Habas	16	1,66
		Locro de calabaza	26	2,69
		Locro de nabos con papa	12	1,24
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz en piedra	93	9,63
		Tortillas de maíz en tiesto	39	4,04
	ENVUELTOS	Humitas	27	2,80
COLADAS Y POTAJES	COLADAS DE SAL	Morocho de sal	29	3,00
	COLADAS DE DULCE	Colada de avena	8	0,83
		Colada de máchica	12	1,24
		Colada de zapallo	10	1,04
		Colada de arroz de cebada	17	1,76
ENTRADAS	FRÍAS	Tostado	31	3,21
		Habas tostadas	24	2,48
	CALIENTES	Mellocos, habas, papas, choclos	52	5,38
		Habas cocinadas con choclo	37	3,83
		Choclos	22	2,28
		Mote	66	6,83
		Morocho de dulce	72	7,45

POSTRES	DULCES	Dulce de zapallo	26	2,69
<b>TOTAL</b>			<b>966</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados:** al analizar la pregunta 3 de la encuesta realizada al cantón Penipe se obtuvo los siguientes resultados: Platos principales: Papas con cuy 3,31%: en la actualidad se presenta una demanda alta en la tendencia a la producción y consumo de carne de cuy por su alto contenido proteico. En Caldos y sopas podemos identificar la que se elabora con mayor frecuencia es la preparada en las zonas rurales Caldo de bolas de maíz con 4,24%: el maíz sigue jugando un papel importante en la alimentación indígena y campesina y preserva su importancia como elemento ritual y festivo. La producción del maíz sigue siendo su principal fuente de ingresos económicos y una parte indispensable en su dieta del día a día. La elaboración de esta sopa es muy usual no requiere de mucho esfuerzo ni es costosa. En las sopas la de mayor aceptación es la Sopa de quinua con 6,42%: desde hace años la quinua ha sido cultivada en la región andina, donde ha sido apreciada por su valor nutritivo.

El locro de papas 9,83%: también es un plato muy característico de la serranía ecuatoriana y muy consumida por los campesinos e indígenas de esta región del país. Su ingrediente principal es la papa, tubérculo de gran importancia es la base de la alimentación en la zona andina.

Tortillas de maíz en piedra 9,63%: es una de las comidas más representativas del cantón Penipe, no hay habitante de la zona o visitantes que no prueben las famosas tortillas de maíz, para la gente de este lugar son una tradición que viene desde hace miles de años, se las prepara guardando celosamente cada uno de los secretos que tienen las señoras que más se dedican a la preparación de las mismas. Morocho de sal 3,00%: y de dulce con 7,45%: elaborado más en las zonas rurales son los campesinos e indígenas de la zona los que tienen más gusto para preparar esta sopa. Son las mujeres las que se encargan de la preparación del maíz morocho ingrediente principal para este plato

Tostado 3,21%: maíz tostado del que gustan mucho los ecuatorianos propiamente dichos. Se confirma lo expresado con solo desplazarse por ciudades, parroquias y caseríos de las regiones del país, hay tostados de maíz amarillo grueso tostado en tiesto y tostado de manteca al que se hace en paila de bronce. Del primero gustan más los campesinos indios de altura por ser más barato, lo utilizan como fiambre para las arduas labores del campo, o también como picada antes de las comidas. La producción del mismo la realizan en sus propios terrenos, siendo así muy económico y saludable ya que les aporta con nutrientes y mucha energía para el trabajo. El segundo es una golosina arimada a la fritada, nos referimos al tostado con manteca muy delicioso y favorito para acompañar la carne de chanco frita, ceviches etc. Este es más común en la dieta de los habitantes de las zonas urbanas

Dulce de zapallo 2,69%: gran fuente de potasio, contiene vitamina C. Por su bajo aporte en calorías y grasas es un alimento que ocupa un lugar importante en la alimentación. Motivo suficiente para que nuestros campesinos se dediquen al cultivo del mismo, elaboran locros cuando este es tierno, y el apetitoso dulce cuando está maduro. Este plato es lo más sencillo e inclusive la producción no es difícil, basta regar las semillas y estas crecen no necesitan prácticamente nada son grandes enredaderas que se arrastran en el suelo y producen una gran cantidad de esta hortaliza. En época de semana santa es cuando está listo para ser comercializado, siendo así un aporte en la economía de las familias de las zonas rurales.

### 3.3.b. Donde recomienda consumirlas

TABLA 16

<b>DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS</b>			
<b>TIPO DEL LUGAR</b>	<b>NOMBRE DE LLUGAR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJE</b>
<b>EN CASA</b>	Amas de casa	609	72,16
<b>PERSONAS</b>	Sra. Rita Obando	70	8,29
<b>RESAURANTES</b>	Restaurant "Doña Gatita"	49	5,81
<b>PERSONAS</b>	Sra. Piedad Pilco	38	4,50
	Sra. Sara Crespo	27	3,20
	Sra. Benedicta Asencio	26	3,08
<b>RESAURANTES</b>	Restaurant "La Gruta"	12	1,42
	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	6	
<b>MERCADOS</b>	Mercado Penipe P. 4	7	0,83
<b>TOTAL</b>		<b>844</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

En esta variable, claramente se puede ver las preferencias de la gente al momento de elegir donde consumir algún plato en especial. Son las amas de casa las que mayor aceptación tienen, esto se debe a que son los habitantes de las zonas rurales los que se inclinan más a elegir donde quieren consumir sus alimentos, la mayoría de ellos prefieren la comida casera, no les cuesta nada, es accesible a la hora que la deseen, y está preparada al gusto de sus paladares.

### 3.3.c. Quién las prepara mejor

TABLA 17

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Amas de casa	609	72,16
Sra. Rita Obando	70	8,29
Restaurant "Doña Gatita"	49	5,81
Sra. Piedad Pilco	38	4,50
Sra. Sara Crespo	27	3,20
Sra. Benedicta Asencio	26	3,08
Restaurant "La Gruta"	12	1,42
Mercado Penipe P. 4	7	0,83
Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	6	0,71
<b>TOTAL</b>	<b>844</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Para realizar el análisis de esta tabla, se puede ver la inclinación que tienen los habitantes del sector para elegir el consumo de sus alimentos. Es en sus propios hogares, son sus propias esposas las encargadas de la elaboración de cada plato. Generalmente son las sopas, el mote, y las papas cocinadas la de mayor aceptación debido a la rapidez con que se hace su preparación. Para los habitantes del sector el acudir a otro lugar donde consumir alguna comida en especial, solo lo hacen cuando realmente es necesario o alguna ocasión importante así lo amerite.

### Unión variables elaboración platos con mayor frecuencia

TABLA 18

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	RESAURANTES	Restaurant "La Gruta"	Restaurant "La Gruta"		
	HORNEADOS	Hornado de chanco	MERCADOS	Mercado Penipe puesto 4	Mercado Penipe puesto 4		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de bolas de maíz	EN CASA	Amas de casa	Amas de casa		
		Caldo de gallina criolla	RESAURANTES	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"		
	SOPAS	Sopa de quinua	EN CASA	Amas de casa	Amas de casa		
		Arroz de cebada		Amas de casa	Amas de casa		
		Cauca		Amas de casa	Amas de casa		
	LOCROS	Locro de papas		Amas de casa	Amas de casa		
		Locro de mellocos con papa		Amas de casa	Amas de casa		
		Locro de Habas		Amas de casa	Amas de casa		
		Locro de zambo		Amas de casa	Amas de casa		
		Locro de nabos con papa		Amas de casa	Amas de casa		
	ENTREMESES	TORTILLAS		Tortillas de maíz en piedra	RESAURANTES	Restaurant "Doña Gatita"	Sra. Blanca Avendaño
				Tortillas de maíz en tiesto	PERSONAS	Sra. Piedad Pilco	Sra. Piedad Pilco
ENVUELTOS		Humitas		Sra. Sara Crespo		Sra. Sara Crespo	
COLADAS Y POTAJES	COLADAS DE SAL	Morocho de sal		EN CASA	Amas de casa	Amas de casa	
	COLADAS DE DULCE	Colada de avena	Amas de casa		Amas de casa		

		Colada de máchica		Amas de casa	Amas de casa
		Colada de zapallo		Amas de casa	Amas de casa
		Colada de arroz de cebada		Amas de casa	Amas de casa
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Tostado		Amas de casa	Amas de casa
		Habas tostadas		Amas de casa	Amas de casa
	<b>CALIENTES</b>	Mellocos, habas, papas, choclos		Amas de casa	Amas de casa
		Habas cocinadas con choclo		Amas de casa	Amas de casa
		Choclos		Amas de casa	Amas de casa
		Mote		Amas de casa	Amas de casa
		Morocho de dulce	<b>PERSONAS</b>	Sra. Rita Obando	Sra. Rita Obando
<b>POSTRES</b>	<b>DULCES</b>	Dulce de zapallo	Sra. Benedicta Asencio	Sra. Benedicta Asencio	

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

### 3.4 PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES

#### 3.4.a. Nombre de las comidas

TABLA 19

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	<b>ASADOS</b>	Papas con cuy	173	20,28
		Conejo	11	1,29
	<b>HORNEADOS</b>	Hornado de chancho	155	18,17
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>CALDOS</b>	Caldo de gallina criolla	216	25,32
	<b>SOPAS</b>	Yahuarlocro	62	7,27

<b>ENTREMESES</b>	<b>TORTILLAS</b>	Tortillas de maíz en piedra	56	6,57
		Tortillas de maíz en tiesto	24	2,81
	<b>FRITURAS</b>	Fritada	82	9,61
<b>BEBIDAS</b>	<b>FERMENTADAS</b>	Chicha de jora	48	5,63
<b>POSTRES</b>	<b>PASTELERÍA CRIOLLA</b>	Buñuelos con miel	26	3,05
<b>TOTAL</b>			<b>853</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados:** papas con cuy con 20,28%: este es uno de los platos que no puede hacer falta en fiestas y eventos especiales. En el cantón se los prepara también los fines de semana. Las papas con cuy es una comida preincaica que se conserva hasta la actualidad, El cuy animal popular, por su prolificidad se expandió en todo el territorio andino.

En las comunidades son las mujeres las dedicadas a la crianza de estos animales lo hacen como un medio de subsistencia ya que la venta de los mismos les deja algo de dinero para la economía del hogar, y también los utilizan para su propio consumo. Hornado de chancho con 18.17%: es un plato típico de la serranía ecuatoriana, hay muchos lugares que se especializan en su preparación, por lo general el chancho es horneado entero en un horno a leña. La producción de los cerdos la realizan las personas de las diferentes comunidades del sector, una vez que están listos para la venta los sacan a las ferias en el mercado Mayorista de Riobamba, y Penipe.

Caldo de gallina criolla con 25,32%: es un caldo con mucha demanda por parte de visitantes al cantón, es un plato tradicional ecuatoriano, no hay fiesta donde no se encuentre esta deliciosa comida. El costo de las gallinas depende del tamaño y del peso del animal, por la gran demanda de este caldo y siendo este el ingrediente principal no les es difícil venderlas, es un medio que les sirve de mucha ayuda generándoles ingresos, mismos que son utilizados para hacer compras para la semana como nos lo supieron decir.

Tortillas de maíz en piedra con 6,57%: auténticas, únicas y las originales solo se las puede encontrar en el cantón Penipe, preparadas de acuerdo a la tradición desde orígenes antepasados, son un alimento muy rico saludable, son pequeñas pero deliciosas que guardan secretos y tradiciones de generación en generación. Su preparación con mucho amor y paciencia ese toque indispensable que las hace tan ricas y sabrosas. Todo visitante o viajero que pasa por la vía a baños no pueden detenerse sin antes ir saboreando este delicioso platillo, debido a esto es que las preparan a diario por la alta demanda que existe en la venta, generando así ingresos económicos que les son muy útiles para el sustento de sus hogares. El costo de las mismas no es muy alto nos

dijeron debido a que ellas mismas tienen la producción de maíz ingrediente principal en la elaboración de las tortillas de maíz en piedra.

Fritada con 9,61%: un aspecto importante que debemos mencionar, es el consumo de carnes en el ámbito festivo de las comunidades indígenas. La carne, ausente en la dieta diaria del indígena, constituye una “auténtica comida ritual” cuando del carnaval o los matrimonios, por ejemplo, se trata. La mujer es la responsable de la crianza de sus animales reservando así un chanchito, cuyes, gallinas, o conejos que le será útil para estas ocasiones. La preparación de la fritada es similar a la que se prepara en toda la serranía ecuatoriana.

Chicha de jora 5,63%: es una bebida muy tradicional en nuestro Ecuador, ya que lo utilizaban nuestros antepasados, y ahora también es utilizada durante todo el año en las diferentes fiestas tradicionales que se celebran en nuestro país. De la elaboración de esta bebida se encargan las mujeres son ellas las expertas en prepararla, el costo de esta bebida es muy económico ya que el maíz son las mismas familias de las comunidades las que se encargan de la producción del mismo, es un medio de subsistir económicamente y también les queda para su propio consumo.

Buñuelos con miel 3,05%: para “Navidad cuando se reúne toda la familia” se preparan los buñuelos, son típicos de estas festividades en el cantón.

### 3.4.b. Donde recomienda consumirlos

TABLA 20

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DEL LUGAR	NOMBRE DE LLUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Restaurant "La estancia de Mami Lauri"	120	27,40
	Restaurant "Comidas Típicas"	90	
	Restaurant "La Gruta"	79	18,04
MERCADOS	Mercado Penipe Puesto 2	72	16,44
PLAZAS	Sra. Cuma Pilco	38	8,68
PERSONAS	Sra. Fabiola Barreno	16	3,65
	Sra. Luzmila Mazón	14	3,20
EN CASA	Amas de casa	9	2,05
<b>TOTAL</b>		<b>438</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Uno de los restaurantes con más acogida por los habitantes y visitantes del cantón es “La Estancia de Mami Lauri”. Su propietaria la señora Laura Peña, orgullosamente nos cuenta como ella es una de las herederas de todos los secretos y tradiciones por parte de su familia, llegando a ser uno de los lugares más visitados del sector, el restaurant está bien ubicado, en la vía principal que conecta Penipe con baños. Su secreto para haber llegado a ser uno de los lugares de comida más aceptado por propios y extraños, es, la forma más celosa en guardar uno a uno trucos y tradiciones, en la elaboración de cada uno de los platos que su restaurant ofrece, especialmente las tortillas de maíz asadas en piedra.

### 3.4.c. Quién las prepara mejor

TABLA 21

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Restaurant "Estancia de Mami Lauri	96	21,92
Sra. Fanny Vera	90	20,55
Restaurant " La Gruta"	79	18,04
Mercado Penipe P. 2	72	16,44
Sra. Cuma Pilco	38	8,68
Sra. Laura Peña	24	5,48
Sra. Fabiola Barreno	16	3,65
Sra. Luzmila Mazón	14	3,20
Amas de casa	9	2,05
<b>TOTAL</b>	<b>438</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Para analizar esta tabla, claramente se puede observar en la tabla, la buena aceptación que tiene el restaurant “Estancia de Mami Lauri”, por los habitantes del cantón y visitantes al mismo. Esto se debe a todo el proceso y cuidado que le pone la dueña de este lugar al momento de la preparación de los diferentes platos que ella ofrece, cuidadosamente elige cada ingrediente que va a necesitar para su elaboración, inclusive en la preparación de la harina para las tortillas de maíz asadas en piedra que son su especialidad, el maíz es cultivado en sus propias parcelas, seleccionando el mejor ya que por ser uno de los ingredientes principales debe ser de muy buena calidad para poder obtener la harina.

Con todo este empeño, esmero y las ganas de superarse, pese a todas las adversidades de la naturaleza, es como la dueña de este importante restaurant del cantón ha logrado posesionarse de un importante nivel de aceptación por parte de sus clientes, no solo del cantón sino también de visitantes del lugar.

## UNIÓN VARIABLES PLATOS MAS DEMANDADOS POR VISITANTES

TABLA 22

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIÉN LOS PREPARA MEJOR
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	RESTAURANTES	Restaurant "La Gruta"	Restaurant "La Gruta"
		Conejo	EN CASA	Amas de casa	Amas de casa
	HORNEADOS	Hornado de chancho	MERCADOS	Mercado Penipe Puesto 2	Mercado Penipe Puesto 2
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Yahuarlocro	RESTAURANTES	Restaurant "Comidas Típicas"	Restaurant "Comidas Típicas"
		Caldo de gallina criolla		Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de maíz en piedra	RESTAURANTES	Restaurant "Estancia de Mami Lauri"	Sra. Laura Peña
		Tortillas de maíz en tiesto	PERSONAS	Sra. Fabiola Barreno	Sra. Fabiola Barreno
	FRITURAS	Fritada	PLAZAS	Sra. Cuma Pilco	Sra. Cuma Pilco
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha de jora	PERSONAS	Sra. Luzmila Mazón	Sra. Luzmila Mazón
POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Buñuelos con miel	RESTAURANTES	Restaurant "Comidas Típicas"	Restaurant "Comidas Típicas"

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

### 3.5 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

#### 3.5.1 Los cambios de preparación de los platos

TABLA 23

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIOS EN LA PREPARACION	FRECUENCIA DEL CAMBIO
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Papas con cuy	76	Antes se pelaba al cuy con ceniza ahora lo pelan con cal	15
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina criolla	39	Ahora utilizan la carne de pollo criado con balanceado, antes solo se lo preparaba con gallina criolla
Caldo de bolas de maíz			15	Lo preparaban con las hojas de la col tierna ahora con as que haya.	7
SOPAS		Fanesca	130	Solo se lo hacía con zapallo, zambo y granos, ahora se utiliza el pescado seco.	36
		Arroz de cebada	34	Antes solo se lo preparaba con col y papa ahora se utilizan condimentos y carne.	7
ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de Maíz en tiesto	75	Ahora las fríen con un poco de manteca vegetal en un sartén, cuando no tienen el tiesto de barro.	7
	ENVUELTOS	Chigüiles	34	Se les ponía más queso, en la actualidad es muy caro se les pone poco	9
COLADAS Y POTAJES	COLADAS DE DULCE	Colada morada	138	Incorporación de más ingredientes que antes no se utilizaban.	23
ENTRADAS	CALIENTES	Morocho de Dulce	54	Se utilizan más especies, antes solo con canela.	18

<b>BEBIDAS</b>	<b>FERMENTADAS</b>			Se la ponía a fermentar en vasijas de barro. Ahora se utilizan vasijas de plástico.	
		Chicha de jora	77		12
<b>TOTAL</b>			<b>672</b>		<b>165</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados.-** para realizar el análisis de esta pregunta primeramente procedemos a identificar si las comidas son típicas, tradicionales o ancestrales, y tomaremos en consideración la frecuencia de la comida y del cambio en su preparación Coladas y potajes: Colada morada 138 frecuencias y 36 cambios en su preparación: tiene su origen en la mazamorra que preparaban los indios antes de la llegada de los españoles. Actualmente la colada morada es una bebida típica del Ecuador que se prepara con harina de maíz negro, frutas y el mortiño, esta bebida se consume tradicionalmente en el feriado por el Día de los Difuntos, el 2 de noviembre, junto con las guaguas de pan. Esta bebida está ligada al folclore serrano y a un producto andino que es el maíz negro. Como tantas otras especialidades gastronómicas, fieles a la división social de trabajo, su preparación es una cuestión femenina que se comparte al interior de las familias. Fanesca 130 frecuencias y 36 cambios en su preparación: es una comida tradicional, emblemática sopa de Semana Santa, por su sabor y contundencia, tiene una gran variedad de granos.

Para la preparación de este plato la fanesca implica un arduo trabajo, con lo que se convierte en pretexto de encuentros familiares, en que se puede ver a todas las mujeres de la casa reunidas en la cocina, pelando granos y compartiendo su tiempo y sus secretos. Es importante recalcar que muchas comidas tradicionales, como ésta, se convierten en el eje de las reuniones familiares, las mismas que aún se las mantienen, inclusive en las zonas urbanas de la provincia. Chicha de Jora con 77 frecuencias y 12 cambios en su preparación: es una bebida festiva con más tradición e historia en el área serrana, la preparación de alimentos es una tradición que va en línea femenina durante varias generaciones. Como se viene puntualizando en múltiples ocasiones, el maíz es el alimento principal de nuestra provincia y como era de esperarse, está también presente en las bebidas ejemplo de esto es la chicha de jora. Papas con cuy con 76 frecuencias y 15 cambios en la preparación: plato típico de la serranía ecuatoriana, la carne de cuy es muy reconocida especialmente en la sierra, tanto por su valor nutricional y simbólico, así como por su sabor. Antes la preparación era más compleja que en la actualidad, ya que se hacía en el brasero y demandaba de más tiempo y cuidado durante la cocción, hoy en día han existido cambios en la preparación de este plato antes al cuy se lo pelaba con ceniza, ahora lo pelan con cal, según nos dicen las expertas, esto altera el sabor del cuy.

Tortillas de maíz en tiesto 75 frecuencias y 7 cambios en la forma de prepararlas: son igualmente reconocidas en esta zona, estas tortillas están hechas de harina de maíz y

tienen sus secretos: “es la sazón”, la gana, el amor que se les pone, porque es la misma masa de hace años, la calidad de las tortillas depende de la calidad de la harina de maíz, esta debe ser fresca. El costo para realizar las tortillas es muy económico motivo por el cual la gente en las comunidades se les ha hecho una tradición elaborarlas. Morocho de dulce 54 frecuencias y 18 cambios en su preparación: deliciosa colada que se la toma caliente es típica en la región sierra ecuatoriana.

En las zonas urbanas este delicioso potaje no hace falta en la dieta de los hogares dicen que es una bebida muy nutritiva especialmente para los niños por su rico aporte en hierro y calcio. La producción del maíz morocho la realizan en sus propias parcelas, misma que les sirve como un medio de sobrevivencia ya que de la cosecha que realizan obtienen beneficios económicos importantes para la familia. Caldo de gallina criolla 39 frecuencias y 31 cambios de preparación: en la actualidad se ha convertido en uno de los platos que no pueden hacer falta en fiestas y eventos principales. La preparación de este caldo es muy sencillo, la cría de las gallinas las realizan las mujeres en sus hogares, no hay casa que no se dediquen a criarlas ya sea para la venta y para el propio consumo en temporadas de fiestas. Arroz de cebada 34 frecuencias 7 cambios en su preparación: tradicional en la alimentación de las comunidades indígenas, por ser una sopa que aporta con vitaminas y nutrientes, conocida y cultivada por la raza indígena desde la más remota antigüedad. Chigüiles 34 frecuencias y 9 cambios en la elaboración del plato: son a base de harina de maíz, típicos del domingo de ramos, la tradición es prepararlos en estas fechas. Son muy ricos y nutritivos y su elaboración no es difícil, lo importante es mantener la forma original de la preparación o sea tratar en lo posible que no hayan cambios que alteren la receta original. Caldo de bolas de maíz 15 frecuencias y 7 cambios en la preparación: es un plato ancestral debido a que se lo viene manteniendo de generación en generación, comida principal de la que se alimentaban los indígenas desde hace siglos. Además la preparación es muy sencilla lo indispensable es tener la harina de maíz fresca ese es el secreto del sabor, el ajo y las hojas de col, es un caldito bien económico nos dijeron rico y nutritivo.

### **3.6 LOS PLATOS QUE YA NO SE PREPARAN**

#### **3.6.1 Comidas que se preparaban y ya no se elaboran en el sector**

TABLA 24

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIEN SABE COMO SE LAS PREPARA	FRECUENCIA
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de mote	14	Sra. Carmen Pilco	10
				Sra. Cumanda Barreno	4
		Chulco de huevos	9	Sra. Margot Carrasco	9
		Regadillo	7	Sra. Margot Carrasco	7
	SOPAS	Sopa de Guanchichi	10	Sra. Sara Barreno Sra. Isabel Tipantiza	8 2
		Sopa de col verde	7	Sra. Carmen Erazo	7
		Sopa de avilla	5	Sra. Rosa Salas	5
	LOCROS	Locro de Mashua	30	Sra. Benedicta Asencio	12
				Sra. Isabel Tipantiza	6
				Sra. Delia Muyulema	7
ENTRADAS	FRÍAS			Sra. Rosa Curichumbi	6
		Ensalada de hojas de quinua	15	Sra. Rosa Samaniego	5
				Sra. Magdalena Oñate	4
				Sra. Soledad Rodríguez	4
				Sra. Ana María Guamchi	2
		Ensalada de hojas de zambo	7	Sra. Soledad Rodríguez	7
		Tostado con dulce (Caca de perro)	5	Sra. Rosa Almeida	5
COLADAS Y POTAJES	POTAJE	Mazamorra de maíz	35	Sra. Ester López Sra. Carmen Guambi Sra. Esperanza Guambi	18 11 6
	COLADA DE SAL	Colada de polvo de maíz calentado	6	Sra. Rosa Salas	6
POSTRES	COMPOTA				

		Compota indígena	7	Sra. Delia Almeida	7
	DULCES	Dulce indígena	7	Sra. Piedad Tixi	7
		Miel de las cañas de maíz	4	Sra. Delia Almeida	4
BEBIDAS	PREPARADAS	Vinagre	6	Sra. Delia Almeida	6
<b>TOTAL</b>			<b>174</b>		<b>175</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORACIÓN: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados.-** para el análisis de esta pregunta tomamos en consideración el número de frecuencias así tenemos que en Caldos y Sopas: El caldo de mote tiene 14 frecuencias: se relaciona con la evolución y variabilidad de la dieta humana, la diversidad histórica y cultural de los hábitos alimenticios y las formas culinarias y la relación entre comida, poder e identidad.

Hoy en la actualidad la gente especialmente de las comunidades indígenas ya no preparan, debido a los cambios industrializados y la mucha demanda que hoy en día existe en los mercados han optado por el arroz, enlatados, fideos, los efectos de las recientes transformaciones en el sistema alimentario local son las causas más principales para que las personas de estas zonas rurales ahora opten por estas opciones. Sopa de Guanchichi 10 frecuencias: los hábitos alimenticios se basan en el cultivo agrícola diversificado en chagras (parcelas agrícolas) y huertos familiares para el autoconsumo principalmente. Para los campesinos e indígenas del cantón la comida se define como aquello que crece en el campo y da fuerza, energía y salud.

Sin embargo los procesos productivos, los repertorios alimentarios y la relación de las personas con la comida se están modificando. Las economías domésticas que ya no son autosuficientes, cada vez dependen más del mercado y del trabajo asalariado de los miembros de las familia. Además de la producción agrícola para el consumo familiar, las economías domesticas se complementan con los ingresos generados por las remesas de los migrantes urbanos e internacionales. Este sería uno de los principales motivos por el cual se han perdido varias comidas que eran antiguamente la dieta principal de nuestros antepasados. Locro de Mashua con 30 frecuencias: con una mayor dependencia del mercado y exposición a la cultura mestiza, las nuevas comidas penetran las dietas locales y la diferenciación social se mide por lo que las personas comen. El arroz y las pastas (tallarines y fideos) por ejemplo, que alguna vez fueron consideradas comidas de las hambrunas, son ahora parte del alimento diario. A medida que las comidas rápidas entran en competencia con las preparaciones que llevan granos y tubérculos, los jóvenes prefieren las comidas mestizas tales como los secos condimentados, que además gozan de mayor estatus, y ya no quieren comer los cultivos caseros y las comidas condimentadas con productos naturales.

El consumo de comidas nuevas se percibe como un deseo de volverse mestizo y asimilarse a la cultura mayor. Esa es la razón por la que se han perdido varias recetas

que antes eran consideradas alimentos básicos e indispensables del diario vivir de nuestros aborígenes.

En entradas frías tenemos: Ensalada de hojas de quinua con 15 frecuencias: Antes se experimentaban distintos platos y se aprovechaban al máximo las plantas sus frutos e inclusive sus hojas, es el caso de la ensalada de las hojas de quinua. En la actualidad ya no son utilizadas para el consumo humano se ha perdido la tradición de elaborar esta ensalada, esto se atribuye a que no existe ese mismo interés en los jóvenes por aprender lo que sus antepasados les enseñaban a sus madres en el arte culinario ahora prefieren lo más fácil e inclusive ya no les gusta ese tipo de comida.

Coladas y potajes: Mazamorra de maíz con 35 frecuencias: las tensiones generacionales entre los campesinos más viejos y los jóvenes que se inclinan más hacia la vida urbana también se expresan en el lenguaje de la comida. Las nuevas preferencias por las comidas mestizas que los jóvenes adquieren cuando emigran a la ciudad a trabajar o a raíz del contacto cotidiano con los valores mestizos, preocupa a padres y abuelos. Según las percepciones locales, estas comidas debilitan físicamente a las personas para la realización de trabajos en el campo y los vuelve moralmente débiles para llevar un estilo de vida indígena tradicional. Esta sería la causa principal, por la que se ha dejado de preparar esta nutritiva mazamorra.

### 3.7 PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

TABLA 25

TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
PLATOS PRINCIPALES	PESCADOS	Pescado frito	29	Pescado	Mercado Penipe Mercado Penipe
		Trucha	29	Trucha	Penipe
	ASADOS	Pollo asado	6	Pollo	Mercado Penipe
	SECOS	Seco de pollo	6	Pollo	Mercado Penipe
	ARROCES	Arroz blanco	87	Arroz	Mercado Mayorista Riobamba, Penipe
	Arroz relleno	5	Arroz	Mercado Mayorista	

					Riobamba, Penipe
	<b>TALLARINES</b>	Tallarín	38	Tallarín	Tienda Don Brito
<b>CALDOS Y SOPAS</b>	<b>SOPAS</b>	Encebollado	10	Pescado	Mercado Mayorista Riobamba
	<b>CALDOS</b>	Sancocho de carne	10	Carne	Mercado de Penipe
		Sancocho de pescado	10	Carne	Mercado de Penipe
<b>ENTRADAS</b>	<b>FRÍAS</b>	Ceviche	6	Mariscos	Mercado Riobamba
<b>POSTRES</b>	<b>PASTELERÍA CRIOLLA</b>	Empanadas de viento	15	Harina	Tienda Don Brito
		Pan	35	Harina	Tienda Don Brito
<b>OTROS DE INGRESO MODERADO</b>	<b>COMIDA RÁPIDA</b>	Papas fritas	33	Papas	Propios terrenos
		Hamburguesas	4	Pan, carne	Kiosco Don Celso
		Salchipapas	18	Papas	Kiosco Don Celso
	<b>ENLATADOS</b>	Atún y Sardinias	27	Latas de Atún, sardinias	Mercado San Alfonso Riobamba, tiendas
<b>BEBIDAS</b>	<b>GASEOSAS</b>	Colas	18	Líquido, y Saborizantes	Tiendas de Penipe
	<b>PREPARADAS</b>	Jugos de frutas	7	Frutas	Mercado Penipe
		Jugos ya	4	Sobre con el polvo para preparar	
<b>AGUAS FRESCAS</b>		yupi	4	Sobre con el polvo para preparar	Tiendas de Penipe
		Fresco solo	6	Sobre con el polvo para preparar	Tiendas de Penipe

<b>TOTAL</b>			<b>207</b>		
--------------	--	--	------------	--	--

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados:** para analizar esta pregunta tomaremos en consideración la frecuencia de las comidas y el por qué se la elabora en la actualidad, Platos principales: pescado frito 29 frecuencias: hoy en día el sistema alimentario indígena está bajo la influencia de procesos socio-económicos más amplios tales como la urbanización, la modernización y la integración al mercado, que no sólo introducen productos extranjeros y nuevos sabores y gustos sino que transforman las culturas locales de producción y consumo. El ingrediente principal para la elaboración de este plato es el pescado. Trucha 29 frecuencias: es un pescado muy delicioso y sano en la zona urbana es donde más se consume. La preparación es rápida. Este es un plato nuevo pero tiene una buena aceptación para la gente que gusta de una alimentación diferente a lo común.

Arroz blanco con 87 frecuencias: la introducción de estas nuevas comidas el arroz y los tallarines son ambiguos, ya que son ligeros pero también son comidas muy significativas en la dieta diaria. El arroz se considera una golosina, por el costo es muy caro y no es fácil adquirirlo por eso solo lo consumen en las comunidades indígenas una sola vez en la semana, En la zona urbana es considerado también como en el principal alimento diario para acompañar las carnes. La rápida preparación de este cereal es un factor importante para que la gente haya adoptado a este en su dieta alimenticia.

En este contexto, un asunto preocupante es el potencial incremento de la desnutrición en la sierra rural debido al abandono de comidas nutritivas cultivadas localmente por productos más baratos y a menudo importados, comprados en las tiendas de acuerdo con las tendencias nacionales hacia una dieta más occidentalizada.

Tallarines tienen 38 frecuencias: la influencia de las costumbres nutricionales urbanas han contribuido a que haya un cambio en la dieta de las comunidades y se aprovisionan de otro tipo de alimentos diferentes a su cultura nutricional ancestral, de esta manera se han incluido los tallarines a la “dieta normal” de la familia campesina indígena. Esta preferencia en este tipo de carbohidrato se debe a su rápida preparación solo se necesita de 10 a 15 minutos lo acompañan con papas aliñadas o fritas. El ingrediente principal es el fideo tallarín. Caldos y Sopas: Encebollado con 10 frecuencias: es un plato originario de la costa pero ya encontramos también en el cantón restaurantes donde se prepara y tiene una buena acogida, su ingrediente principal es un pescado especial para esta sopa. Se lo encuentra en el mercado mayorista de Riobamba. En la zona rural no tiene acogida, incluso hay gente que no les gusta y prefieren sus propias comidas, este plato es más aceptado por los jóvenes que de alguna u otra manera ya se encuentran relacionados con este tipo de comida y le dan una especial preferencia.

Sancocho de carne con 10 frecuencias: la alimentación de los pueblos indígenas al igual que otros grupos de características parecidas ha basado su dieta en los cereales y tubérculos, donde el consumo de carne, leche, queso o huevos es realmente un lujo, debido a que la crianza de los animales como gallinas, cuyes, puercos etc. Se han convertido en un medio de sustento para el aporte económico que necesita la familia, las únicas fechas que se pueden consumir son solo en eventos especiales o fiestas.

Postres: Pastelería criolla: Pan con 35 frecuencias: el pan constituye un alimento característico a la hora del desayuno o del “café de la tarde” de las familias mestizas. En la actualidad existe una gran variedad de panes que son fabricados en el cantón, por parte de pequeños negocios de capital reducido pero que han hallado en esta actividad un medio de subsistencia para sus familias. El ingrediente básico para su preparación es la harina de trigo, pese a que la elaboración de los panes requiere de mucho tiempo y esfuerzo, la demanda del mismo es muy alta ya que los domingos cuando vienen al cantón de las zonas rurales, los campesinos se convierten también en consumidores activos de este producto, mismo que es accesible al bolsillo de ellos también ya que hay de varios precios.

### 3.8. INGREDIENTES BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS

TABLA 26

INGREDIENTE BÁSICO		TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MAÍZ	PLATOS PRINCIPALES	ENTREMESES	TORTILLAS DE MAÍZ EN PIEDRA	43	2,07
			TORTILLAS DE MAÍZ EN TIESTO	107	5,16
	ENTREMESES	PICADAS	MOTE	197	9,50
	CALDOS Y SOPAS	CALDO CAUCA	CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	34	1,64
			CAUCA	77	3,71
COLADAS Y POTAJES	COLADA DE SAL	COLADA DE MAÍZ	4	0,19	
	ENTRADAS	MOROCHO	MOROCHO DE DULCE	93	4,49
		ENCUELTOS	CHIHUILES	12	0,58
			HUMITAS	19	0,92
		CALIENTES	CHOCLOS	22	1,06
		FRÍAS	TOSTADO	74	3,57
PAPA	PLATOS PRINCIPALES	LOCROS	LOCRO DE PAPAS	195	9,41
	PICADAS	TORTILLAS	LLAPINGACHOS PAPAS	94	4,53 5,50
	ENTRADAS	CALIENTES	COCINADAS	114	

<b>OTROS DE INGRESO MODERADO</b>	<b>COMIDA RÁPIDA</b>	Frituras	SALCHIPAPAS	9	0,43
<b>CUY</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ASADOS	PAPAS CON CUY	168	8,10
		SOPAS	LOCRO DE CUY	209	10,08
		ENTRADAS CALIENTES	AJÍ DE CUY	13	0,63
<b>CERDO</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	HORNEADOS	HORNADO	18	0,87
		Frituras	FRITADA	16	0,77
<b>GALLINA CRIOLLA</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	CALDO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	20	0,96
		SECO DE GALINA	SECO DE GALLINA	3	0,14
<b>CONEJO</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	ASADOS	CONEJO ASADO CON PAPAS	6	0,29
<b>HABAS</b>	<b>ENTRADAS</b>	CALIENTES	HABAS COCINADAS	79	3,81
<b>MELLOCOS</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE MELOCO MELLOCOS CON PAPAS	55	2,65
		ENTRADAS CALIENTES	COCINADOS	66	3,18
			FRIAS	ENSALADA DE MELOCO	6
<b>QUINUA</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	SOPAS	SOPA DE QUINUA	30	1,45
<b>FREJOL</b>	<b>PLATOS PRINCIPALES</b>	MENESTRAS	MENESTRA DE FREJOL	10	0,48
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE FREJOL	19	0,92
<b>ARROZ DE CEBADA</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	ARROZ DE CEBADA	28	1,35
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADA DE DULCE	COLADA DE ARROZ DE CEBADA	3	0,14
<b>ZAPALLO</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADA DE DULCE	COLADA DE ZAPALLO	5	0,24
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE ZAPALLO	7	0,34
<b>ZAMBO</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADA DE DULCE	COLADA DE ZAMBO CON LECHE	5	0,24
	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE ZAMBO	3	0,14
<b>COL</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE COL CON PAPAS	49	2,36
	<b>ENTRADAS</b>	FRÍAS	ENSALADA DE COL	5	0,24
<b>MÁCHICA</b>	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADA DE DULCE	COLADA DE MÁCHICA	9	0,43
<b>OCAS</b>	<b>ENTRADAS</b>	FRÍAS	OCAS COCINADAS	29	1,40
	<b>COLADAS Y POTAJES</b>	COLADA DE DULCE	COLADA DE OCAS	51	2,46
<b>MASHUAS</b>	<b>CALDOS Y SOPAS</b>	SOPAS	LOCRO DE MASHUAS	34	1,64

	<b>ENTRADAS</b>	CALIENTES	MASHUAS COCINADAS	6	0,29
<b>LECHE</b>	<b>PICADAS BEBIDAS</b>		QUESO	9	0,43
		FRÍAS	YOGURT	7	0,34
		CALIENTES	LECHE	11	1
<b>TOTAL</b>				<b>2073</b>	<b>100</b>

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

**Análisis e interpretación de resultados.- MAÍZ 32.89%:** el ingrediente principal y podríamos decir la base principal de la alimentación de los habitantes del cantón Penipe es el maíz. Con el logran preparan una infinidad de platos: **LA PAPA 19,87%:** segundo ingrediente principal en la alimentación de este sector con ella elaboran una infinidad de platos, su razón principal es que gracias a la riqueza de sus suelos se cultivan una gran variedad de este tubérculo en esta región.

**CUY 18,81%:** El cuy es otro de los ingredientes que tienen una gran demanda en el cantón, lo podemos denominar comida de lujo como nos dijeron en las zonas rurales, debido a que este delicioso animalito únicamente se lo consume en las épocas festivas, o en eventos familiares. **CERDO 1.64%:** El hornado, fritada, chicharrón, longanizas, son las comidas que se preparan con esta rica carne. Este también es considerado un plato de lujo, estos platos se preparan únicamente los fines de semana y en temporadas festivas. **GALLINA CRIOLLA 1,10%:** Criada en todos los patios y corrales campesinos, no solamente es aceptada por su rica carne sino también porque es una productora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. El plato principal que se prepara con su carne es el caldo de gallina criolla. **HABAS 3,82%:**

Se dan específicamente en las partes altas de la zona Andina, el consumo de esta leguminosa tiene una especial importancia en la dieta de las familias indígenas y campesinas del lugar dicen que en el trabajo que ellos realizan necesitan mucha energía y fuerza y que alimentarse con las habas están alimentándose bien. La consumen cocinada, tostada, frita, en locros. **MELLOCOS 5,83%:** Es un tubérculo que ocupa el segundo lugar en importancia después de la papa, es un producto muy apreciado por los consumidores a nivel urbano y rural.

El melloco se produce en toda la sierra ecuatoriana, en la provincia de Chimborazo esta especie es manejada por agricultores de subsistencia y en pequeñas superficies, generalmente se encuentra formando asociaciones con cultivos como: oca, haba, papa o quinua y en muy contadas ocasiones como monocultivo. Generalmente lo consumen cocinado, en ensaladas, locros, y en sopas.

**QUINUA 1.45%:** cereal de gran importancia en la alimentación no solo de las zonas rurales sino también de las urbanas la única diferencia está en su preparación. La

cultivan en las zonas altas del cantón. Las comidas que se preparan son la sopa de quinua, colada de quinua y se sabe que antes con las hojas sabían hacer ensalada. **ARROZ DE CEBADA 1,35%:** rico y nutritivo cereal, parte fundamental en la dieta de las familias de las diferentes comunidades de Penipe. Por su fácil preparación y suculenta sopa elaborada con papas y col ha cobrada también gran importancia en la alimentación de las familias de este sector. Se la prepara en sopas, coladas. **ZAPALLO 0,72%:** ocupa un lugar importante en la historia de la domesticación de las plantas en América del Sur. Existen cinco variedades cultivadas principalmente por los campesinos e indígenas del lugar. Su principal uso que se le da es en el dulce de zapallo, locro de zapallo, y en la suculenta fanesca en época de semana santa, ingrediente principal para la preparación de la misma. **ZAMBO 0,38%:** el zambo también es uno de los ingredientes principales en la dieta de las familias.

Su preparación es muy rápida los platos que se elaboran con este ingrediente son: locro de zambo, dulce de zambo y también es de vital importancia en época de semana santa para preparar la fanesca. **COL 2,60%:** es un ingrediente consumido principalmente en las sopas. Con ella se elabora el caldo de bolas de maíz, en la parte urbana la utilizan para la preparación de deliciosas ensaladas. **OCAS 3,86%:** este es un tubérculo que es consumido especialmente en las partes altas de la cordillera, ya que es aquí precisamente donde es producido, su color es amarillo, de piel muy delgada. Para realizar su sabor dulce, se lo tiene que secar al sol.

Su uso principal es en locros, dulce de ocas o como entremés. **MASHUAS 1,93%:** es también un tubérculo muchas personas suelen confundirlo con la oca, hay de color rojo y amarillo fuerte, su forma es similar a una zanahoria, su olor muy desagradable se lo quita mediante blanqueo, es utilizado para locros y o muy poco para ensaladas, por su alto contenido de vitamina A y C. Se lo usa como tratamiento en la curación de heridas. **LECHE 1,77%:** siendo una zona donde se dedican a la ganadería el consumo de leche en esta zona es un lujo la mayor parte de las personas que tienen ganado, ordeñan su leche pero es para la venta es una manera de ganarse la vida. El consumo es muy poco especialmente en la zona rural debido al motivo antes señalado. Su principal uso es en la elaboración del yogurt, queso, morocho de dulce.

## CAPÍTULO IV

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

Antes de que los españoles introdujeran el ganado, la carne favorita en Ecuador fue el cuy o conejillo de indias. Varias ciudades del Ecuador se disputan ser la mejor en preparar los cuyes, pero en cada una es un plato popular y que ha salvado de la hambruna a las poblaciones más pobres. En el cantón Penipe es el plato típico y tradicional más demandado por todos los visitantes

Pero si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, Pero hay un locro que llama la atención de todo mundo: el yahuarlocro, que en lengua quichua significa caldo de sangre.

Así como el maíz es la base de muchos platos, el chancho también es fundamental en las comidas tradicionales y populares de todo el país, particularmente en la serranía. Por eso se podrá encontrar en cualquier parte la oferta de fritada que es la carne de este animal freída en enormes pailas o el hornado que es el puerco preparado lentamente hasta que concentre su sabor.

Las bebidas alcohólicas y típicas del cantón, incluyen varias mezclas de fruta hechas especialmente en temporadas de buena producción de las mismas. Una muy popular es el canelazo, que es un cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar.

Y no podemos dejar de mencionar la famosísima chicha de jora hecha por las expertas manos de las mujeres más experimentadas en la elaboración de esta deliciosa bebida.

TABLA 27 CUADRO RESUMEN DE LOS PLATOS TÍPICOS

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/LO CALIDAD	COMUNIDAD
Tortillas de maíz asadas en piedra	Tortillas	No tiene	Baja	Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Atahualpa Vía Baños	Penipe
				Cabecera cantonal Bayushig Puela	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Silvio Aro 08-21 y David Ramos	Penipe
Caldo de gallina criolla	Caldo	No tiene	Baja	Restaurant "Estancia de Mami Laura"/ Restaurant "Comidas Típicas"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Federico Álvarez	Penipe
				Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Atahualpa Vía a Baños, entrada Penipe	Penipe
Yahuarlocro	Locro	No tiene	Baja	Restaurant "Estancia de Mami Laura"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Amazonas y Silvio Haro	Penipe
				Restaurant "Katita"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Amazonas y Pedro Villagomez	Penipe
Papas con cuy	Asado	No tiene	Baja	Restaurant "La Gruta"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Isidro Ayora	Penipe
				Restaurant "Comidas Típicas"	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Doris Ramos y Padre Manceira	Penipe
Hornado	Hornado	No tiene	Baja	Sra. Targelia Tixi	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Federico Álvarez y	Penipe

									Villago mez	
				Mercado Puesto 4 Penipe	Chimbor zo	Peni pe	Riobamba	Penipe		Penipe

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA/TRADICIONAL/ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILID AD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPEN DIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALI DAD	COMUNIDAD
Tortillas de maíz asadas en tiesto	Tortillas	No tiene	Baja	Comid a de casa	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Puela	Puela	Puela
				Se con su me en la casa	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Puela	Puela	Puela
Pollo horneado	Horneado	No tiene	Baja	Restau rant "Comi das Típicas "	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Penipe	Av. Atahualpa (entrada Penipe)	Penipe
				Restau rant "Estan cia de Mami Laura"	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Penipe	David Ramos (Parque central Penipe)	Penipe
Chigüiles	Envueltos	No tiene	Baja	Comid as casera s prepar adas en casa	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Puela	Puela	Puela
				Se prepar an en casa	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Puela	Puela	Puela
Morocho de dulce	Colada	No tiene	Baja	Se prepar an en casa	Chimbor zo	Penipe	Riobam ba	Puela	Puela	Puela

				Se preparan en casa	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	Puela
Caldo de bolas de maíz	Caldo	No tiene	Baja	Comidas que se preparan en el hogar	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Bayushig	Bayushig	Bayushig
				Comidas que se preparan en el hogar	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Bayushig	Bayushig	Puela

FUENTE: Investigación primaria, entrevistas aplicadas cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

## 4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Los alimentos ceremoniales están rodeados de una serie de connotaciones rituales que demuestran el punto más alto de la preocupación culinaria. En el caso del cantón Penipe, como en el resto del país, estos alimentos se preparan en épocas marcadas por el calendario festivo de la provincia o por celebraciones religiosas que señalan el inicio de una nueva etapa de vida (matrimonios o bautizos), evidenciándose, una ruptura total con respecto al comportamiento alimentario del día a día. En efecto, la fiesta constituye el espacio indicado para elaborar una variedad de alimentos que requieren especial atención. La preparación de carnes y bebidas en grandes cantidades, en el contexto de las fiestas religiosas o del carnaval.

En la mayoría de festividades del cantón, el consumo de carnes es característico. Aunque en el ámbito cotidiano de los mestizos es común la ingesta del puerco, o la carne de res, las fiestas en honor a los santos o la celebración del carnaval son indicadas para el consumo, en grandes cantidades, de alimentos cárnicos, para cuya preparación, el sacerdote requiere, no sólo “gastar más de lo común”, sino una dedicación completa en la que la mujer “debe ingeniarse” para satisfacer a todos los que participan del encuentro. La familia hace la matanza de los puercos o de las reses para que las mujeres lo preparen durante todos los días que dura la fiesta.

TABLA 28 GASTRONOMÍA RELACIONADA CON LAS FIESTAS

<b>GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS</b>			
<b>Nombre de la fiesta</b>	<b>Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta</b>	<b>Simbolismo del plato</b>	<b>Ritual del plato</b>
Navidad	Buñuelos	Se podría relacionar, por lo que se les acompaña con miel, ya que la navidad es la época de los dulces	No tiene ningún ritual que se conozca durante su elaboración
Carnaval	Papas con cuy, Hornado Caldo de Gallina	Alimento de nuestros aborígenes	Se lo prepara en homenaje a que las cosechas sean buenas en la época Ninguno Ninguno
Cantonización de Penipe  Parroquialización del cantón	Chicha de jora Papas con cuy,  Tortillas de maíz  Licores de varias frutas	Bebida ancestral, agradecimiento a la pacha mama, por la buena cosecha de su alimento principal  Identidad de un pueblo Penipe tierra frutícola	Es un homenaje a nuestras raíces indígenas  El secreto está en la preparación de la harina Homenaje a la riqueza del suelo

FUENTE: Investigación primaria, entrevistas aplicadas cantón Penipe

ELABORADO POR: Nuris Marcela Sarango

Los platos que están relacionados a las fiestas, son los mismos ya conocidos, pero que en temporadas festivas los que se dedican a la preparación de los mismos tratan de hacer lo posible por deleitar y lucirse en la preparación de estos manjares. Los más demandados son las tortillas de maíz, las papas con cuy, caldo de gallina, yahuarlocro; en bebidas la más trascendental es la chicha de jora, sin dejar de mencionar también al licor de frutas que lo preparan con anticipación y está listo para ser consumido en las festividades del cantón, como son la cantonización, la parroquialización y la más celebrada son los carnavales, aquí se dan cita varios turistas de los diferentes cantones, y de la provincia en general para venir a compartir con familiares, o simplemente para venir a compartir un rato agradable y disfrutar de esta celebración muy sonada a nivel de la provincia.

## CAPÍTULO V

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

#### 5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA TRADICIONAL DEL CANTÓN

##### 5.1.1 ANTECEDENTES

La comida es un aspecto muy importante de la identidad étnica y del estilo de vida agrícola de indígenas y campesinos. En la sierra ecuatoriana, la persistencia de una dieta basada principalmente en los cultivos nativos, sutilmente sazonados y cocinados lentamente en diversos potajes y sopas, revela la profundidad de sus raíces prehispánicas y su importancia para la identidad quechua. La dieta y la cocina de las comunidades campesinas no solo se rigen por la ecología y la costumbre sino por las preferencias sensoriales que se han ido sedimentando con el tiempo.<sup>26</sup> La memoria, el conocimiento y la experiencia se almacenan en las comidas cotidianas y en los cultivos cuyos sabores, aromas y texturas son parte del paisaje sensorial y de la historia local que comparten los pueblos.

Todo quehacer humano tiene relación con su cultura, por tanto esta se manifiesta en varios aspectos como son: idioma, religión, costumbres, técnicas de construcción de viviendas, actividades diarias entre otros. De esta manera cada pueblo, sociedad o grupo humano poseen sus rasgos culturales propios que no son ni superiores ni inferiores a otros, son simplemente diferentes. Desde este punto de vista, se ha determinado que la identidad de un pueblo se construye sobre la base de todas sus manifestaciones culturales.

Dentro de la cultura, la forma de alimentación es una de estas manifestaciones que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su vida, mediante la transmisión oral desde sus mayores y de su grupo.

Poco a poco, va formando sus gustos alimenticios que no pueden variar mucho con respecto a aquellos que son característicos de la sociedad en la cual se encuentra integrado.

En lo que tiene que ver con la alimentación, los pueblos se caracterizan por la manera como cultivan sus productos, como los procesan y comercializan.

Especialmente, cómo preparan y sirven sus alimentos. El comer, para todos los grupos humanos, es no solamente una forma de mantener las energías, sino que es una manifestación de su identidad. Se convierte en una especie de ritual el momento, el lugar, los acompañantes, los productos servidos y la forma de llevarlos a la mesa y de comerlos.<sup>27</sup>

---

<sup>26</sup> Nadia Seremetakis" (1994)

<sup>27</sup> Astudillo, J. El ají el picante de los Dioses. Disponible en: <http://www.cipad.org>.

### **5.1.2 PROPÓSITO**

Promover y difundir la gastronomía típica y tradicional de cantón Penipe, permitiendo de esta manera hacer conocer toda su riqueza cultural en cuanto al arte culinario se refiere, saboreando los secretos que encierra la preparación de cada uno sus platos.

### **5.1.3 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN**

El cantón Penipe es uno de los más importantes de la provincia de Chimborazo, proveedor de una gastronomía muy variada por lo cual es menester la promoción y difusión del mismo y así poder entregar y brindar la información adecuada y amplia a sus visitantes con la finalidad de que conozcan en una forma más detallada todo su potencial gastronómico.

La promoción es la puesta en valor del producto turístico para colocarlo en el mercado, en la que intervienen principalmente los organismos públicos. La Difusión se relaciona con un proceso de divulgación de acciones, conocimientos, costumbres de las localidades con la finalidad de mantenerlos vivos en la memoria de los pobladores y foráneos.

Para llevar a cabo este plan dividiremos las estrategias en dos grupos: macros y micros con respecto a los sectores involucrados.

### **5.1.4 ESTRATEGIAS MACRO**

Penipe un cantón pequeño en tamaño, pero grande en riqueza paisajística, cultural y gastronómica, para dar a conocer la maravillosa oferta culinaria que el cantón tiene y que ha hecho del mismo, una joya bien escondida con características singulares y lo más importante la amabilidad de su gente, primeramente se debe comenzar motivando y capacitando a todos los actores fundamentales que intervienen directamente en la preparación de las comidas típicas y tradicionales del lugar, garantizando así la buena imagen y calidad en la elaboración de los alimentos, para que así los visitantes no tengan temor alguno en la adquisición de los mismos.

Motivo por el cual se propone como primera estrategia la campaña de capacitación y motivación a los actores principales.

#### **1. Campañas de capacitación y motivación**

Establecer convenios con las diferentes entidades públicas (Ministerio de Turismo), privadas, universidades especializadas en la rama de gastronomía para iniciar procesos de motivación y capacitación a todas personas que prestan el servicio de alimentación.

Dando énfasis en temas de gran importancia en la oferta del producto:

- ❖ Condiciones sanitarias correctas de las áreas de elaboración y oferta de alimentos.
- ❖ Protección sanitaria de los alimentos.
- ❖ Buena presencia y hábitos higiénicos de los manipuladores

- ❖ Atención al cliente
- ❖ Técnicas de preparación de alimentos y bebidas

## **2. Campañas de promoción**

Para las campañas de promoción, primero tenemos que tomar en cuenta con que capital contamos para la realización de las mismas. Podríamos comenzar con el suficiente material publicitario como: carteles, posters, distintivos, hojas volantes etc.

Los mismos que nos servirán para vender la gastronomía del sector, estos deben visualizar claramente todas las delicias gastronómicas del cantón Penipe. Aprovechando las épocas más importantes de las celebraciones festivas del lugar como son: carnavales, y la cantonización se podría dar más énfasis a la campaña publicitaria ya que en estas festividades acuden más visitantes.

Todo el material publicitario se lo debe distribuir en las diferentes instituciones y establecimientos que se dedican a prestar servicios turísticos en la zona, así como a las entidades públicas como al Municipio del cantón.

## **3. Campaña de difusión y comercialización**

- ❖ Para realizar la promoción de la gastronómica existente en el cantón Penipe, y hacer conocer al público objetivo características de sus recursos gastronómicos, en primer lugar, a corto plazo en el ámbito local y regional se debe participar en las diferentes ferias de la provincia, como por ejemplo en la ciudad de Riobamba en el mes de abril se realiza la feria de Macaji es una excelente oportunidad para promocionar los variados platos típicos del cantón, aprovechando la alta concentración de visitantes que se dan cita a este lugar, se podría poner un stand y hacer degustaciones de la comida, se podrían también repartir folletos con suficiente información sobre Penipe, poniendo principal énfasis en su comida y los principales lugares donde adquirirla. A mediano y largo plazo se puede extender la participación en este tipo de eventos a nivel nacional, aprovechando las ferias turísticas que se desarrollan cada año en las diferentes ciudades más importantes como son: Quito, Guayaquil y Cuenca.
- ❖ La realización de la difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón Penipe, se la debe hacer en coordinación con el Municipio del Cantón, realizando invitaciones a los diferentes medios de comunicación radio, televisión, prensa para que visiten este maravilloso lugar de esta manera estamos garantizando la apertura de los medios a través de reportajes, artículos a promocionar y difundir todos los atractivos turísticos, naturales y culturales del cantón dando un especial énfasis a toda la riqueza gastronómica del sector.

## **4. Ruta gastronómica**

El Ministerio de Turismo lidera una campaña para desarrollar rutas gastronómicas, en torno a los principales lugares y sitios turísticos del Ecuador. Basándose en varios ejes fundamentales como los elementos básicos por los cuales se considera una ruta gastronómica; un estudio de la diversidad natural y cultural de las rutas como elementos determinantes para la sostenibilidad del turismo; las preferencias actuales de los turistas

a la hora de decidir sus vacaciones. “Una ruta gastronómica debe ofrecer una relación entretenida, sensorial y educativa entre los alimentos. Debe ofrecer a los visitantes una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos que la distinguen: comida, producción agrícola y entretenimientos propios de la cultura del sector,<sup>28</sup> El Cantón Penipe cuenta con todos estos elementos. Motivo por el cual es el alcalde del lugar, el llamado a solicitar al Ministerio de Turismo la inclusión de Penipe a este proyecto “La Ruta Gastronómica” de esta manera se contaría con el auspicio del ministerio a espacios de promoción en las páginas web del mismo, de esta forma conseguiríamos hacer conocer al Cantón y lograr una demanda de turismo hacia el mismo.

## **5. Proyectos**

Es el Municipio del cantón Penipe el llamado a impulsar la generación de proyectos turísticos comunitarios, basando sus lineamientos en la organización de las diferentes comunidades del sector. Incentivándolas a que sean estas las que se encarguen de ser las anfitrionas e impulsadoras de este proyecto, para ello es necesario la capacitación y profesionalización de los actores involucrados en esta actividad. La gente del cantón es muy trabajadora y valiente, pese a las adversidades de la erupción volcánica han sabido salir adelante buscando la manera de generar recursos para sus hogares muchas son las mujeres que han visto como opción la colocación de puestitos de comidas y les va muy bien, es a toda esta gente a la que hay que formar y capacitar para que sean ellas las principales forjadoras del desarrollo gastronómico de su cantón enseñando y haciendo valorar a sus hijas lo importante que es seguir cultivando y forjando la cultura gastronómica del sector.

### **5.1.5 ESTRATEGIAS MICRO**

#### **1. Guía turística-gastronómica**

Existen muchos métodos y maneras de dar a conocer las potencialidades turísticas en un sector, pero sobre todas prevalece una que se les va a quedar gravada en la memoria de todo visitante al lugar, es a través del material visual. Es muy importante que el municipio cuente con una guía turística-gastronómica haciendo conocer toda su riqueza natural, cultural y especialmente gastronómica la misma debe tener toda la información necesario como: distancia, ubicación, lugares más relevantes a conocer, transporte, hoteles, precios y sobre todo los restaurantes principales del sector indicando los platos típicos más sobresalientes de la zona (tortillas asadas en tiesto, Yahuarlocro, papas con cuy, caldo de gallina criolla, hornado). Incentivando así a que conozcan el lugar y se deleiten de sus riquísimos platos típicos y tradicionales del cantón.

#### **2. Ferias gastronómicas**

La organización de estas ferias son un punto clave para realizar la promoción de un producto turístico, en este caso la gastronomía del cantón, debido a que estas se las

---

<sup>28</sup> Ministerio de Turismo [www.turismo.gov.ec](http://www.turismo.gov.ec)

puede realizar en épocas festivas del lugar, y a la gran afluencia de visitantes de otras provincias que acuden a fiestas como: el carnaval, la cantonización, y la parroquialización del cantón Penipe, la organización de las ferias gastronómicas se la debe hacer en un marco totalmente natural, destacando la buena calidad de los ingredientes, dando prioridad a los que son cultivados por los mismos campesinos de las diferentes comunidades, otro aspecto muy relevante e importante es la preparación de los diferentes platos típicos se la debe hacer de la manera más higiénica posible, los utensilios y ollas a utilizar deben estar completamente en buen estado y limpias, esto causará una buena impresión a todos los turistas que se den cita a degustar de la rica gastronomía que tiene el cantón.

Aprovechando la feria gastronómica, se puede también aprovechar para promocionar otros productos artesanales y manifestaciones culturales como música, danza, pintura.

Para la organización de los participantes a esta feria, como: puestos de comida, restaurants, fondas se hará de acuerdo a los siguientes tipos de platos:

- ❖ Entremeses de sal: tortillas de maíz asadas en piedra, humitas
- ❖ Entremeses de dulce: buñuelos con miel, empanadas de viento
- ❖ Asados: Cuy, Borrego, conejo
- ❖ Fritos: Fritada, trucha
- ❖ Horneados: Hornado de chanco
- ❖ Bebidas frías: Chicha de jora, licor de manzanas, peras, duraznos
- ❖ Bebidas calientes: Colada morada, morocho de dulce
- ❖ Caldos: caldo de gallina criolla, Yahuarlocro, caldo de pata, timbusca

### **3. Páginas Web**

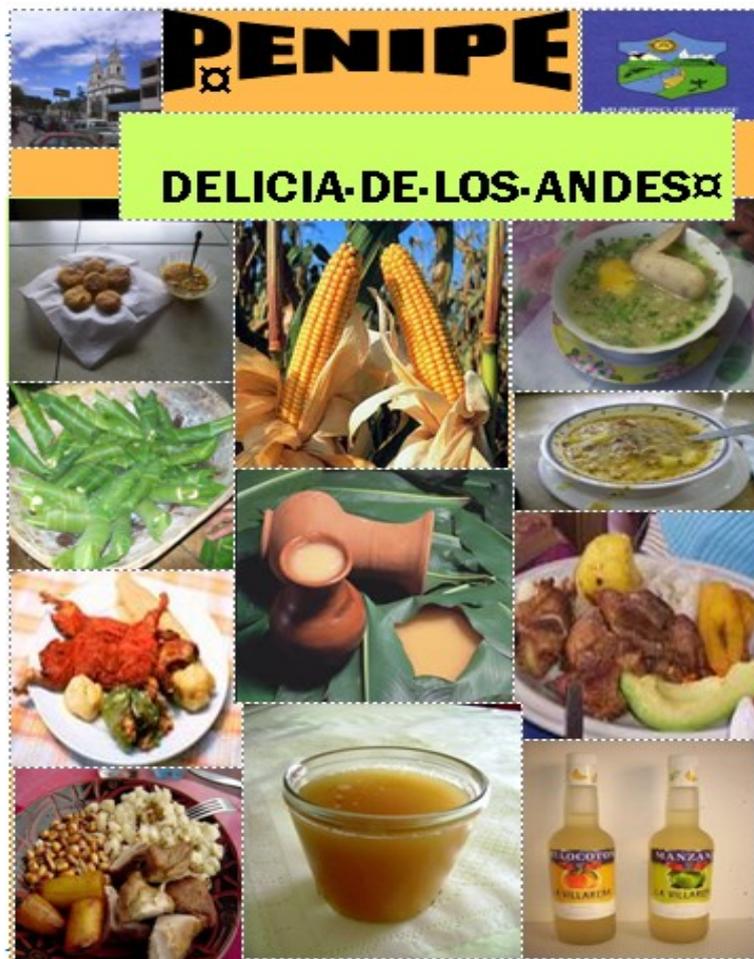
Ahora con la tecnología de punta con la que se cuenta, el Municipio del cantón Penipe ya tiene una página web, la misma que debería ser aprovechada al máximo, para promocionar más al cantón, pero lamentablemente no se puede encontrar mucha información relevante acerca del cantón, se tiene que ir actualizando periódicamente esta página, promocionando más a esta zona, dando un principal énfasis a la gastronomía del lugar

Estas estrategias nos ofrecen una herramienta más para lograr vender todas las riquezas naturales y culturales con las que cuenta este bonito cantón y más aún su riqueza gastronómica que sin duda logrará cautivar los paladares más exigentes de propios y visitantes, llegando a ser una más de sus riquezas turísticas.

Otras alternativas para promocionar y difundir los platos típicos y tradicionales del sector, podremos tomar como ejemplo material publicitario, mismo que nos ayudará a cumplir con nuestra meta.

## **PÓSTER**

IMAGEN 18: POSTER



ELABORADO POR: Marcela Sarango

## 5.2 ORGANISMOS (no estatales) QUE PODRÍAN PROMOCIONAR/COMERCIALIZAR LOS PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES

En la actualidad en Penipe no existen organismos e instituciones que se dediquen a promocionar la gastronomía del cantón, escasamente se puede tener algo de información en el internet de uno de sus platos principales como son las tortillas de maíz, se podría decir que es el único plato al que le dan principal énfasis, esto debe ser a que es la carta de presentación en lo que a gastronomía de este cantón se refiere ya que las personas lo asocian con este delicioso plato.

Es la municipalidad del cantón la que debería encargarse directamente de promocionar y difundir toda la riqueza gastronómica de la zona. El departamento de cultura tiene que realizar proyectos claros que impulsen el turismo en la zona, haciendo conocer todo su potencial no solo en lo cultural, sino también dando principal atención a la gastronomía del sector. Se debe explotar al máximo todo el espíritu de superación y de

lucha que tienen los habitantes del cantón, ya que a pesar de todas las adversidades por las que han tenido que pasar debido a las continuas erupciones volcánicas, es un pueblo que no se ha dado por vencido han sabido superarse y seguir adelante contando únicamente con sus propios recursos, algunos de ellos hacer uso de sus conocimientos gastronómicos y se han dedicado a la elaboración de las tortillas haciendo de este negocio parte de su subsistencia ya que por el motivo antes mencionado se vieron obligados a evacuar sus tierras.

En Penipe la gastronomía es la forma de su expresión cultural, debido a que de generación en generación se han venido guardando celosamente secretos de elaboración de los diferentes platillos. Así como también a través de los mismos podemos conocer ciertas características de alimentación de su gente, y claramente se pueden distinguir ingredientes básicos en la preparación de sus alimentos y los nutrientes necesarios que necesitan en su alimentación cotidiana.

Debido al poco interés que se le ha puesto a la cultura gastronómica en el cantón Penipe, se están perdiendo la elaboración de ciertos platos que eran muy tradicionales (regadillo, chulco de huevos), las personas que los solían preparar han fallecido y son muy pocas las que conocen su forma de preparación, y de hecho ya han perdido el interés de prepararlas, esto también es por el ingreso de nuevos platos que poco o nada aportan en una buena alimentación, pero por su rápida preparación poco a poco han ido ganando más aceptación en la gente.

Es lamentable que por la falta de apoyo de organismos, instituciones o el estado mismo, en la cultura gastronómica se pierdan ciertas tradiciones en la elaboración de platos. Siendo la alimentación la fuente principal de información cultural de un pueblo, es urgente que se tomen medidas necesarias en promover y dar a conocer más la cultura gastronómica del sector. Razón por la cual es importante que organismos locales, principalmente el municipio tiene que poner especial énfasis en promocionar y difundir esta actividad muy importante para el desarrollo de su pueblo.

Se podrían hacer diferentes actividades, organizando a la gente que se dedican a esta actividad (restaurantes, puestos de comida en el mercado, fondas etc.), para que sean ellos primeramente los conocedores de lo importante que es hacer conocer a lo largo del territorio todos los deleites de su gastronomía, dándoles pautas en todo el proceso de la elaboración de las comidas su forma de manipulación, el aseo de sus locales etc. La gente de Penipe es muy trabajadora, unida y organizada que no se rinde ante ninguna adversidad y que a pesar de ser un pueblito tan pequeño han salido adelante. Motivo por el cuál con una buena capacitación motivación van a ser ellos mismos, en el futuro los que se encarguen de promocionar y hacer conocer todas sus riquezas naturales y gastronómicas, ya que un cliente bien atendido y satisfecho trae consigo a muchos más.

## 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 6.1 Conclusiones

#### CONCLUSIONES

- ❖ El cantón Penipe cuenta con una gran variedad de recursos naturales, culturales, y atractivos turísticos que se complementan con una infraestructura turística aceptable (restaurantes, alojamiento, recreación al aire libre, atracción por los eventos volcánicos del volcán Tungurahua), haciendo del cantón una buena opción para ser visitado un fin de semana, en sus festividades o para pasar unas merecidas vacaciones.
- ❖ Penipe cuna de la culturabilidad andina tiene diversas formas de expresión en las cuáles se destaca su gastronomía tradicional haciendo de esta una verdadera mezcla de secretos y tradiciones que a lo largo del tiempo han cautivado los paladares más exigentes de propios y extraños que visitan el sector, mismos que no pueden irse sin deleitarse de las succulentas tortillas de maíz asadas en piedra acompañadas de una riquísima salsa de queso.
- ❖ En la gastronomía del cantón son utilizados ingredientes propios de la zona, criados y cultivados por los campesinos de las distintas comunidades del lugar, para la preparación de los diferentes platos como son: maíz, papas, cuy, carne de cerno ingredientes básicos en la elaboración de los platos principales del lugar.
- ❖ Cabe destacar que los postres y dulces no son muy frecuentes en la dieta diaria de los habitantes del lugar, estos platos son preparados solo en épocas especiales o en fiestas.  
Lo que sí es habitual es el consumo de coladas (avena, manzana, jucho en época de capulíes) en los habitantes de la zona urbana.
- ❖ A pesar de ser un pueblo pequeño, han logrado salir adelante, y han sabido utilizar todas las riquezas que les dan sus tierras ya que la mayoría de la gente se dedican a cultivarlas y han hecho de la agricultura la fuente principal de sus ingresos económicos, y un medio de subsistencia.
- ❖ Actualmente no se cuenta con promoción y difusión de su gastronomía, los visitantes conocen de ella cuando visitan al cantón en festividades especiales o cuando pasan por la carretera principal vía a Baños que es donde se encuentran los hornos para asar las tortillas, eso sí es una tradición pasar por aquí y deleitarse de este delicioso platillo.
- ❖ En el cantón Penipe la dieta diaria varía en lo que se refiere a los habitantes de la zona urbana de la rural. Para los campesinos es un lujo la utilización de carnes, ya que a la misma solo la consumen en eventos especiales, su situación económica no les permite el consumo de estos manjares. Mientras que en la zona urbana si pueden acceder al consumo de esta proteína necesaria para una buena alimentación y nutrición.

- ❖ En Penipe se conserva en su gran mayoría las recetas de los platos típicos y tradicionales son pocos los platos que han desaparecido, pero existe el riesgo de que desaparezcan otros, ya que las que conocen las recetas son ya personas adultas, que guardan celosamente sus secretos de preparación, los heredan de generación en generación, pero debido a muchos factores no les ha sido posible enseñar a sus hijas o nietas los secretos e ingredientes para la elaboración de los mismos.

## 6.2 Recomendaciones

### RECOMENDACIONES

- ❖ El Municipio del cantón, por medio del departamento de Cultura debe prestar mayor atención al desarrollo del turismo en la zona, cuentan con una gama de recursos naturales, culturales y una gastronomía, que bien organizada y explotada a lo máximo se podría convertir en fuente de trabajo y de gran ayuda para las economías de los hogares penipeños. Se debería difundir y hacer conocer todas estas maravillas. Cuentan con una radio “La voz del Volcán” por este medio se tiene que incentivar y promocionar al lugar, que sea bien conocido a nivel provincial, de esta manera se está dando un paso hacia delante para ser conocido a nivel nacional.
- ❖ Se deben realizar proyectos de Desarrollo Turístico del lugar. Utilizando todas las estrategias de marketing para poder promocionar la zona, es urgente también que se realicen guías sobre turismo. Con respecto a la gastronomía se debería organizar a las mujeres de las diferentes comunidades y hacerles tomar conciencia de lo importante que es de realizar un recetario de toda la gastronomía del cantón, de esta manera conseguir que muchas recetas que se guardan secretos celosamente sean dados y de esta manera continuar con la tradición en la preparación de los diferentes platos.
- ❖ Conseguir más apoyo técnico para las diferentes actividades agrícolas, ya que los agricultores de la zona no tienen la suficiente capacitación en cómo realizar el cultivo de sus tierras, muchas de las veces utilizan fumigantes muy fuertes para sus cultivos, vagamente aconsejados por los propietarios de los diferentes locales que se dedican al expendio de estos productos químicos, que muchos de ellos son peligrosos para el consumo humano. Tomando en cuenta que la mayoría de los ingredientes básicos para la preparación de los diferentes platos son cultivados en el mismo cantón.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Alejandro Hilda, Editores Varios: Gastronomía y Biodiversidad Andina en la Provincia de Chimborazo, Programa Regional Bio Andes Eco Ciencia – Quito.

BANCO CENTRAL DEL ECUADOR.-“ATLAS DEL MUNDO, prehistoria.”.-pp. Varias.

Círculo de lectores “El gran libro de la cocina Ecuatoriana” pp, índice ec.lirondo.com › Provincia de Chimborazo › San Antonio de Bayushig Ecuador”.- pp. Varias.

Estrella, Eduardo.- “El Pan de América”, Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador.

Gallego, Felipe Jesús; Peyrolón Melendo Ramón.- “Diccionario de Hostelería”.

Guayanlema, Luis “Historias de San Antonio de Bayushig” Provincia de Chimborazo, pueblos del Ecuador y del Mundo Fuente: Revista Bayushig 98 y personal. Hostelería y Turismo. Restaurante y gastronomía. Cafetería y Bar.- pp. Varias.

INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001.

Jorge Núñez Sánchez. “La Cocina Ecuatoriana” Director de la sección de Historia y Geografía de la casa de la Cultura Ecuatoriana.

La Cultura Popular en el Ecuador Tomo X Chimborazo” (2002 – 2003) Coordinador de la Investigación Marcelo Naranjo Villavicencio. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP).

Paredes Irene, (1959). Folklore Gastronómico ecuatoriano.

Plan de Desarrollo del Cantón Penipe, (2003 – 2013) Municipio del Cantón Penipe, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE).

### **Páginas Webs Consultadas:**

<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

<http://mural.uv.es/sanllaro/gastronomia%20ecuatoriana.html>

[www.cidap.org.ec/.../Aji%20el%20picante%20de%20los%20dioses.pdf](http://www.cidap.org.ec/.../Aji%20el%20picante%20de%20los%20dioses.pdf)

[www.inec.gov.ec/c/document\\_library/get\\_file?FolderId=1095731&name=DLFE-16677.pdf](http://www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?FolderId=1095731&name=DLFE-16677.pdf)

## **Páginas Webs Revisadas**

Chávez, A. (2009). La comida ecuatoriana. Disponible en:  
<http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana>.

*La cocina ecuatoriana.*

Disponible en:  
<http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/es/component/content/article/67-noticias-antiores/481-cocina-ecuatoriana>. Varios autores. (2009).

Morales, F. (2009). Historia de cocina moderna. Disponible en:  
<http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna>

Núñez Sánchez, J. (2009). Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Disponible en:  
[http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)

Orquera, A. (2007). Plan Provincial de Emergencia ante la probable erupción del volcán Tungurahua. Disponible en:  
[http://new.paho.org/ecu/index.php?option=com\\_docman&task=doc](http://new.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&task=doc)

## ANEXOS

### ANEXO 1: Modelo de encuesta

## UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA



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

Encuesta No. \_\_\_\_\_

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

**Nombre de la Parroquia:**

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

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

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

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

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

**II. COMIDAS TRADICIONALES**

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

## ANEXO 2: Manual para la aplicación de encuestas

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



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

#### 1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

#### 2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

## **I. ASPECTOS GENERALES**

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

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

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

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				

2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

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

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

4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

## II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

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

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

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

### ANEXO 3: Parrilla para el ingreso de información

Numero de Encuesta	1. Cuáles Platos/Bebidas/Postres conocen propias del sector			2. Cuáles de las comidas se preparan en épocas de fiesta		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

3. Cuáles son los Platos/Bebidas/Postres, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector			4. Cuáles son las más demandadas por los visitantes en este sector			5. Que comidas Típicas/Tradicionales/Ancestrales/ conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR

6. Que Platos/Bebidas/Postres/ conoce que se preparaban antes y que ya no se elaboran			7. Que comidas nuevas se prepara en el sector			8. Ingrediente básico del sector para preparar las comidas		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LOS PREPARA MEJOR

### ANEXO 4: Instructivo para llenar la parrilla

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

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

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

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

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

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

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.  
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan a la zona, debe igualmente escribirlos en la parrilla.  
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.  
Si en alguno de los literales no quiso responder él encuestado o no sabía responder, deberá llenar en la parrilla de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ANEXO 5: Entrevista**

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

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

## ANEXO 6: Manual para la aplicación de entrevistas

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

### 5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

### 6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Las entrevistas están dirigidas únicamente a las comidas típicas, tradicionales y ancestrales.
- Se deberá llenar dos fichas por comida; es decir dos entrevistas por cada comida (dos fichas por plato: dos informantes claves, mismos que no pueden pertenecer a la misma familia).
- Una vez que los informantes claves cumplan los requisitos, también se debe tomar en consideración que los mismos deben residir preferiblemente en las zonas rurales.
- Al momento de aplicar las entrevistas, hay que tener cuidado de que los informantes claves no se sientan interrogados.
- De ser factible contactarse con los informantes claves, para determinar el día, lugar, hora en la que podrán atendernos.
- Lograr en lo posible que se realice la preparación de la comida.

- La entrevista se la debe realizar con tres generaciones atrás, es decir se deberá preguntar como prepara el informante clave, como preparaba su madre y como lo hacía su abuela.
- Las entrevistas deben realizarse con objetividad, es decir hay que tener cuidado de la información que dan los informante claves, que la misma no sea subjetiva.
- Se debe tener en cuenta que los informantes claves, pueden brindar información errada, y esto puede ser por desconocimiento.
- Deberán presentar 5 fotografías diferentes por cada comida.

## **LOCALIZACIÓN**

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

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

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

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

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

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

## **CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE**

**Nombres y Apellidos:** Deberá escribir los nombres y apellidos completos de las persona/s que son informantes claves.

**Edad:** Deberá escribir la edad de los informantes claves, mismos que deberán ser mayores de 40 años de edad.

**Sexo:** Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

**Dirección y teléfono:** Deberá escribir la dirección completa y el número de teléfono de los informantes claves.

**Tiempo que vive en el sector:** Deberá escribir el tiempo que viven en el sector de los informantes claves, mismo que no deberá ser menor de cinco años.

**Nombre de la comida:** Deberá escribir el nombre completo de la comida típica, tradicional o ancestral.

**Con qué otros nombres, se la conoce a esta comida:** Deberá escribir con que otros nombres se la conoce a la comida típica o tradicional.

**Tipología del plato:** Deberá escribir el tipo de comida al que pertenece, por ejemplo: entrada fría, envueltos, caldos, sopas, etc.

**Tipo de comida:** Deberá escribir si la comida es típica, tradicional o ancestral.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CARACTERÍSTICAS**

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

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

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

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

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

**Recomendaciones de preparación (tips especiales o, secretos):**

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

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

**UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN**

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

**USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Quienes lo consumen:** Deberán averiguar si las personas que consumen la comida típica, tradicional o ancestral es únicamente por la población o por turistas.

## **INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES**

**Promocionan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente promocionan la comida típica, tradicional o ancestral.

**Comercializan la comida:** Deberán averiguar el nombre de instituciones u organismos que actualmente comercializan (ya sea que estén empleando métodos técnicos de conservación de la comida u otros) la comida típica, tradicional o ancestral.

## **CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

**Producción directa (consumo interno):** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral es de producción propia del informante clave, y si esta producción es empleada para autoconsumo.

**Comercializan:** Averiguar si la producción del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, a más de servir para autoconsumo, esta es comercializada a otros sectores (anotar a qué sectores, nombres de empresas, mercados, personas, etc.) y si es al por mayor o al por menor.

**Mercados (al mayorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados al por mayor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

**Mercados (al minorista):** Averiguar si la adquisición del ingrediente base de la comida típica, tradicional o ancestral, la realizan en mercados, tiendas, etc. al por menor, así mismo averiguar el *nombre* de los lugares o personas de la adquisición.

## **PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE**

**Área:** Se deberá preguntar sobre el área de producción (el nombre del lugar específico) del ingrediente base y si la producción es a gran escala.

**Región (Costa, Sierra, Oriente):** Se deberá preguntar sobre la región en donde se produce el ingrediente base y si se lo está exportando.

**Provincia:** Preguntar el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

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

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

## ANEXO 7: Instructivo para el ingreso de información

### INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. **Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.**

2. **Unificar la información de las dos entrevistas:**

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de El Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. **Digitalizar la información:**

En la ficha adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no.

En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.

ANEXO 8: Entrevistas llenas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Silvio Aro y David Ramos	x
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Atahualpa	x
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Iván Acosta		41	M	Cerca a la Iglesia. Teléfono 2907186	Todo el tiempo
	Laura Isabel Peña		43	F	Vía a Baños. Teléfono 2907257	20
<b>Nombre de la comida</b>			Tortillas de maíz hechas en piedra			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Solo tiene este nombre			
			Con ningún otro			
<b>Tipología de la comida</b>			Entrada			
<b>Tipo de comida</b>			Tortillas			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					<b>X</b>	
					<b>X</b>	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Cabecera Cantonal Bayushig Puela			
			La Estancia de Mami Lauri			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Bayushig			
			Vía Principal a Baños Entrada a Penipe			
<b>Características</b>	Ingredientes			Harina de maíz, manteca de chanco, queso, sal, agua tibia, cebolla		
				Harina de maíz, manteca de chanco, queso, sal, agua tibia, cebolla, color		
	Ingrediente principal			Harina de Maíz		
				Harina de maíz (Cauca reventada)		

	Preparación	Con la harina de maíz apta para la tortillas se mezcla con agua tibia, manteca, sal, se amasa bien se hace una preparación con hojas de cebolla blanca y queso, para ponerles en el centro a las tortillas, se las va formando y se las pone a asar en la piedra bien caliente se sirve con ají de queso.
		Se amasa la harina con agua tibia, manteca, sal, se forman las tortillas en el centro llevan queso, mismo que se lo prepara con hojas de cebolla blanca. Una vez hechas las tortillas se calienta la piedra bien y se colocan las tortillas se le va frotando con una brocha la grasa de manteca de chanco que queda de la fritada.
	Acompañamiento	Con hornado Con ají de queso
	Combinación/sustitución de productos	No Ningún cambio de productos
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se les espolvorea agua tibia con sal y manteca de chanco mientras se las asa Piedra virgen curada se la encuentra en la mitad de las montañas
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de maíz, caldo de bolas, coladas Chihuiles, coladas, tortillas, caldo de bolas, morocho
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Planchas de piedra Piedra virgen
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Desde los antepasados Origen de nuestros antepasados
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Único producto que se producía Tortillas asadas en piedra
	Significado que posee la comida	Alimento básico en la alimentación de nuestros aborígenes Maíz riqueza del suelo (Pacha Mama)
	Usos	Alimento básico para nuestras comidas Valor nutritivo en la alimentación
	Qué representa	La riqueza de nuestro suelos

		La principal fuente de alimentación de nuestro pueblo
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Su preparación es constante
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición
		Por costumbre
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce
		No sabe
	Relación con las fiestas	Todos consumen propios y extraños
		Más demanda en estas épocas
Quién los elabora	Personas del sector	
	Sra. Rosa Peña	
Quienes lo consumen	Clientes locales, turistas	
	Los turistas y la propia gente del cantón	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	Municipio, Ferias en Macaji, Guayaquil Prensa escrita
	Comercializan la comida	Feria organizada por el Consejo Provincial Desconoce
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Directa
		Es propia del informante, y es utilizada para el consumo familiar
	Comercializan	Si
		Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba
		De la ciudad de Riobamba, Penipe
Mercados (al minorista)	Si	
	Si en Penipe	
Producción del Ingrediente base	Área	Bastas Extensiones
		9 Cuadras (Pungal de Puela)
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Chimborazo
		Chimborazo
	Población	Penipe
Penipe		
Épocas de producción	Agosto - Noviembre	
	Octubre- Mayo	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Federico Álvarez	x
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	David Ramos	x
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Francisca Morán		77	F	Parque central	77 años
	P. Jaime Álvarez		56	M	Iglesia Parroquial Penipe	33
Nombre de la comida			Caldo de gallina criolla			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Solo tiene este nombre Consomé de gallina			
Tipología de la comida			Caldos y sopas			
Tipo de comida			Caldo			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					x	
					x	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes, Comidas típicas, Estancia Mami Lauri Restaurantes de la zona (entrada a Penipe)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Vía Principal a Baños Entrada a Penipe Vía Principal a Baños Entrada a Penipe			
Características	Ingredientes			Zanahoria, hierbitas, sal, ajo, papa, carne de gallina criolla, condimentos Carne de gallina, alverjita, zanahoria, papas, hierbitas		
	Ingrediente principal			Carne de gallina criolla Carne de gallina criolla		
	Preparación			Ponemos a cocinar la carne sazonando con ajo, sal, zanahoria, cuando la carne esta suave le incorporamos la papas sazonamos bien colocamos hierbitas para servir.		

		Sazonamos bien al caldo con ajo, sal, zanahoria colocamos la carne de gallina para que hierva con estos ingredientes, luego cuando la carne esta suave le colocamos un poco de arrocillo, a parte cocinamos las papas para acompañar al caldo, se le coloca picadillo de hierbitas culantro con cebolla blanca de hoja.
	Acompañamiento	Con hierbitas picadas y la papa Con papa
	Combinación/sustitución de productos	No se pueden sustituir los ingredientes En algunos lugares colocan pollo encubado en vez de la propia carne de gallina criolla.
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	En la sazón esta el secreto En la forma de sazonar
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de gallina Seco de gallina
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	x x
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Continuar con la tradición, enseñanza de nuestros padres Desde tiempos antiguos
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Ninguno Por el ave
	Significado que posee la comida	Desconoce No sabe
	Usos	Como alimento nutritivo Alimentación nutritiva y vitamínica
	Qué representa	Nuestras costumbres Tradición de un pueblo
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Su preparación es constante
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición Demanda turística
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce No sabe
	Relación con las fiestas	Todos consumen propios y extraños Más demanda en estas épocas

	Quién los elabora	Sra. Katita Restaurantes de la zona
	Quienes lo consumen	Turistas y en casa Turistas y gente del cantón
Instituciones/or ganizaciones	Promocionan la comida	Municipio, Ferias y por la radio la voz del volcán Prensa escrita
	Comercializan la comida	Feria organizada por el Consejo Provincial Desconoce
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En los propios hogares se crían a las aves Se crían en el mismo sector
		Comercializan
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba De la ciudad de Riobamba, Penipe
		Mercados (al minorista)
	Producción del Ingrediente base	Área
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra	
	Provincia	Chimborazo Chimborazo
Población	Penipe Penipe	
	Épocas de producción	Todo las épocas Todo el tiempo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Amazonas y Silvio Haro	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Amazonas y P. Villagomez	X
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sr. Efraín Rodríguez		41	M	Amazonas y Silvio Haro. Telf. 086202406	Toda la vida
	Sra. Teresa Pilco		66	F	Amazonas y P. Villagomez. Telf. 907149	66 años
<b>Nombre de la comida</b>			Yahuarlocro			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Con ningún otro nombre No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y sopas			
<b>Tipo de comida</b>			Locros			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						X
						X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Restaurant Estancia Mami Lauri Restaurant Katita			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Entrada Penipe Frente Asilo de Ancianos			
<b>Características</b>	Ingredientes			Tripas de borrego, papas, sangre, maní, ajo hierbitas, cebolla, limón, condimentos, aguacate		
				Tripas de borrego, papas, sangre, maní, ajo hierbitas, cebolla, limón, condimentos, aguacate, hierba buena		
	Ingrediente principal			Tripas de borrego Tripas de borrego		

	Preparación	Se lavan bien las tripas del borrego, se ponen a cocinar con la papa con un buen refrito. Luego se fríe la sangre.  Hacemos un buen refrito con la cebolla, el ajo, esto para sazonar al caldo, lavamos bien las tripas de borrego con sal y limón, se las pica bien y se las coloca al caldo, a continuación se colocan las papas la hierba buena condimentamos bien. A parte se fríe la sangre y listo.
	Acompañamiento	Con sangre frita cebolla en tiritas, aguacate y limón  Aguacate, limón picadillo de sangre frita
	Combinación/sustitución de productos	No se pueden sustituir los ingredientes Ninguno
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Las tripas de borrego deben estar bien lavadas  Se conserva la sazón que nos enseñaron
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Yahuarlocro Yahuarlocro
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
Horno de barro		
Utensilios de madera		
Cocina a leña		X
Otros:		
		Ollas de aluminio en gas o a leña
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Herencia de nuestros antepasados Tradición
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque yahuarlocro significa loco de sangre Por las tripas y la sangre
	Significado que posee la comida	La sangre que derramaron nuestros aborígenes en el tiempo de la conquista Nuestra gente le gusta este loco
	Usos	Como alimento nutritivo Para la alimentación
	Qué representa	Nuestra historia pasada Tradición de un pueblo
	Temporada (fechas y fiestas en que se	Su preparación es constante

	prepara)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición Demanda turística
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce Ninguno
	Relación con las fiestas	Todos consumen propios y extraños Más demanda en estas épocas
	Quién los elabora	Restaurant de la Gruta Sra. Teresa Pilco
	Quienes lo consumen	Turistas y gente de la localidad Clientes
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	En Radio Volcán En Radio Volcán
	Comercializan la comida	Feria organizada por el Consejo Provincial Desconoce
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En los propios hogares se crían a las aves Se crían en el mismo sector
	Comercializan	Muy poco Muy poco
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba De la ciudad de Riobamba, Penipe
	Mercados (al minorista)	Personas particulares Si
Producción del Ingrediente base	Área	En terrenos de la casa No muy definida
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra
	Provincia	Chimborazo Chimborazo
	Población	Penipe Penipe
	Épocas de producción	Todo las épocas Siempre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Isidro Ayora	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Doris Ramos y Padre Mancero	X
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Fausto Chunata Inca		47	M	Isidro Ayora, Parque central	47
	Norma Reinoso		40	F	Doris Ramos y Padre Mancero Telf. 2907114	40
Nombre de la comida			Papas con cuy			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Todo un siempre es el único nombre con que se lo conoce No tiene otro nombre			
Tipología de la comida			Asado			
Tipo de comida			Plato principal			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurant de la Gruta Restaurant de la zona Comidas Típicas			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Entrada Penipe Entrada Penipe			
Características	Ingredientes		Cuy, papas, lechuga, maní, cebolla, aliños, ajo, salsa de pepa			

		Cuy, papas, lechuga, salsa de maní o de pepa de zambo, cebolla, aliños, ajo.
	Ingrediente principal	Cuy
		Cuy
	Preparación	Se pela bien al cuy, aliñamos de un día para el otro, se le pasa por la mitad un palo bien amarrado para asarlo dándole las vueltas constantemente, aparte cocinamos las papas y hacemos la salsa de maní o de pepa de zambo.
		Con todos los aliños sazonomos bien al cuy preferentemente de un día para el otro, se lo aza bien hasta que este doradito. A parte cocinamos las papas y hacemos la preparación de la salsa de maní.
	Acompañamiento	Con papas y lechuga
		Con salsa de pepa de zambo o maní, papas y lechuga
	Combinación/sustitución de productos	A la salsa de maní se la puede hacer con pepas de zambo
		Ninguno porque cambiaría la tradición
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El secreto está en la sisón (aliño)	
	En el aliño	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Locro de cuy, ají de cuy	
	Locro de cuy , cuy asado	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Brazas asado al carbón
Asado al carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Desde la época de nuestros antepasados
		Desde nuestros aborígenes
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el animalito se llama cuy
		Nombre típico
	Significado que posee la comida	Enseñanza de nuestras generaciones pasadas
Nuestra identidad		

	Usos	En las fiestas y reuniones especiales con familiares
		En las épocas festivas
	Qué representa	Nuestra forma de alimentarnos
		Tradición de un pueblo
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre, principalmente en fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la demanda de clientes y turistas
		Demanda turística
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce
		Cuando siembran se preparan para que la siembra salga bien
	Relación con las fiestas	Todos consumen propios y extraños
Más demanda en estas épocas		
Quién los elabora	Restaurantes del cantón y en los hogares	
	Amas de casa y restaurantes del lugar	
Quiénes lo consumen	Turistas y clientes del cantón	
	Turistas y la familia	
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	En Radio la voz del Volcán y en las ferias
		En Radio la voz del Volcán
Instituciones/organizaciones	Comercializan la comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se crían en los propios hogares
		Directa
	Comercializan	No
		No
Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba	
	De la ciudad de Riobamba, Penipe	
Mercados (al minorista)	Personas particulares	
Producción del Ingrediente base	Área	E casa en jaulas
		No necesitan de mucho espacio, en la casa en jaulas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Chimborazo
		Chimborazo
Población	Penipe	
	Penipe	
Épocas de producción	Todo el tiempo	
	Siempre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Federico Albear y Villagomez	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Vía principal Baños	X
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Zoila Pontón		60	F	Federico Albear y Villagomez. Telf. 907138	60 años
	Sra. Mariana Conde		45	F	Av. Atahualpa Telf. 928136	29 años
Nombre de la comida			Hornado			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida			Con ningún otro No tiene otro nombre			
Tipología de la comida			Horneados			
Tipo de comida			Plato principal			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	X
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			Calle Amazonas Sra. Targelia Tixi Mercado puesto 4 Penipe			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Entrada Penipe A lado de las ferias de los domingos en Penipe			
Características	Ingredientes		Varias especies para los aliños, ajo, sal, papa, mote, lechuga, limón, papa , tostado, carne de cerdo fresca. Carne de chanco, aliños, especias, ajo, sal, papas, mote, lechuga.			
	Ingrediente principal		Carne de chanco Carne de chanco			

	Preparación	Con todos los aliños y especias sazonomos bien la carne, lo ideal de un día para el otro. Se pone al chanco ya sazonado en una lata y se lo coloca en un horno a leña por el lapso de 4 a 5 horas.
		Se lo deja al chanco sazonado con todos los aliños y especias de un día para el otro, para que la carne se pase bien en la sazón, luego colocamos en un horno a gas o de leña por algunas horas hasta que la carne este bien dorada.
	Acompañamiento	Con tortillas de papa, mote, chiriucho (agrio hecho con cebolla, lechuga y chicha).
		Con tortillas ,mote, tostado, maduro, chiriucho
	Combinación/sustitución de productos	Ninguna sustitución Se combina con tostado, y maduro
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	El aliño En el aliño del chanco y el chiriucho
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Fritada Fritada	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Horno a leña Horno a leña o gas
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Tradición más de 80 años Desde nuestros antepasados
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por ser asado en leña Porque el chanco va al horno
	Significado que posee la comida	Por costumbres antepasadas Por seguir la tradición
	Usos	En las fiestas y eventos especiales de las familias En las épocas festivas
		Qué representa

	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Semanalmente y en fiestas
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la demanda de clientes y turistas Demanda turística
	Relación con mitos/leyendas	Desconoce No sabe
	Relación con las fiestas	Piden bastante Por la demanda
	Quién los elabora	Sra. Targelia Tixi Sra. Tarsicia Tixi
	Quienes lo consumen	Turistas y la gente del cantón Turistas y la propia gente del cantón
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No En Radio la voz del Volcán
	Comercializan la comida	Si No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Se compra en Riobamba En el cantón
	Comercializan	Si Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba De la ciudad de Riobamba, Penipe
	Mercados (al minorista)	Personas particulares Si
Producción del Ingrediente base	Área	No muy definidas En corrales en los propios terrenos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra
	Provincia	Chimborazo Chimborazo
	Población	Penipe Penipe
	Épocas de producción	Todo el tiempo Siempre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACION</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Gómez Rendón y Cumandá	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Amazonas y Silvio Haro	X
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sra. Soledad Rodríguez		67	F	Gómez Rendón y Cumandá Telf. 907373	
	Sra. Guadalupe López		43	F	Amazonas y Silvio Haro. Telf. 902174	
<b>Nombre de la comida</b>			Caldo de bolas de maíz			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Con ningún otro			
			No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Caldos y sopas			
<b>Tipo de comida</b>			Caldo			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>		<b>Media</b>	<b>Baja</b>
						X
						X
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			En el hogar			
			En el hogar			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes			Harina de maíz, manteca de chanco, sal, ajo, hojas de col tiernas, cebolla blanca, queso, huevos.		
				Sal, ajo, manteca, harina de maíz, queso tierno, hojas de col, cebolla, huevos		
	Ingrediente principal			Harina de maíz		
				Harina de maíz		

	Preparación	<p>Se coloca en una olla la cantidad de caldo que se desee hacer, luego lo sazonamos bien con sal, ajo y un buen refrito, colocamos las hojas de col picadas finamente para que se cocinen. Con un poco de caldo de esta preparación mezclamos la harina, la sal, la manteca, amasamos bien y formamos las bolas en el centro le ponemos el queso descarmenado y mesclado con la cebolla blanca finamente picada. Incorporamos las bolas al caldo dejamos hervir por unos 5 minutos y listo</p>
		<p>Ponemos la suficiente cantidad de agua sazonando con ajo, sal y un buen refrito, picamos las hojas de col lavamos bien y le colocamos al caldo. A parte con la harina, sal, manteca y un huevo mezclamos bien todos estos ingredientes los amasamos bien y formamos las bolas en el centro les colocamos el queso anteriormente preparado con las hojas de cebolla blanca picadas finamente. Colocamos las bolas al caldo y dejamos por el lapso de unos 5 minutos no se debe mecer al caldo porque las bolas se abren y se dañan.</p>
	Acompañamiento	<p>Con tostado</p>
		<p>Ninguno</p>
	Combinación/sustitución de productos	<p>Ninguna sustitución</p>
		<p>Cuando no hay manteca de chancho se le pone la vegetal</p>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<p>En la sazón</p>
	<p>Ninguno continuamos preparándolas como nos enseñaron nuestros padres</p>	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	<p>Tortillas de maíz, coladas</p>	
	<p>Tortillas, chigüiles</p>	
<b>Utensilios para la preparación</b>	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cucharas de palo y batea de madera
	Cocina a leña	X
	Otros:	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Costumbres desde nuestros antepasados Enseñanza de tradición en tradición
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque son bolas hechas con harina de maíz Por la forma de las bolas y son de maíz
	Significado que posee la comida	Principal alimento en la dieta de nuestras comunidades Nuestra identidad
	Usos	Alimento base para nuestras comunidades Alimentación básica
	Qué representa	Riqueza de nuestras tierras La generosidad de nuestras tierras
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre que tengamos el maíz
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	No sabe No sabe
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	En la casa la misma señora Sra. Guadalupe López
	Quiénes lo consumen	La familia Su familia
	ones/org anizacio	Promocionan la comida
Comercializan la comida		No No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si En sus propios terrenos
	Comercializan	Si Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba De la ciudad de Riobamba, Penipe
	Mercados (al minorista)	Personas particulares Si
Producción del Ingrediente base	Área	Varios terrenos Algunos terrenos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra Sierra
	Provincia	Chimborazo Chimborazo
	Población	Bayushig Bayushig
	Épocas de producción	Agosto - Noviembre

Agosto – Noviembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TECNICA

<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sra. Elisa Almeida		69	F	Puela	69
	Sr. Leonardo Rivera		66	M	Puela	Toda su vida
<b>Nombre de la comida</b>			Morochó de dulce			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Con ningún otro No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Entradas calientes			
<b>Tipo de comida</b>			Colada de dulce			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			En casa En el hogar			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes		Maíz blanco triturado (morochó), clavo de olor, azúcar, canela, leche.			
			Maíz morochó, azúcar, canela, clavos de olor, leche, pasas.			
	Ingrediente principal		Maíz morochó			
Maíz morochó						

	Preparación	Ponemos a remojar por unas horas al morocho, lo ponemos a cocinar con un poco de agua cuando esté suave le incorporamos la leche y el resto de los ingredientes dejamos cocinar bien y listo.
		Se deja al remojo por unas horas al morocho, luego lo ponemos a cocinar cuando esté suave le colocamos la leche y los demás ingredientes y listo.
	Acompañamiento	Con empanadas o con pan
		Con pan o empanadas
	Combinación/sustitución de productos	No se sustituye ningún ingrediente
		Ninguno
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Remojar bien al morocho	
	Se le coloca una pisca de sal	
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Morocho de sal	
	Morocho de sal	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	X
	Otros:	x
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Enseñanza de nuestros antepasados
		Nuestros padres nos enseñaron
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por el maíz se llama morocho propio para la elaboración de esta colada
		Por el grano de maíz se llama morocho
	Significado que posee la comida	La riqueza de nuestras tierras
		Tiene mucha vitamina
Usos	Base de nuestra alimentación	
Qué representa	Harina, Morocho	
		Las bondades de nuestras tierras

		Nuestra base de alimentarnos
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre que tengamos el maíz
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	No sabe
		Tradición que conservamos desde años
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	En la casa
		En casa
	Quienes lo consumen	La familia
		Toda su familia
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida	No
		No
Instituciones/organizaciones	Comercializan la comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		En el sector
	Comercializan	Si
		Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba
De la ciudad de Riobamba, Penipe		
Mercados (al minorista)	Personas particulares	
Producción del Ingrediente base	Área	Parcelas que poseen por herencias
		Propios terrenos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Chimborazo
		Chimborazo
	Población	Puela
		Puela
	Épocas de producción	Agosto - Noviembre
		Agosto – Noviembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sr. Miguel Ángel Donoso		65	Masculino	Puela	65
	Sra. Luz María Medina		56	Femenino	Puela	56
<b>Nombre de la comida</b>			Tortillas de maíz asadas en tiesto			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			Con ningún otro No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Entradas			
<b>Tipo de comida</b>			Tortillas			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Comida casera Se consume en la casa			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes			Harina de maíz, manteca, huevos, sal, agua caliente, queso, cebolla.		
				Harina de maíz, manteca, huevos, sal, agua caliente, queso, cebolla, pisca de bicarbonato.		
	Ingrediente principal			Harina de maíz Harina de maíz		

	Preparación	Se pone a calentar un poco de agua con sal, le colocamos al resto de ingredientes a la harina el huevo y la manteca amasamos bien hasta que esté suave, a parte picamos finamente las ramas de cebolla blanca les refreímos con un poco de manteca y color apagamos y le colocamos el queso este es para colocar en el centro de las tortillas, luego se las asa en el tiesto bien caliente.
		Mesclamos los ingredientes con agua caliente con sal se amasa bien hasta que se mezclen bien todos los ingredientes y obtengamos una masa lo más suavecita, hacemos las tortillas colocándoles queso mezclado con cebolla blanca finamente picada, colocamos en el tiesto bien caliente.
	Acompañamiento	Con café
		Con agua aromática o café
	Combinación/sustitución de productos	No se sustituye ningún ingrediente
		Ninguna sustitución
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Usar la manteca de chancho porque les da mejor sabor
		Se le coloca una pisca de royal o bicarbonato
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Bolas de maíz
		Cauca, caldo de bolas de maíz
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Batea de madera, cucharas
		Batea de madera, cucharas
	Cocina a leña	Asar en leña
		Asar en leña
Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Enseñanza de nuestros antepasados. Siempre las preparamos
		Alimento básico en nuestra comunidad

	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Así se las ha conocido siempre
		Porque son de maíz
	Significado que posee la comida	Se las prepara por tradición y por la rapidez
		Por tradición
	Usos	Alimentación
		Elaboración de distintos platos
	Qué representa	La producción de nuestras tierras
		Nuestras costumbres
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre que tengamos el maíz
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno
		Ninguno
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	En la casa Sra. Isabel Cando
	En casa Sra. Luz María Medina	
Instituciones/organizaciones	Quiénes lo consumen	La familia
		Toda su familia
	Promocionan la comida	No
		No
	Comercializan la comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si
		En el sector
	Comercializan	Si
		Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba
		De la ciudad de Riobamba, Penipe
	Mercados (al minorista)	Personas particulares
		Si
Producción del Ingrediente base	Área	Varios terrenos
		Propios terrenos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Chimborazo
		Chimborazo
	Población	Puela
		Puela
	Épocas de producción	Octubre - Mayo
		Octubre – Mayo

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Av. Amazonas	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Penipe	Silvio Haro y Av. Amazonas	X
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sra. Rosa Burbano		51	Femenino	Av. Amazonas Telf. 932057	51 años
	Sr. Luis Zabala		72	Masculino	Silvio Haro y Av. Amazonas. Telf. 926172	72
<b>Nombre de la comida</b>			Pollo hornado			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			No conoce otro nombre No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Horneado			
<b>Tipo de comida</b>			Plato principal			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			Restaurant Comidas Típicas Restaurant de la Zona Estancia de Mami Lauri			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>			Vía principal a Baños entrada a Penipe Entada a Penipe			
Características	Ingredientes			Carne de pollo, arroz, aliños, papas, ensalada (ingrediente depende el tipo de ensalada)		
				Pollo, arroz, aliños, ingredientes para ensalada.		
	Ingrediente principal			Pollo Pollo		

	Preparación	Con los aliños sazonomos bien al pollo de un día para el otro así se concentra más el aliño, luego colocamos al horno sea de leña o de gas.
		Sazonamos bien al pollo con todos los aliños, preferible de un día para el otro paraqué se pase bien el pollo en los aliños luego se lo colca en el horno hasta que esté dorado.
	Acompañamiento	Con arroz, papas fritas, y ensalada Con ensalada, menestra, papas fritas
	Combinación/sustitución de productos	No se sustituye ningún ingrediente Ninguna sustitución
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	En el aliño esta el secreto Hornearlo en leña le da otro sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Seco de pollo, sopa de polla consomé de pollo, seco de pollo
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	
	Cocina a leña	
	Otros:	Horno de leña Horno a gas
	Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		Porque es pollo y horneado Porque va al horno
Significado que posee la comida		Se lo prepara por costumbre Por tradición
Usos		Para la alimentación Elaboración de distintos platos
Qué representa		Desconoce No sabe
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		Todo el tiempo no hay fechas especiales
Por qué se prepara en estas fiestas		Todo el tiempo
Relación con mitos/leyendas		Ninguno Ninguno
Relación con las fiestas		Mayor demanda Demanda de los turistas

	Quién los elabora	Sra. Targelia Tixi
		Restaurantes del lugar
	Quienes lo consumen	Gente del cantón y los turistas
		Turistas y la gente del lugar
iones/org anización	Promocionan la comida	Radiola voz del volcán
		No conoce
	Comercializan la comida	No
		No
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Si aquí mismo los crían
		Directa
	Comercializan	Un poco en la plaza o en e mercado mayorista en Riobamba
		Si
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba
		De la ciudad de Riobamba, Penipe
Mercados (al minorista)	Personas particulares	
		Si
Producción del Ingrediente base	Área	En propios terrenos
		Propios terrenos
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra
		Sierra
	Provincia	Chimborazo
		Chimborazo
Población	Penipe	
	Penipe	
Épocas de producción	Todo el tiempo	
	Siempre	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
<b>LOCALIZACIÓN</b>	<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	<b>Ciudad:</b>	<b>Parroquia:</b>	<b>Calle /localidad:</b>	<b>Comunidad:</b>
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
	Chimborazo	Penipe	Riobamba	Puela	Puela	X
<b>CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE</b>	<b>Nombres y Apellidos:</b>		<b>Edad:</b>	<b>Sexo:</b>	<b>Dirección y teléfono</b>	<b>Tiempo que vive en el sector:</b>
	Sr. Fernando Salazar		49	Masculino	Puela	49 años
	Sra. Fabiola Granizo		53	Femenino	Puela	Todo el tiempo
<b>Nombre de la comida</b>			Chigüiles			
<b>Con qué otros nombres se la conoce a esta comida</b>			No conoce otro nombre No tiene otro nombre			
<b>Tipología de la comida</b>			Entrada			
<b>Tipo de comida</b>			Envueltos			
<b>Sensibilidad al cambio</b>			<b>Alta</b>	<b>Media</b>	<b>Baja</b>	
					X	
					X	
<b>Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)</b>			En casa Se preparan en casa			
<b>Lugares más cercanos al lugar de preparación</b>						
<b>Características</b>	Ingredientes		Harina de maíz, anís, Manteca de chanco, hojas de maíz, queso, sal, huevos.			
			Manteca de chanco, huevos, anís, sal, azúcar, harina de maíz, queso.			
	Ingrediente principal		Harina de maíz			
			Harina de maíz			

	Preparación	En una paila se cocina la harina con el anís, la sal y agua removiendo la mezcla constantemente hasta que quede bien compacta. Una vez lista se la deja enfriar en un recipiente amplio se amasa con manteca de chanco hasta que se mezcle bien sobre hojas de maíz se coloca una cucharada con queso desmenuzado se deja cocinar durante una hora.
		Se prepara con harina de maíz, manteca de chanco, huevo sal se mezcla se les pone en el centro queso con cebolla blanca previamente hechos en un refrito luego se los envuelve en hojas de planta de maíz
	Acompañamiento	Con café
		Con café
	Combinación/sustitución de productos	No se sustituyen los ingredientes
		Ninguna sustitución
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Se les pone una pisca de bicarbonato
		Con la manteca de chanco obtenemos un mejor sabor
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Tortillas de maíz, coladas
		Coladas, tortillas
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	Utensilios de madera	Cucharas, batea
		Batea cucharas
	Cocina a leña	X
	x	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	El origen es desde nuestros antepasados
		En nuestros indígenas
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Porque van envueltos en hojas de maíz
		Por su forma
	Significado que posee la comida	Nuestra identidad
		Nuestras costumbres y tradiciones

	Usos	Como alimento indispensable y nutritivo <a href="#">Alimento de nuestra comunidad</a>
	Qué representa	Nuestras costumbres <a href="#">Nuestra identidad</a>
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Solo en domingo de ramos (Semana Santa)
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque ya es típico prepararlos en estas fechas <a href="#">Por costumbre</a>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <a href="#">Ninguno</a>
	Relación con las fiestas	Tradicición <a href="#">Tradicición</a>
	Quién los elabora	Sra. Isabel Guambi <a href="#">Sra. Fabiola Granizo</a>
	Quienes lo consumen	En la familia <a href="#">En familia</a>
<b>Instituciones/organizaciones</b>	Promocionan la comida	No <a href="#">No conoce</a>
	Comercializan la comida	No <a href="#">No</a>
<b>Centros de producción del ingrediente base</b>	Producción directa (consumo interno)	En nuestros propios terrenos tenemos en ingrediente básico (maíz) <a href="#">Directa sembramos en nuestros propios terrenos</a>
	Comercializan	Muy poco más se utiliza para propio consumo <a href="#">Si</a>
	Mercados (al mayorista)	De la ciudad de Riobamba <a href="#">Mayorista de Riobamba , y San Alfonso</a>
	Mercados (al minorista)	Personas particulares <a href="#">Si</a>
<b>Producción del Ingrediente base</b>	Área	Varios terrenos <a href="#">Propios terrenos</a>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <a href="#">Sierra</a>
	Provincia	Chimborazo <a href="#">Chimborazo</a>
	Población	Puela <a href="#">Puela</a>

	Épocas de producción	Agosto - Noviembre
		Agosto – Noviembre

## ANEXO 9: Fotos del cantón Penipe

**FOTOGRAFÍA I-10:  
PORTAL DE INGRESO A PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-11:  
SINDICATO DE CHOFERES DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-12:  
MUNICIPIO DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-13:  
IGLESIA MATRÍZ DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-14:  
RESTAURANTES VÍA PRINCIPAL  
DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-15:  
CENTRO COMUNITARIO DEL CANTÓN  
PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-16:  
POSTER INFORMATIVO VÍAS DE  
EVACUACIÓN**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-17:  
POSTER INFORMATIVO**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-18:**

**ENCUENTAS REALIZADAS EN EL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-19:**

**ENTREVISTAS CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-20:**

**ENTREVISTAS REALIZADAS EN EL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

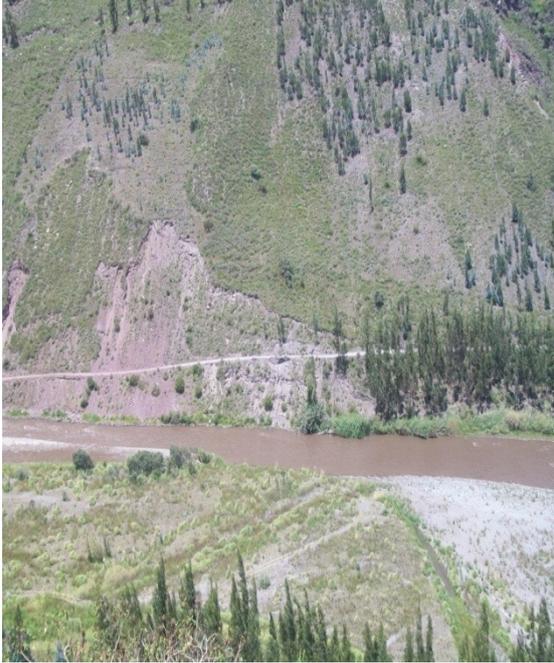
**FOTOGRAFÍA I-21:**

**ENTREVISTAS COMUNIDADES DEL CANTÓN**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-22:**  
**RÍO CHAMBO DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-23:**  
**COOPERATIVA DE TRANSPORTES DEL CANTÓN PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-24:**  
**VÍA PRINCIPAL DE ACCESO DE RIOBAMBA A PENIPE**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010

**FOTOGRAFÍA I-25**  
**HORNO DE PIEDRA PARA ASAR LAS TORTILLAS**



Fuente: ARCHIVO PERSONAL, Marcela Sarango, 2010