



UNIVERSIDAD TECNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

**MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA
ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

**Investigación y puesta en valor del recurso gastronómico del
Ecuador, cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana,
segunda fase**

TRABAJO DE FIN DE
CARRERA PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TITULO
DE LICENCIADA EN
ADMINISTRACION DE
EMPRESAS TURISTICAS

AUTORA:

Torres Castro, Tania Lorena

DIRECTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRERA:

Ing. Ludeña Reyes, Alex Paúl

**CENTRO UNIVERSITARIO LA JOYA DE LOS SACHAS
2012**

Ing. Alex Paúl Ludeña Reyes

DIRECTOR DE TESIS:

CERTIFICA:

Que la Sra. Tania Lorena Torres Castro, autora de la tesis INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONOMICOS DEL ECUADOR, CANTÓN LA JOYA DE LOS SACHAS, PROVINCIA DE ORELLANA, SEGUNDA FASE, ha cumplido con los requisitos estipulados en el Reglamento General de la Universidad Técnica Particular de Loja, la misma que ha sido coordinada y revisada durante todo el proceso de desarrollo, desde su inicio hasta la culminación, por lo cual autorizo su presentación.

Loja, Enero 2012

Ing. Alex Paúl Ludeña Reyes

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Las ideas y contenidos expuestos en el presente trabajo de Investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Tania Lorena Torres Castro

DEDICATORIA

A Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi esposo e hijos, Richard, Andry y Adrian, quienes han sido mi fuerza en cada etapa de mi vida, es por ellos el esfuerzo realizado durante estos años de estudio, su amor para conmigo me han impulsado a conseguir mis metas.

A mi familia que me acompañó a lo largo del camino.

A todas las personas que me brindaron su apoyo y que han estado conmigo dándome la motivación y las fuerzas necesarias para seguir adelante.

Tania Torres Castro

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica Particular de Loja por permitirme realizar mis estudios profesionales, a través de la Educación a Distancia.

De manera especial, mi sincero agradecimiento al Ingeniero Alex Paúl Ludeña Reyes, por haber guiado y orientado acertadamente mi práctica profesional.

A todas y todos quienes de una u otra forma han colocado un granito de arena para el logro de este Trabajo de Grado, agradezco de forma sincera su valiosa colaboración.

Tania Torres Castro

CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHO DE TESIS

Tania Lorena Torres Castro; declara ser autora del presente trabajo y exime expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

Tania Lorena Torres Castro

ÍNDICE

Certificación.....	I
Autoría	II
Dedicatoria	III
Agradecimiento	IV
Contrato de cesión de derechos.....	V
Índice.....	VI
Resumen.....	IX
Introducción.....	XI
Objetivos	XII

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN

LA JOYA DE LOS SACHAS

1.1 Situación geográfica.....	1
1.2 Aspectos demográficos	3
1.2.1 Indicadores de salud	5
1.2.2 Indicadores educacionales.....	6
1.2.3 Migración interna y externa	8
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza.....	12
1.3 Análisis de la vivienda	13
1.4 Situación política y administrativa	14
1.5 Sector productivo primario	17
1.5.1 Agricultura	17
1.5.2 Ganadería	18
1.5.3 Producción y rendimiento.....	18
1.5.4 Asistencia técnica	19
1.5.5 Comercialización y consumo.....	20
1.6 Sector productivo secundario.....	20
1.6.1 Industria.....	20
1.6.2 Artesanía	20
1.7 Sector productivo técnico	21

1.7.1 Comercio	21
1.7.2 Turismo	22
1.7.3 Transporte	39

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO

2. Historia de la gastronomía del cantón	42
2.1 gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón	42
2.1.1 Historia de la gastronomía en general.....	42
2.2 Gastronomía de la colonia asociada al cantón.....	50
2.3 Gastronomía de la República asociada al cantón	51
2.4 Gastronomía actual del cantón.....	54

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón	56
3.2 Platos, bebidas, postres tradicionales	120
3.3 Platos, bebidas, postres actuales.....	134

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

4.1 Fichas.....	146
4.2 Gastronomía típica, tradicional y ancestral relacionada a las fiestas	149

CAPITULO V

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

5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar Las comidas	153
--	-----

5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, Tradicional y ancestral del cantón	155
Conclusiones.....	162
Recomendaciones.....	163
Bibliografía	164
Anexos	166

RESUMEN

El presente trabajo se realizó con la finalidad de determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas del cantón La Joya de los Sachas, para la puesta en valor de la gastronomía como atractivo diversificador de la oferta turística.

Se empezó con una investigación mixta, basada en el método histórico y descriptivo, con la aplicación de encuestas a la población tanto de la zona urbana como rural, validando la información obtenida en fuentes secundarias, obteniendo información referente a los nombres de los platos y bebidas típicas de consumo diario y de preparación en épocas de festividades.

A través de la técnica de la entrevista a informantes claves, se obtuvo información referente a los platos y bebidas típicas existentes en el cantón, así como los ingredientes, el significado, posibles combinaciones o sustitución de ingredientes, de igual forma se identificó las comidas que se relacionan con las fiestas que se realizan en el cantón.

Se determinó los actores que intervienen en la elaboración de los platos y bebidas, además de identificar las instituciones y organismos que podrían promocionar la cultura gastronómica del cantón.

El capítulo I comprende la situación económica, social y productiva del cantón La Joya de los Sachas, se han considerado los aspectos demográficos, geográficos, la estructura política administrativa y el sector productivo primario, secundario y técnico.

El capítulo II aborda las generalidades de la gastronomía del cantón, considera la relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia, se realiza una breve reseña histórica de la gastronomía desde la edad antigua hasta la cocina moderna.

El capítulo III contiene el diagnóstico gastronómico del cantón, el cual se lo realizó en base a encuestas, permitiendo conocer las comidas propias del sector, las comidas que se ofrecen en las festividades, las de mayor frecuencia, los cambios en

la preparación, las más demandadas por los visitantes, la introducción de nuevas comidas y los ingredientes básicos más empleados en la elaboración de las mismas.

El capítulo IV considera el inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón, realizada a base de entrevistas a informantes claves, resumiendo la información en una ficha donde constan los nombres de platos, la sensibilidad al cambio y los lugares de expendio.

El capítulo V establece la propuesta de puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del cantón, considerando los organismos que podrían promocionar las comidas y la implementación de estrategias de promoción y difusión de la gastronomía, en base a los principales productos que se cultivan en el cantón.

INTRODUCCIÓN

El hombre, como todos los seres vivos necesitan alimentarse para vivir, el ser humano ha ido adquiriendo distintas costumbres y hábitos alimentarios que contribuyeron a que pudiera persistir ante las adversidades que el medio le presentaba. El hecho consiste en que él con la aplicación de la inteligencia comenzó ya desde épocas remotas a hacer de la necesidad de comer un verdadero arte, eligiendo sus ingredientes y creando sus comidas más allá de su primitivo acto de supervivencia.

La historia de la gastronomía es tan antigua como la historia humana y está altamente ligada a la interrelación entre el ser humano y su búsqueda de alimento a través de la historia.

La gastronomía ecuatoriana tiene su base en las etnias locales y en la influencia de la conquista española.

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble ya que además de llevar este intercambio, trajo a los nuevos territorios elementos y productos europeos y africanos. Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones e inventar nuevas formas.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, creando un nuevo tipo de gastronomía variada y llena de una rica cultura.

Por lo tanto siendo la gastronomía parte de la identidad de un grupo humano, ésta constituye un atractivo potencial para el turismo.

Dentro de este contexto, es necesario trabajar en un proceso de revitalización cultural en el ámbito de alimentos y bebidas típicas, que permita mostrar la gastronomía que posee el Cantón La Joya de los Sachas.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica del cantón La Joya de los Sachas, 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 promueven la cultura gastronómica en la región.

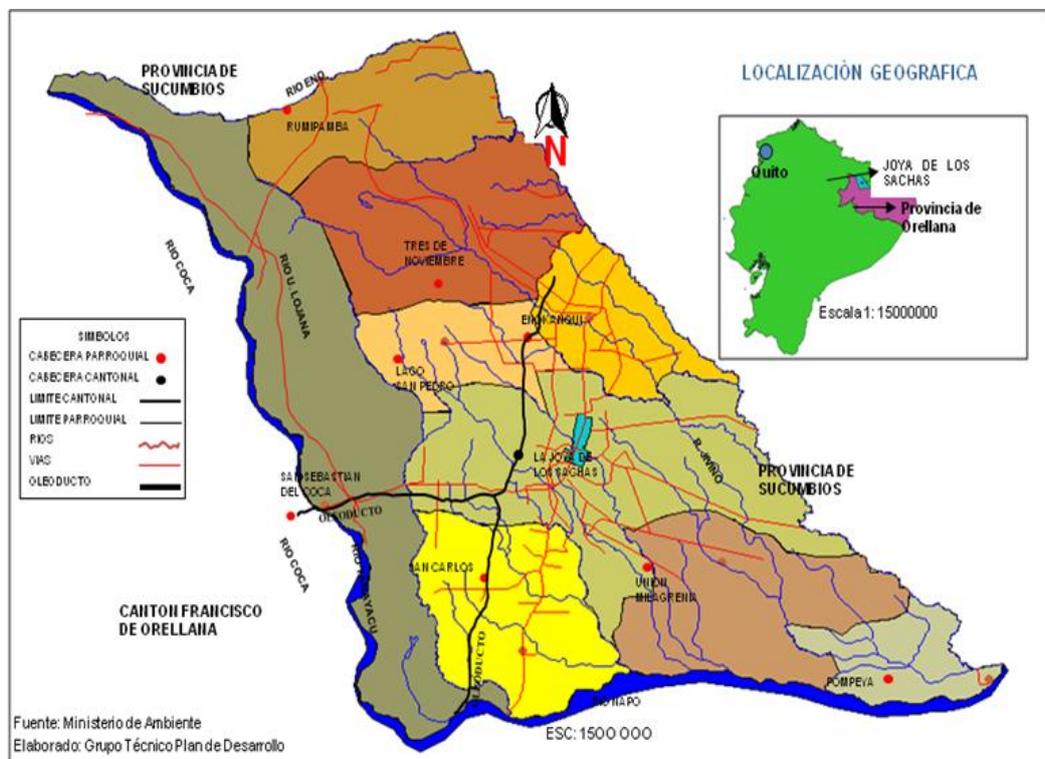
PLAN DE CONTENIDOS

CAPITULO I

SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA DEL CANTÓN LA JOYA DE LOS SACHAS

1.1 Situación geográfica

Gráfico 1. Mapa del Cantón



Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal Joya de los Sachas, 2004
Elaboración: Grupo Técnico Plan de Desarrollo Cantón La Joya de los Sachas, 2004

El cantón La Joya de los Sachas, está ubicado en el extremo Noroeste de la Provincia de Orellana, formando parte de la cuenca del río Napo.

Superficie:

Urbana: 440.7 Has.
Rural : 119.848 Has.
Total : 120.560 Has.

Altitud: 270 m.s.n.m.

Límites:

Norte : Provincia de Sucumbíos
Sur : Cantón Puerto Francisco de Orellana
Este : Provincia de Sucumbíos
Oeste : Cantón Puerto Francisco de Orellana

Temperatura: Mínimo 18
Normal 28
Máximo 42

Clima : El clima en el cantón es muy húmedo tropical.

Precipitaciones: Muy húmedo tropical, nubosidad media 6 octavos

Suelos: Arcillosos de textura delgada y características ferruginosas en un 50% del área del cantón, porciones de suelos negros de textura media en las áreas cercanas a los ríos Napo y Coca, en un 50% de la superficie

Topografía: Gran parte de su superficie es colinada, pero también existen grandes extensiones de llanura, principalmente en las zonas cercanas a la vía Troncal Amazónica, desde la Parroquia San Sebastián del Coca hasta La Joya de los Sachas. Estos son relieves originados por la erosión milenaria de los ríos y el efecto de la tectónica de placas.

Hidrografía: El cantón pertenece a la Gran Cuenca del Río Napo y a las subcuencas de los siguientes ríos:

- Subcuenca del Río Jivino
- Subcuenca del Río Yanayacu
- Subcuenca del Río Coca
- Subcuenca del Río Quillupacay Grande
- Subcuenca del Río Huamayacu

Subcuenca del Río Eno

Subcuenca del Río Yanaquincha

1.2 Aspectos demográficos

La población del Cantón La Joya de los Sachas, según el censo 2010, representa el 27,5% del total de la provincia de Orellana; ha crecido en el último período intercensal 2001-2010, a un ritmo del 3,77% promedio anual. El 68,8% de su población reside en el área rural.

Tabla 1. Densidad poblacional

Rubro	Superficie	Pob. 2001	Pob. 2010	Tasa Crecimiento	Densidad
Área Urbana	4,41km ²	5822	11748	8,1	2617,23
Área Rural	1191km ²	20541	25843	2,6	21,35
	1195,4km²	26363	37591	3,77	30,93

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

El 54% es población masculina, debido a la oferta de trabajo en las empresas petroleras. El índice de masculinidad es de 117, representando uno de los más altos a nivel nacional cuya media es de 98. (INEC, 2010)

Tabla 2. Población por sexo y área

Rubro	Urbana	Rural	Total	%
Hombres	6216,57	13699,43	19916,00	54
Mujeres	5532,48	12142,52	17675,00	46
Índice de masculinidad	104	121	117	
Total	11748,00	25843,00	37591,00	100

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

La Joya de los Sachas se caracteriza por ser una población joven ya que el 56% son menores de 24 años, según se puede observar en el cuadro de población por edades y sexo. (INEC, 2010)

Tabla 3. Población por edad y sexo

Grupos de edad	Hombre	Mujeres	Total
Menor de 1 año	433	413	846
De 1 a 4 años	1996	1814	3810
De 5 a 9 años	2332	2385	4717
De 10 a 14 años	2316	2150	4466
De 15 a 19 años	1988	1957	3945
De 20 a 24 años	1844	1669	3513
De 25 a 29 años	1716	1606	3322
De 30 a 34 años	1464	1255	2719
De 35 a 39 años	1293	1103	2396
De 40 a 44 años	1045	744	1789
De 45 a 49 años	948	696	1644
De 50 a 54 años	751	537	1288
De 55 a 59 años	600	422	1022
De 60 a 64 años	373	302	675
De 65 a 69 años	320	235	555
De 70 a 74 años	265	180	445
De 75 a 79 años	101	110	211
De 80 a 84 años	84	60	144
De 85 a 89 años	23	18	41
De 90 a 94 años	9	7	16
De 95 a 99 años	7	2	9
De 100 años y mas	8	10	18
TOTAL	19.916	17.675	37.591

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)

Elaboración: La Autora, 2011

Asentamientos Humanos

La Joya de los Sachas, es un cantón formado por colonos e indígenas; los colonos ocupan el 80% del territorio, mientras que los indígenas Quichuas ocupan un 20%, ubicándose en la zona de la Parroquia Pompeya, la parte baja de la parroquia Unión Milagreña, a lo largo de las riberas del Río Coca y Napo en San Sebastián del Coca, en Rumipamba y pequeñas comunidades en Lago San Pedro, Enokanqui y Joya de los Sachas. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Tabla 4. Asentamientos humanos

Etnia Indígena	Superficie	%
Quichuas	24112	20
Colonos	96448	80
Total	120560	100

Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004
Elaboración: La Autora, 2011

1.2.1 Indicadores de salud

Tabla 5. Indicadores de salud

Indicadores	Cantón	Amazonía	Nacional
Tasa de mortalidad infantil	63,66	60,7	20,26
Desnutrición crónica en niños menores de 5 años	41,65	41,8	45,1
Hogares con saneamiento básico	22,8	34,6	65,9
Personal de salud por cada 10000 habitantes	8,15	12,57	29,62

Fuente: CEPAL/CELADE Procesamiento Especial 2003
Elaboración: La Autora, 2011

La salud de la población que habita en el cantón La Joya de los Sachas, se encuentra afectada por la contaminación del medio ambiente, el inadecuado manejo de los desechos sólidos, líquidos y la irracional explotación petrolera.

Los principales problemas ocasionados son básicamente por los servicios básicos, en la zona urbana del cantón existe el servicio de agua tratada, el mismo que es generado a través de plantas de tratamiento de agua, pero pese a los esfuerzos que realizan las autoridades locales por mejorar la calidad de la misma, el impacto ambiental es más fuerte y la población continúa consumiendo agua contaminada.

El servicio de alcantarillado sanitario cubre las áreas rurales solo en las cabeceras parroquiales, las comunidades se ven obligadas a construir pozos sépticos, para eliminar las aguas servidas.

Tabla 6. Principales enfermedades registradas en el cantón La Joya de los Sachas

Enfermedad	%
Desnutrición	34,70
Infecciones respiratorias agudas	19,34
Parasitosis	18,40
Enfermedades diarreicas agudas	4,70
Anemia	3,00
Vaginosis	2,60
Amigdalitis	1,90
Faringoamigdalitis	1,60
Piodermitis	2,40
Dermatitis	0,90
Infecciones de vías urinarias	10,10

Fuente: Dirección Provincial de Salud de Orellana, 2010
Elaboración: La Autora, 2011

Las principales enfermedades que se registran en el cantón se deben a la ausencia de educación dirigida a madres, la falta de alimentos, inexistencia de un adecuado control durante el embarazo y continuo control de crecimiento en los niños, lo que ha provocado un alto porcentaje de casos de desnutrición infantil. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

1.2.2 Indicadores educacionales

Tabla 7. Indicadores de educación

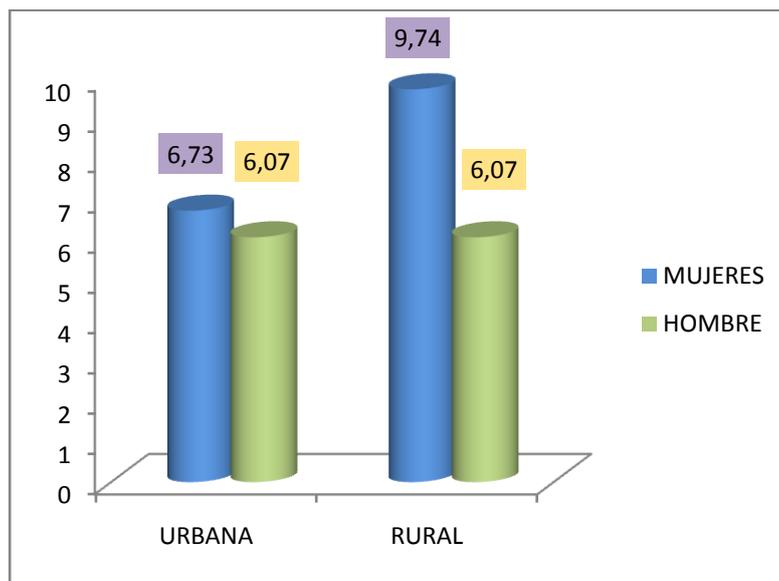
Indicadores de educación (%)	Cantonal
Analfabetismo total cantonal	6,82
Analfabetismo en mujeres	8,94
Analfabetismo en hombres	6,07
Analfabetismo mujeres urbano	6,73
Analfabetismo mujeres rural	9,74
Analfabetismo hombres urbano	6,07
Analfabetismo hombres rural	6,07

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

El nivel de instrucción en el cantón es bajo, el analfabetismo afecta al 8,94% de las mujeres frente al 6,07% de los hombres, en el área rural la situación es más grave, el analfabetismo femenino asciende al 9,74% frente al 6,07% del analfabetismo masculino.

Como se puede observar el analfabetismo en la zona rural y especialmente en las mujeres es más alto, estas limitaciones se deben a las inequidades de género, la tradición machista de la familia, los matrimonios o embarazos a temprana edad y la pobreza que tiene incidencia sobre el conjunto de la población, lo que ha generado que el promedio de años de escolaridad sea de 7,7 años para hombres y 6,4 años para mujeres. (INEC, 2010)

Gráfico 2. Tasa de analfabetismo por sexo y área



Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

El promedio de años de escolaridad es de 8,18 años, esto se debe a la crisis económica que atraviesa el cantón y el país en general, la crisis agropecuaria ha reducido los ingresos de las familias, lo cual no les permite enviar a sus hijos a estudiar. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Tabla 8. Número de establecimientos educativos en el cantón

Parroquia	Establecimientos
Enokanqui	11
San Carlos	8
San Sebastián del Coca	15
Unión Milagreña	14
3 de Noviembre	16
Pompeya	3
Rumipamba	6
La Joya de los Sachas	24
Total	97

Fuente: Dirección Provincial de Educación de Orellana, 2004
Elaboración: La Autora, 2011

El principal problema que enfrentan los centros de educación es la falta de maestros, a pesar de que las matriculas en los centros fiscales son gratuitos, en algunos establecimientos educativos se ven obligados a pedir un aporte voluntario a los padres de familia para cubrir gastos administrativos, conserjes y pago a maestros, los mismos que son contratados para cubrir varias áreas que no cuentan con profesores como los casos de inglés y computación. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

1.2.3 Migración interna y externa

El Ecuador es un país con un grupo poblacional migrante especialmente joven, el 54,45% de la población migrante son jóvenes de entre 15 y 29 años, según el último censo de población y vivienda 2010.

La Amazonía registra el mayor porcentaje de migrantes jóvenes 64,9%, seguida de la Sierra 57,85%, Galápagos 47,4% y la costa con 47.2%. (INEC, 2010)

En lo referente a migración interna, la Amazonía tiene un porcentaje del 17,75%. (INEC, 2010)

El Cantón La Joya de los Sachas, data de 1972, originada por la explotación petrolera y la apertura de nuevas vías. Los colonos emigraron de todas las provincias del país, principalmente de Loja, Bolívar, Manabí, El Oro y Chimborazo, quienes se asentaron en terrenos que pertenecían ancestralmente a comunidades indígenas. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Al igual que el flujo migratorio al exterior, aunque en menor medida los jóvenes emigran del campo a la ciudad, también lo hacen a las ciudades grandes como Quito, Guayaquil, Riobamba, Ambato y otros lugares, ya sea por estudio o trabajo. Estos movimientos migratorios sucedieron fundamentalmente por factores económicos, por buscar nuevas oportunidades que les permitan mejorar el nivel de vida de sus familias.

Tabla 9. Migración por sexo y área

Rubro	Número de casos		
	Urbana	Rural	Total
Hombre	33	55	88
Mujer	41	51	92
Total	74	106	180

Fuente: Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

En el cantón La Joya de los Sachas, según el censo de población 2010, existen más casos de migración en la zona rural (106 casos), en la zona urbana las mujeres son las que más emigran, a pesar de ser consideradas el sexo débil, son las que más arriesgan. Los trabajos a los que migran las mujeres son en su mayoría como empleadas domésticas y el cuidado de personas mayores.

Tabla 10. Grupos de edades de los migrantes

Grupo de edad	Casos
De 1 a 4	3
De 5 a 9	7
De 10 a 14	13
De 15 a 19	25

De 20 a 24	43
De 25 a 29	30
De 30 a 34	25
De 35 a 39	16
De 40 a 44	7
De 45 a 49	3
De 50 a 54	2
De 55 a 59	5
De 78	1
Total	283

Fuente: Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

El grupo poblacional migrante, en el cantón La Joya de los Sachas es especialmente joven, comprendido entre los 15 a 29 años, caracterizado en un primer momento por ser masculino y progresivamente ha ido incorporando a las mujeres. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004).

Los jóvenes han tenido la necesidad de habitar nuevos entornos, respondiendo a sus expectativas y a sus posibilidades para construir proyectos de vida relacionados con sus estudios, el trabajo, la profesionalización, la familia y la búsqueda de mejorar su calidad de vida.

Tabla 11. Motivo de viaje del migrante

Motivos	Casos
Trabajo	115
Unión familiar	41
Estudios	18
Otros	6
Total	180

Fuente: Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

Como se puede observar en el cuadro, son varios los motivos por los que las personas han emigrado del Cantón, principalmente lo han hecho por trabajo (115 casos), debido al incremento de la pobreza y la falta de empleo.

Tabla 12. País de destino del migrante

País	Casos
Colombia	9
Estados Unidos	18
México	1
Venezuela	1
Argentina	4
Bélgica	3
España	105
Italia	7
Perú	2
Cuba	1
Paraguay	4
Chile	3
Sin especificar	22

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

El principal destino de los migrantes en el Cantón La Joya de los Sachas es España, esto se debe principalmente al idioma que ha posibilitado la integración de los migrante a la sociedad española, y a las diferencias salariales que existen entre los dos países. Otro de los países es también Colombia y Estados Unidos aunque existen menos casos.

Se estima que un total de 600.000 personas colombiana (Policía Nacional de Migración, 2006-2007), se desplazaron entre los años 2000 y 2006 a territorio ecuatoriano; de éstas, aproximadamente el 40% huyen de la violencia generalizada en Colombia, buscando en el Ecuador mayores garantías que permitan proteger su vida e integridad personal. En años recientes las consideraciones de seguridad nacional restringieron el reconocimiento de muchos solicitantes de refugio con necesidades reales de protección internacional, un importante porcentaje de casos permanecen en Ecuador, impedidos de regresar a Colombia, debido a la situación de violencia o inseguridad que afrontan sus comunidades de origen, manteniendo su invisibilidad por una serie de motivos como seguridad, desconocimiento de sus

derechos, desconocimiento del trámite de solicitud de refugio, a esto se suma el contexto político imperante en las relaciones Ecuador-Colombia, los impactos del Plan Colombia y la construcción de un discurso estatal.

Los colombianos en situación de refugio son identificados como los causantes de la violencia y delincuencia que existe en el país, también se les ha responsabilizado de la migración de la población ecuatoriana al exterior y del desplazamiento de la mano de obra nacional, debido a que conforman un importante contingente de mano de obra barata, lo que es sentido por los trabajadores ecuatorianos como una suerte de competencia desleal, más aún en zonas de frontera con economías pequeñas y escasa oferta de empleo.

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

La Amazonia está considerada como una de las regiones más pobres del Ecuador, posee el 40% de pobreza extrema y 60% de pobreza. (II Informe Nacional de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, 2007)

Los cantones petroleros de la Amazonía, entre ellos La Joya de los Sachas, presenta índices de pobreza muy por encima de la media nacional, de igual forma los índices de necesidades básicas insatisfechas son muy altos. La Joya de los Sachas tiene una alta incidencia de pobreza 88,11%. (SIISE, 2010) En la zona rural se ve reflejada mayormente, esto es debido al aislamiento geográfico, ya que las comunidades se encuentran ubicadas en zonas alejadas con sistemas precarios de comunicación y servicios.

La pobreza afecta principalmente a los grupos indígenas, a las mujeres rurales, por tener niveles de educación muy bajos o nulos, carencia o muy limitados recursos productivos, pocas habilidades laborales y falta de acceso a los servicios básicos.

La parroquia Pompeya está considerada como una de las más pobres del cantón, seguida por la parroquia Lago San Pedro y Rumipamba. (SIISE, 2010)

Tabla 13. Parroquias más pobres del cantón por NBI

Parroquia	%
Pompeya	100
Lago San Pedro	90,89
Rumipamba	97,51

Fuente: Fuente: SIISE, 2010
Elaboración: La Autora, 2011

1.3 Análisis de la vivienda

Tabla 14. Tipo de vivienda

Categorías	Casos
Casa o Villa	7.634
Departamento	502
Cuarto	1.263
Mediagua	526
Rancho	1.061
Covacha	78
Choza	80
Otra Particular	34
Hotel	9
Cuartel Militar	2
Cárcel	0
Hospital	1
Inst. Religiosa	2
Otra colectiva	19
Total	11.211

Fuente: INEC (Censo de población y vivienda 2010)
Elaboración: La Autora, 2011

Según el Censo de Población y Vivienda 2010, en el cantón La Joya de los Sachas, la población habita en su mayoría en casas o villas, las mimas que son construidas en madera en un 63,23%, en hormigón armado el 28,13%, y otros materiales, el techo o cubierta es de zinc, losa y otros materiales.

1.4 Situación política y administrativa

Estructura Política Administrativa:

Parroquias:

San Sebastián del Coca.- Su población es colona e indígena, es una zona de bajo impacto petrolero, es un área potencial para la conservación gracias a la presencia de una gran cantidad de bosque natural en su zona norte. Los servicios básicos son deficientes, en equipamiento existen escuelas, un colegio fiscal y un subcentro de salud. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Enokanqui.- Se encuentra a 15 minutos de la cabecera cantonal, es un lugar muy frecuentado los fines de semana, debido a la presencia de lugares de recreación local, los servicios son de baja calidad, destacándose únicamente el agua, en equipamiento educativo existen 9 escuelas, 1 colegio artesanal y un jardín de infantes, cuenta con cobertura de salud, la presencia de gran cantidad de pozos petroleros y una estación de bombeo, su población es colona y se dedica a la población agropecuaria.

Unión Milagreña.- Tiene población colona e indígena y es una de las parroquias que posee bosque natural, convirtiéndola en una potencial zona de conservación, los asentamientos indígenas tienen relación con la ciudad del Coca por la presencia del río Napo. Los servicios básicos son deficientes, el equipamiento educativo es beneficiado por la presencia de 10 escuelas, 2 colegios a distancia y 3 jardines, en cuanto a salud existe un subcentro y un botiquín comunitario. En esta zona se realiza explotación petrolera y la población se dedica a la agricultura. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Rumipamba.- Es la segunda parroquia de población indígena, tiene las relación con la parroquia El Eno y la ciudad de Lago Agrio, los servicios básicos son mas deficientes y de baja calidad, el equipamiento de salud y educativo se caracteriza por la presencia de 5 escuelas, un colegio bilingüe, 3 botiquines y un centro de medicina natural a nivel parroquial; las mujeres prestan servicios de medicina

alternativa. La población se dedica a la producción agropecuaria, la zona oeste de la parroquia es una zona potencial para la conservación de bosque primario. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Pompeya.- Su población es netamente indígena, es una zona potencial para la conservación de la flora, fauna y de la cultura quichua. Se relaciona mas con la ciudad del Coca y la provincia del Sucumbíos. Los habitantes se dedican a la producción agrícola y artesanía, su principal vía de circulación es el río Napo del cual hacen uso para transportar los productos hacia la ciudad del Coca. Existe carencia de servicios básicos.

San Carlos.- Tiene población colona y varios asentamientos indígenas, es la segunda parroquia de mayor intervención petrolera, con la presencia de una estación de bombeo de Petroecuador. La mayor parte de la población se dedica a la producción agropecuaria.

Lago San Pedro.- Su nombre se origina por la presencia de una laguna, que constituye un potencial turístico para la parroquia, carece de servicios básicos, como equipamiento de salud existe un dispensario médico del Seguro Social Campesino y un centro de salud, en educación existen seis escuelas y un colegio. Su población es colona y se dedica a la producción agropecuaria.

Tres de Noviembre.- Esta ubicada al Norte del cantón, su población es netamente colona, cuenta con un bajo porcentaje de servicios básicos. Existe un colegio a distancia, dos academias y catorce escuelas distribuidas en varias comunidades, en equipamiento de salud existen cuatro botiquines y un subcentro de salud. Su población se dedica a la producción de café, arroz, maíz, esta zona es altamente deforestada por la expansión agrícola. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Cabecera cantonal:

La Joya de los Sachas.- Su población es netamente colona, cuenta con la mayor cobertura de servicios básicos, es donde se concentra el equipamiento educativo y

de salud. Es el punto de comercialización de la producción agropecuaria cantonal, y donde los pobladores del área rural se abastecen de los productos de primera necesidad.

Su nombre “Sacha o Sachas” que en el léxico quechua significa “selva o monte”, mas tarde los fundadores de este pueblo le antepondrían el otro termino o nombre de “La Joya” con el significado de algo precioso o excelente. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

En aquellos tiempos éste lugar fue un verdadero jardín paradisíaco, rodeado de ríos quebradas, llenos de peces, con una vegetación exuberante donde habitaba una inmensa variedad de animales como: monos, dantas, papagayos y loros. Hoy la mayor parte está devastada por diversos factores como la contaminación propiciada por las compañías petroleras, la expansión agrícola y la tala indiscriminada de bosques.

El 9 de agosto de 1988, se dio la cantonización de La Joya de los Sachas, siendo su capital en aquel entonces la Provincia de Napo hasta el año 1998, que se dio la creación de la Provincia de Orellana, de la cual forma parte como el segundo cantón en desarrollo. El Primer Presidente Municipal fue el Doctor Abelardo Becerra Cuesta, además la historia confirma que la señora Alba Gallardo, fue electa como la primera Concejala mujer del cantón. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

El señor Adolfo Bárcenas Mejía, fue el segundo alcalde del cantón y en el año 1997, protagonizó el más grande enfrentamiento entre la población, quienes protestaban en contra de su administración, los enfrentamientos se dieron entre la población urbana y rural, paralizándose el cantón durante cuatro meses, lo que ocasiono el atraso del mismo. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

La población del cantón La Joya de los Sachas, ha tenido que luchar incesantemente contra varios aspectos negativos como los derrames de petróleo, la contaminación por la irracional explotación petrolera, siendo su único camino la

protesta a través de paros biprovinciales para conseguir la atención de los gobiernos centrales de turno.

Un proceso importante que se desarrolló en el cantón, fue la elaboración de un Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal con la participación de la ciudadanía, éste fue impulsado por el señor Hoover Álvarez Guerrero, alcalde en el año 2002, este proceso generó interesantes cambios en el cantón como la distribución del presupuesto municipal en forma participativa, la creación de espacios de participación ciudadana y la construcción del tejido social.

En el año 2005, el Dr. Teodoro Bermeo Vélez, asume la alcaldía, siendo ésta una administración enfocada a mejorar los servicios básicos, infraestructura educativa, saneamiento ambiental y la obra social a través del Patronato Municipal, de igual forma dio un impulso al sector agro productivo, proyectos importantes que dieron un giro al cantón.

La presente administración está presidida por el señor Telmo Ureña Patiño, la misma que ha sido cuestionada por la población ante la falta de gestión, lo que ha ocasionado que representantes ciudadanos apegados a la nueva constitución de la república, soliciten la revocatoria de mandato.

1.5 Sector productivo primario

1.5.1.- Agricultura

En la Región Oriental, por la naturaleza misma de la zona, la mayor superficie está dedicada bajo el uso de Montes y Bosques con el 55.71%; y el aporte más significativo de la tierra cultivable, es la destinada a los Pastos Cultivados con el 31.82% y apenas un 3.99% a tierras ocupadas con Cultivos Permanentes. Esto significa que existe mayor conservación de los montes y bosque, sin que haya en mayor escala la tala de los árboles, además, demuestra que son tierras destinadas al manejo y a la explotación del hato ganadero. (Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Contínua ESPAC, s.f)

La Joya de los Sachas es una zona que luego de la explotación petrolera a partir de los años 70, se vio afectada por una alta migración poblacional, que en su mayor parte fue de campesinos y pequeños productores, quienes hasta la actualidad desarrollan cultivos como: cacao, arroz, maíz, frejol, plátano, yuca, palmito y caña de azúcar, a lo que se sumaron cultivos tradicionales como: papa china, chontaduro, camote, palma, malanga y frutales como: arazá, borjón, guaba, limón, caimito, lima, cocona, papaya, piña, sandía, etc.

La clase, tipo y variedad de plantas que se están cultivando, así como la escasa presencia de materia orgánica en los suelos son los problemas de mayor importancia en este campo

1.5.2.- Ganadería

La ganadería se la desarrollo a través de la implantación de pasturas y se los tiene a campo abierto, causando la erosión de los suelos. Los productores generalmente venden sus reses en pie en la cabecera cantonal, luego son llevados a otras provincias del país.

Tabla 15. Principales razas de ganado

Raza	Cant. Prom.	Pastoreo
Brahman	10000	Camp. Abierto
Cebú	2000	Camp. Abierto
Holstein	2000	Camp. Abierto
Bron swis	2000	Camp. Abierto

Fuente: Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004
Elaboración: La Autora, 2011

1.5.3.- Producción y rendimiento

En promedio cada finca tiene una superficie alrededor de 50 hectáreas, que se hayan dedicadas a la producción agropecuaria tanto como para actividades agrícolas y pastizales para la explotación bovina, el resto constituye aéreas no explotadas, bosques remanentes o zonas no utilizables. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Tabla 16. Productos que se cultivan en el cantón

Producto	Hectáreas	Rendimiento	Total Rendim.
	Cultivadas	Has.	
Plátano	1000	650 racimos	6500 racimos
Maíz	1500	20 qq	30000 qq
Cacao	2800	4 qq	11250 qq
Arroz	800	40 qq	32000 qq
Café	20000	222 qq	4440000 qq
Yuca	100	220 qq	22000 qq
Frutales	60	300000 unid	18000000 qq
Palmito	1000	12000 tallos	12000000 qq
Palma	500	10 toneladas	5000 toneladas
Maní	5	15 qq	75 qq
Pimienta	5	150 qq	7500 qq

Fuente: Fuente: Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004
Elaboración: La Autora, 2011

1.5.4.- Asistencia Técnica

El Gobierno Municipal del Cantón La Joya de los Sachas brinda asistencia técnica a pequeños productores y ganaderos en aspectos de producción agrícola y mejoramiento ganadero, con la finalidad de mejorar el nivel de ingresos y las condiciones de vida de la población.

“Uno de los pilares fundamentales para lograr un cambio y mejorar la situación actual del sector pecuario es concientizar y producir un efecto de cambios a través de la capacitación y asistencia técnica calificada, capaz, seria, responsable y permanente que permita descubrir problemas y encontrar soluciones por medio de métodos fáciles y aplicables en nuestro medio, los cuales promuevan una producción y reproducción adecuada, convirtiéndose en una base fundamental de la economía de una explotación rentable, efectos visibles que se traducirán en resultados palpables a nivel de campo”. (Revista Avancemos, 2006-2007)

1.5.5.- Comercialización y consumo

Los productos son vendidos en la cabecera cantonal en la feria que se realiza los fines de semana, de igual forma los agricultores llevan sus productos a los cantones cercanos como Coca, Lago Agrio, Shushufindi y El Eno.

En su mayoría los productos son utilizados para el consumo diario ya que no existen sistemas de comercialización favorables para los productores de la zona.

1.6 Sector productivo secundario

1.6.1.- Industria

La principal actividad industrial en el cantón La Joya de los Sachas es la actividad petrolera, siendo el segundo cantón en producción petrolera en toda la región oriental, lo que ha permitido el desarrollo de diferentes actividades económicas y de servicios que contribuyen con su desarrollo local.

1.6.2.- Artesanía

En la Joya de los Sachas la actividad artesanal se refleja en la presencia de carpinterías, sastrerías, modas y cerrajería, además la artesanía se manifiesta por grupos nativos quichuas que no ha dejado pasar un solo detalle, a pesar del tiempo y las amenazas, su cultura persiste, buscando un desarrollo propio que se ve claramente en su artesanía muy vistosa de colores y diseños representada en la elaboración de trajes con materiales típicos de la Amazonía que la hacen única.

La artesanía nativa utiliza materia prima totalmente natural, extraída del bosque amazónico, con ello elaboran arcos, flechas y lanzas decorativas que las preparan con hilos de diferentes colores, plumas de aves silvestres y con varillas de la chonta o el palmito.

La actividad artesanal que desarrollan las comunidades es bastante rica en diseños y se puede distinguir en sus piezas artísticas, recreativas y ceremoniales, las

mismas que encierran características tales como la preservación de valores tradicionales, son insustituibles culturalmente, apoyan la cohesión familiar y cumplen un papel funcional en las actividades cotidianas.

Los nativos de las comunidades quichuas producen canastos para transportar alimentos, estos son elaborados con hojas de palma silvestre que se encuentran dispersos en la selva, esta labor la realizan a mano, utilizando herramientas como serruchos, machetes o tijeras.

La producción artesanal crea una relación estrecha entre el artesano indígena y su medio natural, que le permite abastecerse por sí mismo de los materiales que va a transformar, sin tener que depender de otros para que lo surtan y sin que medien relaciones comerciales para conseguirlos, lo que refleja en el bajo precio de sus productos.

1.7 Sector productivo Técnico

1.7.1.- Comercio

El 21% de la población que se encuentra en el área urbana se dedica a actividades de comercialización como productos agropecuario, alimentos, medicina natural, plásticos, tiendas heladerías, restaurantes bares, billares, gabinetes de belleza y otros. (Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas, 2004)

Existen formas tradicionales de comercialización, poca competitividad del sector comercial y de servicios, lo que ha ocasionado la disminución de la actividad, debido a que no existe un organismo que regule el crecimiento comercial en la ciudad.

Los productos se los vende en estado natural sin darles un valor agregado, no se implementan sistemas de comercialización al por mayor y menor que beneficien a los pequeños comerciantes.

1.7.2.- Turismo

La Amazonía ecuatoriana, es rica en diversidad biológica y cultural, cuenta con importantes recursos hídricos y lacustres, áreas silvestres de incomparable belleza, pueblos ancestrales con profundas tradiciones y costumbres y una flora y fauna nativa únicas en el mundo, atractivos que atraen a turistas de todas partes del país y del mundo.

“La región del Amazonas o de la selva, situada al este de los Andes, es una de las áreas más accesibles y amistosa para el viajero, el área biológica más rica en la tierra. Hay variedades innumerables de flora, incluyendo más de 4.500 especies de orquídeas, y muchas plantas con valor medicinal. La fauna tal como mariposas, monos, loros, papagayos, delfines de río y caimanes”.

La actividad turística en el cantón la Joya de los Sachas, no se desarrolla en forma intensiva, existen centros de recreación privados que son visitados por turistas locales y de las provincias y cantones cercanos, sin embargo existe un sinnúmero de espacios naturales y expresiones culturales que pueden ser aprovechados para desarrollar propuestas turísticas que beneficien a los habitantes del cantón.

Existen bosques húmedos tropicales que albergan una gran diversidad de especies de flora y fauna silvestres que son un verdadero atractivo para el turismo ecológico.

Su potencial turístico está cimentado en la serie de recursos lacustres e hídricos (cascadas, lagos, lagunas, ríos y esteros), balnearios naturales, museos antropológicos y representaciones étnicas y culturales, que hacen de la geografía y del territorio de La Joya de los Sachas un excelente lugar para el esparcimiento y recreación. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Cascada De Las Conchas

La Cascada de las Conchas se encuentra ubicada en la parroquia 3 de Noviembre, este recurso natural tiene una altura de 3,60 m y un ancho de 15,50 m. (Inventario

de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 29). En el margen izquierdo del estero existe una pequeña isla de unos 20 m de diámetro, que es usada para camping y preparación de alimentos por parte de los visitantes, la vegetación a los alrededores está caracterizada por pasto, ya que el suelo ha sido dedicado a potreros.

La vegetación arbustiva y arbórea es de regeneración natural, en la cascada existen conchas de río, las mismas que son recolectadas por las personas que visitan el atractivo turístico, lo que ha generado un impacto en el estero.

La fauna silvestre ha sido desplazada debido a la gran deforestación y alteración de los hábitats naturales. La Cascada es visitada los fines de semana por personas que viajan desde los cantones aledaños, principalmente del cantón Francisco de Orellana, generalmente la visita se realiza con fines recreativos y deportivos. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 1. Cascada de las conchas



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Laguna El Chamanal

Ésta laguna se encuentra ubicada en la Parroquia 3 de Noviembre, en el sector denominado El Chamanal, éste atractivo tiene una longitud de 1 Km. por 300 m de

ancho. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 32)

Sus aguas son negras y frescas, tiene una exuberante vegetación secundaria que le proporciona un ambiente inhóspito. Entre las especies vegetales más representativas se pueden mencionar el morete, chontaduro, ceibo, higuerón, uva de monte.

También se encuentran especies cultivadas como la guayaba, guaba, cacao y lima. En la laguna existen especies de peces y reptiles, los más destacados son: caimán negro, charapas y guanchinche. Además, se ha construido una piscina en la que se producen especies introducidas como la tilapia y cachama.

Entre las aves que habitan el lugar se encuentran los loros, carpintero, paujil, pava de monte y pato aguja. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 2. El chamanal



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Esta Laguna es visitada los fines de semana, por familias que llegan al lugar para realizar pesca deportiva y pasear en canoa. Las personas realizan también paseos cortos por el bosque.

Museo Cicame

Este museo arqueológico y etnográfico, se encuentra en la rivera izquierda del río Napo en la parroquia Pompeya, pertenece al vicariato apostólico de Aguarico y dispone de una colección importante de cerámica funeraria y otras piezas de distintas culturas indígenas amazónicas, coleccionadas desde hace más de 30 años. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007). El museo, que está bajo la administración de las Hermanas Lauritas, abrió sus puertas en 1989 por iniciativa del Padre Miguel Ángel Cabo de Villa, misionero español del Vicariato Apostólico de Aguarico. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 40)

En la sección etnográfica, el museo expone herramientas de trabajo, instrumentos musicales, instrumentos de cacería, adornos corporales, artefactos de alfarería, etc., el museo funciona en las instalaciones de la Misión Laurita, que se encarga del cuidado y administración del mismo. Éste tiene muestras importantes de objetos arqueológicos encontrados en las riveras del Río Napo y sus afluentes. Se pueden observar piezas como hachas de piedra de diferentes formas, urnas funerarias con restos óseos en su interior, vasijas de uso doméstico decoradas con símbolos e imágenes abstractas, sellos cilíndricos que servían para colorearse el cuerpo, vasijas con formas humanas y zoomorfas, lanzas, cerbatanas, arcos y flechas. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 3. Museo Cicame



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

La infraestructura física del museo es amplia y se encuentra enclavada en la espesura del bosque húmedo tropical, en una isla formada entre los ríos Jivino Rojo y Napo. Según la administradora del museo, el Vicariato Apostólico de Aguarico está considerando la posibilidad de trasladar todas las piezas en exposición a la ciudad de Puerto Francisco de Orellana (El Coca), capital de la provincia de Orellana, centro de operaciones de la Misión Capuchina. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 41)

Feria De Pompeya

En la parroquia Pompeya, los fines de semana se desarrolla una feria cultural y comercial, donde se promueve la compra venta de productos de la zona, en ella se expenden artículos de primera necesidad como alimentos para el consumo, entre ellos los típicos maitos y pinchos de mayones.

El objetivo principal de la feria es exponer productos típicos, promover artesanías indígenas e intercambiar la riqueza cultural de los pueblos nativos, pero lamentablemente se ha convertido en un medio de compra y venta de productos en su mayoría industriales, de tráfico de vida silvestre, de deterioro de la identidad cultural y de comercio injusto, donde los intermediarios son generalmente comerciantes mestizos que se favorecen en mayor proporción. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 45)

En este espacio convergen distintas manifestaciones culturales que realizan intercambio de productos. Hay la presencia de indígenas (Kichwas y Waoranis) y mestizos (comerciantes intermediarios), que interactúan en un mismo espacio físico, cada grupo con su propia identidad, cultura, idioma e intereses.

Esta feria tradicional, acapara la atención de turistas extranjeros que se interesan por las comidas típicas, por los grupos indígenas y la convivencia social y cultural que se da en este evento.

Es necesario concientizar a la población de este sector para que retomen el verdadero significado de la feria y apoyar en la promoción de las culturas existentes, además es necesario que exista regulación en el comercio de animales y de productos.

Fotografía 3. Feria de Pompeya



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Lago San Pedro

Este escenario lacustre se encuentra ubicado en la Parroquia Lago San Pedro, el lago tiene una longitud aproximada de 600 m por 200 m de ancho y a su alrededor existe un bosque de 35 hectáreas. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 48).

Sus aguas negras son hábitat natural de algunas especies, entre las que se destacan especies como piraña, caimán negro, conchas, charapas y guanchinche, en la riberas del lago se encuentra el poblado, donde existen canchas deportivas que se suman al lago como atractivo turístico, en el lago se pueden realizar actividades de pesca deportiva, buceo, recolección de conchas y paseos en canoa.

También el turista puede adentrarse al bosque, que está en buen estado de conservación, para observar especies de fauna silvestre como monos, guatusa, cusumbo, loros, pava de monte, garza blanca, águila pescadora, perdiz y pájaro

carpintero. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 4. Lago San Pedro



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Laguna Agrupación Tanguila

Este atractivo turístico se encuentra ubicado entre la Pre-cooperativa 15 de agosto y la Comuna Huataraco, tiene una longitud aproximada de 1.000 m por un ancho de 200 m. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 59).

Es un ambiente lacustre de aguas cristalinas, sin contaminación, ubicada en tierras comunales rodeada de exuberante vegetación y una biodiversidad envidiable, aquí se puede apreciar una rica fauna silvestre, entre la que se destacan especies de aves como loros , oropéndolas y mamíferos como sajino, leoncillo o mono de bolsillo mono barizo, mono chichico, mono machín, guatusa, guanta, guatín y capibara, peces como sábalo piraña, guanchinche y campeche; y, de reptiles y anfibios como caimán negro, charapa, sapo, lagartijas, rana, y culebra equis. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007).

El entorno natural de la laguna se lo ha conservado en su estado natural, sin embargo han existido pequeñas intervenciones humanas sobre el bosque nativo, que no han provocado cambios significativos en los hábitats que lo conforman.

Fotografía 5. Laguna Agrupación Tanguila



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Centro Botánico Kaum

Es un centro botánico, ubicado al interior de una finca de 27 Has. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 67) dispone de una muestra de plantas ornamentales y medicinales, nativas e introducidas; un pequeño museo con una colección de piezas arqueológicas; piscinas para producción de peces; y, un pequeño criadero de guatusas. En el jardín botánico se pueden observar especies ornamentales y medicinales como: mentol, dulcamara, caña agria, hierba luisa, albahaca, sábila, sangre de drago, sandi, platanillos, heliconia, bijao.

Fotografía 6. Centro botánico Kaum



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

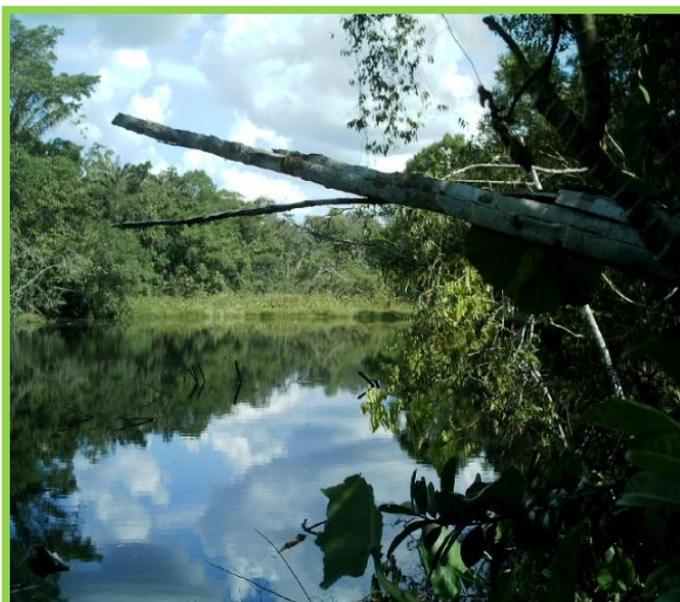
Lagunas La Democracia

Este atractivo turístico está compuesto por dos lagunas, que se encuentran ubicadas en la parroquia San Sebastián del Coca, en el sector La Democracia, buena parte de la superficie de las lagunas está cubierta de lechuguín, gramíneas y piperáceas, lo que les da la apariencia de ser más pequeñas.

El bosque es espeso y el ramaje invade a las lagunas, haciéndolas más atractivas y misteriosas, con paisajes de frondosos bosques siempre verdes, gracias a la poca accesibilidad hacia el lugar, el bosque nativo no ha sido muy alterado, se pueden observar especies de flora propias del ecosistema primario amazónico. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Existen especies como sande, laurel, arenillo, cedro blanco, chonta, pambil, peine de mono, guarango, pachaco, guambula, guarumbo, uva de monte, platanillos, bijao, paja toquilla, helechos, y una variedad de orquídeas y bromelias (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 92)

Fotografía 7. Laguna la Democracia



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Lago Verde

Lago Verde, uno de los ambientes lacustre más grandes del sector, se encuentra a 275 msnm, este lago mide aproximadamente 800 m de largo por 100 m de ancho, sus aguas son de color verdoso y está rodeado de un bosque de exuberante vegetación. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 96)

Las personas que visitan este lugar pueden realizar caminatas a través de diversos senderos con la finalidad de observar la belleza de la flora y fauna que existe, además pueden convivir con los miembros de la comunidad para aprender de su cultura y forma de vida, pueden participar en actividades agrícolas que se realizan en una finca integral. Existen guías turísticas, servicios de alimentación a base de platos típicos, alojamiento en cabañas y venta de artesanías.

Fotografía 8. Lago verde



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Lagunas Pre-Cooperativa 24 De Julio

Las lagunas se encuentran a 284 msnm, el conjunto lacustre está compuesto por 5 lagunas cuyas dimensiones varían entre 300 y 400m de largo por 100 a 120m de ancho. Entre ellas existen 3 lagunas que están juntas (separadas entre sí por 50 a

100 m), conocidas como las Tres Marías, nombre dado por la presencia de un árbol que produce semillas de color rojo que se usan en artesanías.

Una de estas lagunas es refugio de las golondrinas, la vegetación existente es abundante y diversa, caracterizada por especies tanto del bosque primario como del bosque secundario, entre las que se destacan especies como el pambil, guarumbo, laurel, chonta bella maría morete, caoba, guabilla, sande, arenillo, sangre de drago, guayacán, guarango, pachaco y peine de mono. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 100) Para ingresar a las lagunas se lo hace a través de una red de vías que parte desde la ciudad de Sacha por la Vía Lago Agrio – Coca, se recorre hasta la entrada a la vía a Pucuna, desde donde se toma una vía hasta el Recinto La Democracia y luego se dirige a pie hasta el río Basura, por el cual se navega por aproximadamente una hora hasta las Lagunas de La Democracia y finalmente se camina hasta las Lagunas de la Pre-cooperativa 24 de julio por aproximadamente 10 minutos.

Centro Turístico Choza Bar Valladolid

Este atractivo turístico está ubicado a orillas del río Jivino Negro, se encuentra a 270 msnm (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 107) el principal atractivo de este lugar es el balneario natural que se forma a la margen izquierda del río Jivino Negro.

Fotografía 9. Choza Valladolid



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

El propietario de la finca de 10 hectáreas ha aprovechado la playa para dedicarla a actividades de recreación y pesca deportiva. Ha implementado una infraestructura rústica compuesta por dos cabañas de pambil y paja toquilla, que funcionan como bar y restaurant; ha construido 2 piscinas para la producción de peces, en la que facilita la pesca deportiva de cachama y tilapia; hay dos canchas de fútbol y dos de voleibol, para la práctica de estos deportes por parte de los visitantes; y, ha realizado adecuaciones en la playa para que los bañistas puedan disfrutar de las frescas aguas del río, que en este sector tiene un ancho de 20 metros por 1,50 m de profundidad (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 108)

Cascada Yurak Pakcha

La cascada Yurak Pakcha se encuentra ubicada en la Comuna Juan Montalvo, esta caída de agua mide aproximadamente 5 m de alto y 8 m de ancho (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 111).

Junto a la cascada, en la parte baja, existe una cabaña típica confeccionada con pambil y paja toquilla y unos senderos resguardados con pasamanos de caña guadúa o bambú, en este sector el bosque primario ha sido afectado por la deforestación con fines de ampliar la frontera agrícola y ganadera y para la comercialización de madera. El bosque en su generalidad es de formación secundaria, caracterizado por especies como el pambil, chonta, guarumbo, jacaranda, laurel, pachaco, higuerón, uva de monte, sangre de drago peine de mono, sande, copal, balsa, paja toquilla, platanillo, helechos y orquídeas y bromelias (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 112)

La cascada es visitada los fines de semana por personas que gustan de la aventura, la natación y el disfrute de la naturaleza. En la cabaña generalmente preparan comidas y se efectúan caminatas por el bosque secundario. Para llegar hasta la cascada Yurak Pakcha, se debe hacer un recorrido de 8,5 Km. desde la ciudad de Sacha, por una carretera lastrada que llega hasta el centro poblado (caserío) de la

Comuna Juan Montalvo. Desde aquí, se transita a pie por un sendero de aproximadamente 300 m hasta la cascada (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 113)

Fotografía 10. Cascada Yurak Pakcha



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

La Macareña

Este balneario, está ubicado a orillas del río Yanayacu, el atractivo natural nace en la cuenca media del río Yanayacu, en cuya orilla se encuentran 3 cabañas de pambil, madera y paja toquilla, que son usadas por los visitantes para eventos culturales y sociales. El balneario está al interior de una finca de 52 hectáreas junto al centro poblado del Recinto denominado La Macareña (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 114) Este lugar es visitado por un gran número de personas que se trasladan desde los cantones más cercanos, por lo general lo hacen los fines de semana, existen cabañas donde los visitantes pueden preparar sus propios alimentos.

Centro Turístico Royal Palm

El Centro Turístico Royal Palm se encuentra a 1,5 Km. al norte de la ciudad de La Joya de los Sachas, cuenta con servicio de restaurante, bar, piscinas, hidromasaje,

sauna, cancha de indor fútbol y pista de baile. Generalmente, son muy concurridos los fines de semana y días feriados.

Este centro es muy visitado principalmente por los habitantes de Sacha y cantones vecinos, para llegar a él se toma la vía que se dirige a Lago Agrio. La vía está habilitada todo el año y existe transporte público intercantonal e interprovincial que recorre la ruta Coca-Sacha-Lago Agrio.

Fotografía 12. Centro turístico Royal Palm



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Museo arqueológico Torres

Este Museo Arqueológico privado se encuentra en la margen izquierda de la vía Coca-Sacha-Lago Agrio, a una altitud de 276 msnm y según se desprende de los archivos meteorológicos de la Estación Coca, del periodo 1981–2000 para la región, la precipitación promedio anual es de 3.000 mm y la temperatura media anual de 26,6 °C, con una temperatura máxima absoluta de 38,2 °C, registrada en octubre de 1998, y una temperatura mínima absoluta de 15,1 °C, registrada en julio de 1986. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 120).

Las piezas y objetos que se exponen tienen un valor histórico invaluable. Estos artículos guardan y cuentan la historia, las costumbres, los mitos, las creencias y las

tradiciones de los pueblos nativos que habitaron la selva tropical húmeda. Este pequeño museo es visitado por estudiantes primarios y secundarios de la localidad y por personas que habitan en el cantón, quienes buscan saciar su curiosidad por la forma de vida social de los grupos nativos, plasmada en los objetos y piezas antropológicas exhibidas. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 13. Museo arqueológico Torres



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Grupo De Danza Puma Urku

Este Grupo de Danza Indígena pertenece a la Asociación Kichwa Loma del Tigre, está compuesta por 10 jóvenes de ambos sexos que demuestran las danzas típicas de la etnia kichwa; además, la asociación indígena se dedica a la confección de artesanías y existe un shaman que practica la medicina tradicional, basada en las plantas y en la cosmovisión indígena. Los ritos shamánicos son efectuados en una cascada que mide 4m de alto por 1,5m de ancho y que está a una hora de camino por un sendero peatonal; este lugar se cree es encantado. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 123)

El grupo de danzantes usan vestimenta confeccionada por ellos mismos, lo hacen con materiales de la zona con la finalidad de respetar la cultura, las tradiciones y costumbres ancestrales de su pueblo.

Fotografía 14. Danza Puma Urku



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Pesca Deportiva Yanayacu

Este centro de producción piscícola se encuentra a una altitud de 283 msnm, en este sitio de producción de peces existen 18 piscinas dedicadas a la crianza de cachama y tilapia. Las piscinas tienen en promedio 30 m de longitud por 20 m de ancho, para un área de espejo de agua de aproximadamente 11.000m, a este lugar acuden las personas para realizar pesca deportiva y para adquirir alevines para la producción en sus propios estanques, también se comercializa el pescado una vez cosechado, generalmente es más visitado los fines de semana. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Fotografía 15. Pesca deportiva Yanayacu



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

Complejo Turístico Yanayacu

El Complejo Turístico Yanayacu se encuentra a una altitud de 284 msnm (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 129) este complejo turístico está ubicado a orillas del río Yanayacu, está compuesto por 3 piscinas con toboganes, discoteca con pista giratoria, canchas deportivas, bar, restaurant, habitaciones con baño privado, aire acondicionado y televisión por cable.

Fotografía 16. Complejo Yanayacu



Fuente: Oficina de turismo Del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

El complejo turístico tiene una superficie aproximada de 5 hectáreas, en la que está instalada toda la infraestructura turística, de igual manera cuenta con áreas verdes y garaje. Por lo general se desarrollan eventos sociales como concursos, elección de reinas de carnaval, presentación de artistas y otras actividades socioculturales atractivas para los pobladores del cantón y la provincia.

Finca Agro ecológico Simón Bolívar

La finca agroecológica Simón Bolívar es una propiedad de ocho hectáreas de superficie que contiene diversos cultivos orgánicos, plantas ornamentales, medicinales y frutales, dos piscinas para la producción de peces, un laboratorio para la elaboración de abonos y pesticidas orgánicos y un pequeño parque ecológico con senderos, aquí se practica la agricultura orgánica, evitando permanentemente el uso

productos químicos. (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007)

Las especies vegetales cultivadas más representativas son los cítricos como naranja, lima, mandarina y limón sutil, coco, papaya, plátano, banano y guaba. También se realizan ensayos con cultivos andinos como la papa.

Las plantas medicinales que se encuentran son la dulcamara, sábila, sangre de drago, estevia y coca silvestre. Entre las plantas ornamentales están las orquídeas, bromelias y heliconias. En las piscinas se cultivan peces como la tilapia y la cachama, además, se preparan abonos y pesticidas orgánicos utilizando extractos de plantas y excrementos de los animales, entre los que se pueden mencionar el compost, bocashi y biol (Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas, 2007, pág. 133)

Fotografía 17. Finca Simón Bolívar



Fuente: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011
Elaboración: Oficina de turismo del GADMCJS, 2011

1.7.3.- Transporte

Existe el servicio de transporte interparroquial que lo realizan las cooperativas Alejandro Labaka y Jivino Verde, también existe el servicio de rancheras las cuales realizan varios recorridos diarios por las diferentes parroquias y comunidades.

El flujo de transporte interprovincial se realiza en la red formada entre la vía troncal amazónica-Coca-Lago Agrio-Quito y la red que une Loreto-Tena y Ambato. Las cooperativas de transportes que se utilizan son las Cooperativas: Baños, Loja, Putumayo y Zaracay. Existen además 5 cooperativa de taxis, que brindan servicio diario en la ciudad y a los cantones cercanos.

Tabla 17. Turnos

TRANSPORTE	TURNOS	RUTAS	VALOR
Alejandro Labaka	05H30 – 07H30-09H30 – 11H30-13H30-15H30-17H30	Sacha - Coca	1,00
Alejandro Labaka	06H00-08H00-10H00-12H00-14H00-16H00-18H00	Sacha - Lago Agrio	2.00
Alejandro Labaka	06H00 – 8H00 – 10H00 – 13H00 – 17H00	Sacha – Parroquia Unión Milagreña	0,50
Alejandro Labaka	06H00 – 8H00 – 10H00 – 13H00 – 17H00	Sacha – Parroquia Lago San Pedro	0,50
Alejandro Labaka	CADA DOS HORAS	Sacha – Parroquia San Sebastián	0,50
Alejandro Labaka	06H00 – 8H00 – 10H00 – 13H00 – 17H00	Sacha – Parroquia 3 de Noviembre	0.50
Alejandro Labaka	06H00 – 12H00- 17H00	Sacha – Parroquia Pompeya	1,00
Alejandro Labaka	06H00 – 10H00 – 13H00 – 17H00	Sacha – Parroquia Rumipamba	1,00
Alejandro Labaka	06H00 – 8H00 – 10H00 – 13H00 –	Sacha - Parroquia	0,50

	17H00	San Carlos	
Alejandro Labaka	Cada dos horas	Sacha - Enokanqui	0,25
Jivino Verde	06H00 – 07H00-9H00 – 12H00- 14H00-16H00-18H00	Sacha – Coca	1,00
Jivino Verde	05H30-07H30-09H30-11H30- 13H30-15H30- 7H30	Sacha– Lago Agrio	2,00
Jivino Verde	07H00-10H00-13H00-16H00	Sacha – Parroquia Pompeya	1,00
Jivino Verde	05H30 – 7H00 – 10H30 – 13H30 – 17H30	Sacha – Parroquia 3 de Noviembre	0,50

Fuente: Cooperativa de Transporte Alejandro Labaka, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

CAPITULO II

GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DEL SITIO

2. Historia de la gastronomía del cantón

2.1 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón

2.1.1 Historia de la Gastronomía en General

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.

Analizar desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América. Queda claro que entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento desarrollo y extinción de la sociedad en la historia. (Aguirre, 1999)

Desde Europa se introdujo a América el cacao, maíz, el maní, el girasol, las arvejas, el pimiento, la piña, las papas y el tomate y unos de los cultivos más importantes ha sido el arroz.

EDAD ANTIGUA

En esta época los egipcios se alimentaban de varios granos y frutos; también de los tallos de papiro y los bulbos de luto que servían de alimento.

En el egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres. La clase privilegiada, es decir la que tenía plata comían en forma abundante bueyes, ternera, cabras, ovejas, ocas y pichones. (Origenes humanos, 2011)

Este pueblo era rico en producción agrícola, tenían muchas frutas como higos, uvas, sandía, melones y peras, luego aparecieron las almendras, los melocotones, este pueblo no fueron partidarios de los lácteos.

La cebada, la avena, el centeno y el mijo fueron los cereales más antiguos de ésta época, siendo el descubrimiento del pan una de las consecuencias del cultivo de los cereales. La cerveza era una bebida sin levadura debiéndola consumir rápido para que no se agriara.

Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales como el centeno y la cebada. Las hortalizas eran fundamentales y variadas, las uvas se comían frescas como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados.

En las grandes fiestas se consumía la carne de cordero, la cabra o la carne de buey que solo estaban al alcance de los ricos, al igual que el vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro.

La religión de este pueblo era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir, se podían comer bueyes, terneras, cabras y cordero, de los pescados se podían consumir aquellos que tuvieran escamas. (Lujan, 1997)

El pueblo griego llevo la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo, lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.

El pueblo griego comía todas las carnes que hoy en día se conocen. Entre ellas la que menos consumían era la carne de buey. Utilizaban como aderezo para las comidas varias especias como el laurel, tonillo, orégano, salvia, cilantro y malva.

La revolución culinaria romana, se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue una de las primeras aves de la época, había

olivos, ciruela, granado, membrillos, cerezos y la higuera autóctona de Italia. (González, 1994)

Los romanos organizaban grandes banquetes de derecho por clases privilegiadas, eran tan amantes del placer de comer que a medida que se servían los alimentos se excitaban la garganta con plumas de pavo real, con la finalidad de vomitar lo comido para aliviarse el vientre y poder continuar comiendo.

Todas estas costumbres alimenticias fueron introducidas en América y por ende en la Amazonía ecuatoriana, donde los habitantes preincaicos desarrollaron las plantas que hicieron posible una dieta equilibrada, la principal era la yuca, la cual se convirtió en el alimento básico de los antepasados.

Una de las comidas era la Rambuela que era hecha a base de yuca y costilla de res, con una preparación sencilla, muy cotidiana por las amas de casa, especialmente como alimento en las mingas, además del caldo de novios nacido de la imaginación de los colonos de la ciudad, para su preparación se utilizaban varios ingredientes combinados, siendo una tradición prepararlo en los matrimonios como símbolo de agradecimiento a todos los invitados por acompañarlos en la celebración de la boda. (Bajaña, s.f)

Hoy en día, la población indígena del cantón La Joya de los Sachas continua con esta tradición, pese a que los platos han cambiado de nombre, la yuca sigue siendo el ingrediente principal en la elaboración de las comidas.

EDAD MEDIA

En esta época se comían muchos asnos jóvenes, este se rellenaba con aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón (Edad Media).

La cocina medieval era una parte que necesitaba de mucha dedicación y de mucha inventiva, sobre todo, descubrían sabores insólitos como la delicadeza de la leche de almendras o del agua de rosas, la fuerza del agridulce, el encanto exótico de especias olvidadas (Garufi, 1999)

Los hombres y mujeres del Medioevo eran grandes consumidores de la comida, preparaban grandes banquetes con varios y enormes cantidades de platos. El gusto de la época privilegiada, la superposición de los sabores, típico es el caso del agridulce y el amplio uso del azúcar y de las especias.

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

A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corozos.

La historia de la alimentación, las formas en las que se produce, se elaboran y se consumen los alimentos están ligadas con las costumbres y cultura de una sociedad que nos da cuenta de la historia de un pueblo.

La cocina ancestral preincaica, incluía varios guisos cotidianos y comidas de temporada que se servían en las principales fiestas, las cuales eran preparadas de diversas maneras: asados directamente a la brasa y con leña, como el caso de animales, hervidos, en el caso de algunas verduras; o cocidos al vapor como los tamales, los cuales incluso se asaban con toda hoja.

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble, por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeas y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes, fue así que nos llegaron cerdos, reses, ovejas, pavos, gallinas, ajos, cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos caña de azúcar. (Nuñez, s.f)

La cocina popular ecuatoriana, pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales; uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, 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.

En el cantón la Joya de los Sachas, las costumbres y tradiciones continúan arraigadas en las diversas culturas asentadas en este territorio, se sigue consumiendo los platos criollos que han marcado la historia de la gastronomía nacional. Uno de estos platos por excelencia es el locro cuyo origen es indudablemente prehispánico y preincaico, típico de varios pueblos andinos que basaban gran parte de su dieta en el maíz.

Por lo tanto la comida actual es el resultado de una rica tradición culinaria en la que se combina sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente con el buen gusto popular, una cultura macerada por siglos.

EDAD MODERNA

Los alimentos más comunes eran los aceites, vinos, porotos, alubia, carne de pato, pollo, jabalí, terneros, las frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. (Aguirre, 1999)

En los siglos XVIII y XIX (Lujan, 1997), las personas comían unas migas o una sopas con un poco de tocino, también comían trozos de pan con cebolla, ajos y quesos.

En América y Asia, lo que llegó de Europa a América fue el cacao, el maíz, maní, el girasol, las arvejas, el pimiento, la piña, las papas y el tomate.

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

En el cantón La Joya de los Sachas, es común encontrar en los diversos platos ingrediente como las papas, el tomate, las arvejas, el pimiento, el maíz, la mesa es

el reflejo de la cultura mestiza admirable. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboran con toda esta riqueza de productos es sorprendente.

Relación Histórica de la Comida Ecuatoriana y su influencia.

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. (Nuñez, s.f)

Los antepasados inmigrantes se asentaron en tierras ecuatorianas, porque hallaron un medio generoso para su subsistencia, existían llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura y cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples. (SIGTA ECUADOR, 2009)

Los Instrumentos de cocina más utilizados y con ese realismo mágico eran las ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, 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 choclomote 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. (Cocina Ecuatoriana, 2009)

Las papas, eran muy consumidas, las preparaban cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los granos se cocinaban tiernos o maduros y estos eran indispensables para acompañar a cuyes, nabos, achogchas y utilizaban una variedad de condimentos.

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.

Hubo varias bebidas de consumo común, una de las principales era 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. Otra de las bebidas era chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La cocina indígena dependía muchas veces de la caza o de la temporada de los frutos, ya que era regulada por la naturaleza, por las estaciones climáticas, sin embargo tenían fecha especiales donde hacían brillar su majestuosidad.

La cocina de la costa como la andina tenían vital importancia por que contaban con el maíz, yuca, maní, camote, cacao, coco, palmito, aves, carnes de animales salvajes y una gran variedad de frutas. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco, sustanciosos potajes que hoy mismo nos deleita. Salsa en pasta, de maní con harina de maíz, la famosa sal prieta de Manabí. Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja. (SIGTA ECUADOR, 2009)

La comida indígena era preparada con ají, al cual se le consideraba el más noble condimento, éste fue la clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El ají

obtuvo varios nombres como: 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.

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: a la 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. (Nuñez, s.f)

Especial importancia cobró la manteca de chancho, 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 chancho se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y 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.

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 carne de vaca ingresó a la cocina ecuatoriana para dar sabor al sancocho, el cual era preparado con plátano, yuca y choclo tierno.

Estos grupos fueron los Cofanes, Sionas, Secoyas, Omaguas, Quijos, Záparo, Huamboyas, Candoas, Coronados, Pendays, Romaynas, Muratos, Shuar, Ashuar, Gayes, Huaoranis, Zillas de Jaén, Pacamaros, Nambijas, Yaguarzongos. (Orellana, 2011)

Al contrario de los que sostienen los historiadores tradicionales, los pueblos Amazónicos alcanzaron un significativo nivel cultural adaptado a un ecosistema frágil que lograron preservar durante miles de años; sus técnicas de caza, pesca manejo de la tierra, su mundo espiritual, sus tácticas de guerra, su comportamiento general estaba íntimamente ligada a la madre tierra. (Orellana, 2011)

De ningún modo fueron pueblos aislados y salvajes; mantenían continuas relaciones comerciales con los pueblos del callejón interandino desde antes del advenimiento de los Shyris y los Incas; las vías de comunicación eran los pasos naturales por donde descendían los ríos de la cordillera oriental (Orellana, 2011)

2.3 Gastronomía de la República asociada al cantón

Gráfico 4 Etnias de la Amazonía



Fuente: Gobierno Provincial de Orellana, 2010
Elaboración: Gobierno Provincial de Orellana, 2010

La región Oriental, hoy denominada Región Amazónica, es el territorio ocupado actualmente por las Provincias de Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza,

Sucumbíos, Napo y Orellana, en donde se encuentran pocas etnias que sobrevivieron de la época colonial. (Orellana, 2011)

En el proceso de la independencia, poca importancia se dio a esta región y una vez que la Batalla de Pichincha, logró la Independencia definitiva del país, el 24 de mayo de 1822, ésta región formó parte de la Gran Colombia, con el nombre de Departamento del Sur, y las provincias amazónicas se convirtieron en cantones de las provincias de la sierra. (Historia Amazónica, 2009)

En aquellos años 70 existen algunos factores que convierten a la Amazonía en un polo de atracción de migrantes para que exista una densa migración hacia el nororiente como consecuencia del accionar petrolero ecuatoriano, las actividades hidrocarburíferos y la terminación de algunas vías de acceso a la región que tomaron forma y provocó la consolidación de varios núcleos poblacionales que pronto adquirieron fuerza social y capacidad organizativa para escoger la opción de convertirse en una jurisdicción territorial independiente, que le brinde acceso a tomar decisiones sobre su futuro y programar su desarrollo. (Orellana, 2011)

Con el pasar del tiempo, se originaron varios grupos poblacionales, los cuales adquirieron fuerza social y económica, lo que les motiva a tener independencia territorial, para promover su desarrollo, es así como posteriormente la provincia de Napo se divide en dos, dando origen a la provincia de Sucumbíos con su capital Nueva Loja (Lago Agrio).

La creación de la provincia Amazonas, fue otra de las iniciativas que fue tomando cuerpo, patrocinada por los cantones Orellana y Aguarico, a los que se sumaría La Joya de los Sachas. Esta promoción la inició el Monseñor Alejandro Labaka el 02 de Agosto de 1985, presenta una petición al Congreso Nacional para la creación de las dos provincias gemelas.

Todas estas iniciativas se habían organizado en el Comité de Provincialización “Monseñor Alejandro Labaka”, que constituía un verdadero pacto social tendiente a conseguir sus metas a corto plazo, pues se pedía al Congreso la tramitación del

proyecto “para no quedar aislados del progreso material y espiritual de la nación, para encontrar medios que faciliten la solución de los problemas de etnias, para defender la bondad de los suelos y la imperiosa necesidad de dar complemento integral a la explotación petrolera, finalmente para convertir a la Provincia de “Orellana” en la fuente de alimentos, agua y de riquezas polimetálicas en beneficio del país y para contribuir sanamente al desarrollo y organización de la cuenca amazónica”. (Orellana, 2011)

Esta aspiración muy justa permaneció latente en el ánimo de todos los ciudadanos de la zona. En 1996 la idea recobró vigencia y adquirió fuerza. La Provincia de Orellana debe ser creada por justicia histórica y como un acto de restitución de los valores históricos, políticos-administrativos y económicos que tuvo la zona del medio Napo.

Gonzalo Pizarro, Francisco de Orellana y Gaspar de Carvajal, en la expedición que salió de Quito y que tan mal terminó para Pizarro, saborearon el chontaduro. Pero se sabe que mucho antes del siglo XVI, la gente de esos lugares lo consumía, ya que la chicha de chontaduro aderezada con canela, ishpingo y azúcar, muy fría, resulta una bendición cuando el calor hace de las suyas en esta región.

Otra cosa es el registro de las frutas que comen esos habitantes. Estas van desde la granadilla de Quijos, descubierta para la actualidad por el Clérigo. Agradecido, cura de Pimampiro, en el siglo XVII y a cuya flor llamó "flor de la pasión", porque según él, en su corola se podían ver todos los artefactos que se usaron para martirizar al Señor, hasta una forma de uvas gigantes muy jugosas; las demás frutas son la mandarina, la lima, el arazá, etc. (Terraecuador.net, 2006)

Pero en la actualidad, los habitantes serranos como colonos han levantado pueblos y ciudades en esas tierras, aprovechan poco del chontaduro, acostumbrados como están a sus secos de carne y de gallina, a sus chicharrones y fritadas con mote. Los colonos serranos aprecian más la yuca y el plátano. Por cierto, serranos nuevos y nativos no entienden la comida sin fideos y arroz. Por si esto fuera poco, escasea el pescado, porque los ríos se han contaminado.

La chicha es una bebida de Yuca fermentada con la saliva de las Mujeres Shuar, causando una bebida alcohólica que es muy característica y considerada como la bebida de los dioses la cual es usada durante ceremonias especiales.

Entre muchas rarezas degustaban las hormigas limón, las cuales se las comían vivas y efectivamente tiene un fuerte sabor a limón; también a los chontacuros o gusanos de las palmas, que son larvas de escarabajo con delicioso sabor a coco; estas larvas son fritas en su propia grasa. (Zamora, s.f)

Cada grupo tenía su propio paladar, sus propias formas de preparar la comida y su gastronomía específica, los productos eran de la selva y son fruto del trabajo del hombre y de la mujer indígena, en las jornadas de la caza y pesca y de la labores de la tierra.

Se dice que los indígenas de la región amazónica del Ecuador han descubierto una mina de oro animal entre centenarios árboles y su explotación está aumentando la oferta gastronómica exótica que surge del corazón de la selva.

2.4 Gastronomía actual del cantón.

En la región amazónica ecuatoriana, la yuca se ha convertido en el elemento diagnóstico del saber culinario. Este tubérculo, que ha sido cultivado por los nativos orientales por miles de años ha servido para que la cocina popular prepare con él una gran variedad de platos, sin olvidar los tamales o simplemente la yuca asada, así como la chicha de yuca, que es probablemente su expresión más importante.

La gastronomía en el cantón La Joya de los Sachas se caracteriza por su gran diversidad, la cual varía de acuerdo a las provincias de las cuales han emigrado los colonos que habitan en éste cantón

Existen platos que son populares a nivel nacional como la guatita, arroz con menestra y carne, caldo de bolas, ceviches, encebollados, que son originarios de la

costa, de igual forma se destaca la presencia de platos como el seco de gallina, las humitas, los tamales, la fritada, platos populares de la sierra.

En las comunidades indígenas se destaca la preparación de peces en hojas, los mismos que se denominan maitos, las carnes de animales de la selva también son platos tradicionales que se consumen en estas localidades.

Las comunidades quichuas han incorporado a sus menús los denominados "mayones," gusanos que crecen en los árboles de chonta y son asados al carbón para saciar el deseo de cientos de consumidores.

Los "mayones," que saben a crujientes papas, se suman a insectos, mamíferos y reptiles que progresivamente abandonan las mesas diarias de los pobladores amazónicos y se suman a una gama de recetas a disposición de turistas que visitan el cantón.

Las recetas mezclan plantas, tubérculos, frutas, pirañas, bagres, monos o manatíes. Toda una oferta para los amantes de los sabores fuertes o dispuestos a romper estereotipos. La ciudad ha sido el escenario perfecto para que los quichuas revelen sus secretos ocultos por años en la profundidad de la selva, pues la demanda de su arte culinario crece a diario entre los colonos, no sólo por su sabor sino por el ritual que acompaña su elaboración.

Las familias indígenas se preparan toda la semana para ofrecer cada domingo en la feria indígena los platos exóticos, que salen al mercado de acuerdo a las condiciones climáticas para poder cazar a sus protagonistas ingredientes.

Los más pequeños son los encargados de recoger los gusanos de las raíces de los árboles. Mientras que las mujeres los adoban únicamente con sal, los hombres colocan los gusanos, cuyo tamaño puede alcanzar los 10 centímetros, en pequeñas parrillas vivos y atravesados en un pedazo de madera para su cocción, acompañados de la "yuca," un tubérculo que acompaña a la dieta de los indígenas amazónicos.

CAPITULO III

DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN

3.1 Datos generales de la gastronomía del cantón

La gastronomía típica se ha convertido en un referente más, con personalidad propia en el panorama cultural de un país, ya que en los últimos años ha crecido favorablemente, dando paso al turismo gastronómico, el mismo que se refiere a aquellas personas que viajan para deleitarse con los buenos platos de la cocina de una determinada zona.

Ecuador es conocido por su amplia gama de frutas, plátanos, fruta de la pasión, la papaya, el marisco de clase mundial como el camarón, y una mezcla increíble de productos andinos con productos de la costa de todo el país. Esta mezcla también está disponible en la selva amazónica.

Las encuestas realizadas para determinar la gastronomía del cantón La Joya de los Sachas, han arrojado como resultado los platos detallados en las tablas, como se puede observar los mismos son variados, debido a que a pesar de ser un cantón pequeño, existen diferentes costumbres y tradiciones de las diversas provincias de las cuales han emigrado los colonos que habitan en éste sector.

Además se puede decir que estas delicias son una mezcla de la más pura tradición ancestral de los habitantes de nuestro país que se han fusionado con los alimentos y costumbres procedentes también de otros pueblos del mundo, dando como resultado unos platos de excelente calidad, por sus materias primas y la perfección en las mezclas de los diferentes alimentos y especias que culminan en un extraordinario sabor y aroma.

Entre ellos tenemos platos y bebidas, típicas y tradicionales que se elaboran en épocas de fiestas en cada uno de los sectores, los que se preparan con mayor frecuencia, los más consumidos por los visitantes, los que existían hace años y han cambiado su preparación, y los que se han dejado de prepararse.

PREGUNTA No. 1

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

Tabla 18. Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	Tamales	19	1,9
	Humas	9	0,9
ENVUELTOS	Bollos	8	0,8
	Quimbolitos	5	0,5
	Hayacas	2	0,2
FRITURAS	Bolón de verde	22	2,2
	Corbiche	7	0,7
	Emborrajados	6	0,6
	Empanadas de verde	6	0,6
	Empanadas de harina	5	0,5
	Empanada de papas	3	0,3
PICADAS	Molido de verde	14	1,4
	Mote pillo	3	0,3
	Muchin de yuca	6	0,6
TORTILLAS	Tortilla de maíz	3	0,3
	Tortillas de yuca	2	0,2
	Ceviche de camarón	6	0,6
ENTRADAS	Ensalada de aguacate	4	0,4

	Ceviche de palmito	2	0,2
	Caldo de gallina	74	7,2
	Caldo de bolas	39	3,8
	Caldo de pata	20	2,0
	Guiso de yuca	17	1,7
	Sancocho de yuca	15	1,5
	Sopa de legumbres	14	1,4
	Caldo de carne	12	1,2
	Aguado de gallina	13	1,3
	Sopa de fideo	13	1,3
	Sopa de hueso	10	1,0
	Caldo de cangrejo	7	0,7
	Sopa de albóndigas	7	0,7
	Sancocho de carne y pollo	7	0,7
	Locro de papas	6	0,6
	Caldo de manguera	5	0,5
	crema de coliflor	5	0,5
CALDOS Y SOPAS	Sancocho de granos	5	0,5
	Sopa de harina de habas	4	0,4
	raspado de verde	4	0,4
	Caldo de yuca	4	0,4
	Sancocho de verde	3	0,3

	Caldo de pollo	4	0,4
	Guiso de yuca	3	0,3
	Sopa de lentejas	3	0,3
	Sopa de tortilla de verde	2	0,2
	Sopa de habas	2	0,2
	Sopa de granos	2	0,2
	Sopa de carne	2	0,2
	Sopa de nabo	1	0,1
	Chancho con habas	1	0,1
	Sopa de quinua	1	0,1
	Locro de papas con cuero	1	0,1
	Sopa de polvo de arveja	1	0,1
	Sancocho de pescado	1	0,1
	Locro de habas	1	0,1
	Cazuela de pescado	1	0,1
	Mazamorra	23	2,3
COLADAS Y POTAJES	Puré de papas	7	0,7
	Repe	3	0,3
PLATOS PRINCIPALES	Pescado frito	31	3,0
ASADOS Y FRITURAS	Pollo frito	2	0,2
	Pollo asado	5	0,5
	Estofado de carne	10	1,0

ESTOFADOS	Estofado de pollo	2	0,2
	Estofado de cachama	1	0,1
	Fritada	32	3,1
COCIDOS	Guatita	25	2,4
	Menestra de lenteja	12	1,2
	Menestra de frejol	11	1,1
	Encebollado de pescado	6	0,6
	Papas con cuero	4	0,4
	Tallarín de pollo	2	0,2
	Tallarín de atún	3	0,3
	Seco de gallina	80	7,8
SECOS	Seco de pollo	14	1,4
	Seco de guanta	1	0,1
	Seco de pescado	1	0,1
	Seco de danta	1	0,1
	Arroz con pollo	43	4,2
ARROCES	Arroz con camarón	4	0,4
	Arroz moro de frejol	2	0,2
	Arroz verde	2	0,2
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec ce carne	26	2,5
	Carne al jugo	6	0,6
	Carne frita	5	0,5

	carne apanada	4	0,4
	Carne asada	4	0,4
	Biche de pescado	4	0,4
	Camarón encocado	1	0,1
BEBIDAS	Colada de soya	2	0,2
BEBIDAS DULCES	Batido de frutilla	1	0,1
	Chicha de yuca	45	4,4
BEBIDAS FERMENTADAS	Chicha de chonta	15	1,5
	Jugo de arazá	9	0,9
AGUAS FRESCAS	Jugo de borojó	7	0,7
	Jugo de quaker	2	0,2
	Jugo de naranja	3	0,3
	Limonada	2	0,2
	Jugo de noni	1	0,1
	Dulce de guayaba	5	0,5
POSTRES	Manjar de leche	3	0,3
	Queso de leche	1	0,1
	Dulce de higos	1	0,1
	Torta de choclo	2	0,2
	Maito de pescado	35	3,4
	Pincho de mayones	15	1,5
	Pescado ahumado	12	1,2

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta asada	11	1,1
	Mayón con palmito	8	0,8
	Maito a la olla	8	0,8
	Maito a la brasa	8	0,8
	Maito de mayón	7	0,7
TOTAL		1022	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

El seco y caldo de gallina, son los platos de mayor consumo en el cantón La Joya de los Sachas, con un porcentaje de 7,8% y 7.2% respectivamente, estos platos son una de las mejores cartas de presentación de los restaurantes, por su exquisitez son dignos de un momento solemne al alimentarse.

Estos platos son de fácil preparación, su ingrediente principal es la gallina criolla, misma que es comercializada por gente de las comunidades, que saca sus productos a la venta en la feria los fines de semana.

En las comunidades estos platos son mayormente preparados, su ingrediente básico es producido por las personas que se dedican a la crianza de aves, tanto para el consumo de las familias como para la venta. De igual forma la yuca que es un insumo indispensable en la preparación del caldo de gallina, es extraída de las parcelas que mantienen los agricultores para el consumo humano.

Pese a que el costo de estos platos es más elevado en comparación con otros, éstos son los más demandados por su delicioso sabor, además por ser un plato consumido en diferentes ciudades de nuestro país, ha sido introducido también en la Amazonía Ecuatoriana, por los movimientos migratorios que siguen conservando su cultura gastronómica.

Otro de los platos de mayor demanda es el arroz con pollo, con un porcentaje del 4,2% de consumo, su preparación es rápida, los ingredientes básicos son conseguidos con facilidad, razón por la cual lo ofrecen en todo tipo de compromiso social o fiestas populares.

La chicha de yuca es una bebida ancestral, el porcentaje de consumo es alto (4,4%), es consumida por todas las comunidades indígenas, su ingrediente básico es la yuca, la misma que para su preparación es fermentada por varios días antes de ser utilizada.

Según la tradición, los hombres quichuas no salen a sus faenas diarias sin antes haberla bebido y muchas de las veces es todo el alimento que consumen durante el día.

Además de que la chicha es la bebida principal, es lo primero que ofrecen a los visitantes que llegan a sus comunidades, también se sabe que debe bebérsela despacio o de lo contrario significará que desean más y ellos llenarán nuevamente su vasija.

Su sabor es algo picante y ácido, para quienes la prueban por primera vez es recomendable que filtren con sus dientes los pedazos de yuca que es la materia prima básica de ésta bebida.

El caldo de bolas, es un plato tradicional muy demandado por las familias de la costa ecuatoriana, quienes desde hace muchos años se han asentado en éste cantón, por ende son quienes han enseñado a las nuevas generaciones la preparación de éste plato, el porcentaje de preparación representa el 3,8%.

El ingrediente básico de este plato es el verde, el mismo que es considerado un importante elemento en la gastronomía ecuatoriana, siendo uno de los cultivos de mayor producción en este sector y cuenta con un alto nivel nutricional.

Por ser un plato cuyo ingrediente principal es el verde, su costo es asequible a las familias que desean consumirlo.

El maito de pescado, con un porcentaje de consumo del 3,4%, es uno de los platos ancestrales de este sector, llamado así por su forma de preparación, el mismo que es envuelto en hoja de bijao, la cual hace que el jugo natural de la planta impregne de un suave y delicado sabor al pescado. Este plato era consumido mayormente en las comunidades indígenas, sin embargo se ha ido introduciendo poco a poco en la cocina de las familias colonas que habitan en el Cantón.

Este alimento que por siglos ha acompañado a las comunidades indígenas, es preparado por las mujeres, el maito es una palabra quechua que significa envuelto, y este puede llevar en su interior desde pescado hasta los más exóticos ingredientes como el chontacuro, que es un gusano que vive en el interior de la chonta, especie nativa de la Amazonía y que al calor de la leña brinda un singular aroma.

Por lo general es preparado con la cachama o tilapia, la misma que es abundante en este sector, por las piscinas de reproducción que existen de estas especies. El ingrediente que lo acompaña es la yuca cocinada, por ser estos ingredientes propios de la zona, su costo es bajo y su preparación es fácil.

Otra de las comidas que se consume en este cantón es la tradicional fritada, con un porcentaje del 3,1%, plato que es preparado con la carne de chancho, la misma que es servida como segundo plato y se puede acompañar con mote, chifles, maíz tostado y cebolla encurtida.

La preparación se la realiza en una paila y es necesario mecer constantemente para que no se pegue, los ingredientes se consiguen con facilidad, el ingrediente básico es la carne de chancho, pese a que este plato también tiene un costo mayor en comparación con otros, es un plato muy solicitado.

El pescado frito con un porcentaje del 3%, es un plato preparado principalmente por los nativos de la amazonia y la gente que emigro desde la costa y que está radicada en este sector.

Para su preparación se reboza en harina y se lo fríe en aceite bien caliente, se puede acompañar con arroz, patacones, curtido y menestra, el ingrediente principal que es el pescado se encuentra con mucha facilidad, por cuanto los productores del cantón se han dedicado al cultivo de esta especie, para luego comercializarla a precios muy cómodos que están al alcance de todo bolsillo.

La Joya de los Sachas es un cantón netamente productivo por cuanto sus tierras son muy fértiles, apropiadas para pastizales y por ende contar con ganado de calidad, a esto se debe que al momento de salir la carne del camal la ciudadanía la obtiene en gran medida para luego preparar el bistec de carne, este plato es muy apetecido en todos los hogares y solicitado en los restaurantes o comedores.

El bistec de carne, representa un porcentaje de consumo del 2,5%, es un plato que se puede consumir en cualquier momento y para que sea una verdadera delicia, depende mucho de la calidad de la carne de res y los ingredientes que se les aplica para su cocción, en los restaurantes es muy solicitado y su costo es muy cómodo.

Las familias que emigraron de la costa y la sierra a esta hermosa tierra amazónica, trajeron con ellos sus tradiciones en lo que respecta a gastronomía, una de ellas es la rica guatita, que de acuerdo a las encuestas realizadas, representa el 2,4% de consumo; su ingrediente principal es la panza de res, por lo que para su preparación se debe lavar con mucho esmero hasta que esté lista para su cocción.

Una vez preparada con papas, cebolla, maní y demás ingredientes, se le acompaña con una porción de arroz, huevo duro, cilantro y limón, el costo es muy cómodo y se lo encuentra en comedores o también en carretas la expenden por las calles de la ciudad, adultos, jóvenes y niños la solicitan por su excelente sabor.

La mazamorra es un plato tradicional de las comunidades indígenas, por cuanto es una mezcla de yuca, pescado, verde, carne de gallina, se cuenta que en tiempos antiguos en las fiestas de las comunas se brindaba a todos los visitantes y se agregaba además carne de animales de monte. Este plato en la actualidad se está desapareciendo por cuanto las familias indígenas están copiando otros tipos de platos.

Las personas que llegaron desde Esmeraldas, trajeron consigo uno de sus más ricos platos preparado con verde, que es el ingrediente principal, además del queso y chicharrón. Este plato se acompaña con una taza de café. Por su bajo costo se puede adquirir a precios módicos y es un excelente plato para el desayuno, su porcentaje de consumo en el cantón es del 2,2%.

Tabla 19. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Cevichería El Colorado, Av. Fundadores y Guayaquil	4	0.7
	Cevichería Las Palmas	5	0.8
	Los Agachaditos, Av. Fundadores	70	11.6
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	8	1.3
	Restaurant Rincón Colombiano, Av. Fundadores y Loja	9	1.5
	Soda bar Rey Jugo	2	0.3
	Restauran Rocío	10	1.7
MERCADOS	Mercado San Francisco	62	10.3
FERIAS	Feria de Pompeya	46	7.6
PERSONAS	Restaurant La Florida	13	2.2
	Restaurant Gabrielita	1	0.2
	Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo	5	0.8
	Sra. Marisol Vega, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Yolanda Vega, comunidad Huamayacu	1	0.2

	Sra. María Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Vilma Chalacan, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	4	0.7
	Sra. Narcisa Intriago, comunidad Yanayacu	2	0.3
	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	6	1.0
PERSONAS	Sra. Karla Zambrano, Sacha	1	0.2
	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	5	0.8
	Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita	1	0.2
	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre	5	0.8
	Sr. Carlos Cortez, Av. Fundadores y Loja	2	0.3
	Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	5	0.8
	Sra. Isabel Pereira, Estefanía Crespo y Misión Capuchina	3	0.5
	Sra. Marilú Martínez, comunidad María Elena	4	0.7
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	4	0.7
	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	2	0.3
	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita, Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	3	0.5
	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	5	0.8
	Sra. María Risco, barrio Los Laureles	2	0.3

	Sra. María Grefa, comunidad El Descanso	10	1.7
	Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	4	0.7
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	5	0.8
	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles, Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	4	0.7
	Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	2	0.3
	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	2	0.3
PERSONAS	Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	8	1.3
	Sr. Marcelino Andy, comunidad Ramal San Francisco	4	0.7
	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	4	0.7
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	4	0.7
	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	5	0.8
	Sra. Martha Núñez, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	2	0.3
	Sra. Piedad Palate, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. María Cortéz, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.7
	Sra. María Cortéz, comunidad Jivino Verde Chico	2	0.3
	Sra. Edelmira Palate, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.7
	Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	6	1.0
	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	2	0.3
	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	8	1.3

	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	3	0.5
	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sra. Liliana Marín parroquia Rumipamba. Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	4	0.7
	Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	1	0.2
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba, Sra. María Marín, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa	2	0.3
PERSONAS	Sra. Carmen San Martín, comunidad Santa Rosa	6	1.0
	Sra. Luisa Jiménez, comunidad 15 de Agosto, Sra. Demetria Villena, comunidad 15 de Agosto	4	0.7
	Sra. Gloria Merino, comunidad 15 de agosto	3	0.5
	Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	2	0.3
	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	1	0.2
	Sra. Sabina Quezada, comunidad Agrupación Tanguila	2	0.3
	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	12	2.0
	Sra. Magdalena Tusupa, comunidad Ramal San Francisco	2	0.3
	Sra. Criselda Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.7
	Sra. Saira Tite, comunidad 12 de Febrero	1	0.2
	Sra. Johana Ceballos, comunidad 12 de Febrero	4	0.7
	Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	6	1.0
	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo	4	0.7
	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	5	0.8

	Sra. Alba Vaicilla, comunidad Eugenio Espejo	1	0.2
	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	2	0.3
	Sra. Martha Sánchez, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	2	0.3
	Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	1	0.2
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	2	0.3
	Sra. Gloria Grefa, comunidad San Francisco	2	0.3
	Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	3	0.5
	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	1	0.2
	Sra. Rosa Salazar, comunidad Agrupación Manabita	1	0.2
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0.2
	Sr. Carlos Suarez, comunidad Los Ángeles	4	0.7
	Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles	1	0.2
	Sra. Rebeca Vega, Misión Capuchina y Loja	1	0.2
	Sra. Marina Tacuri, Av. Fundadores y Amazonas	3	0.5
	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi	2	0.3
	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui	1	0.2
	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	1	0.2
	Sra. Maricela Jara, Guayaquil y Misión Capuchina	2	0.3
	Sr. Guilber Reina, esquina calle Av. Fundadores y 12 de febrero	3	0.5
	Sra. Matilde López, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sr. Marcos Licuy, comunidad Ramal San Francisco	3	0.5
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	1	0.2

PERSONAS	Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	4	0.7
	Sra. Zoila López, comunidad 12 de febrero	3	0.5
	Sra. Mariana Yáñez, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Carmen Jiménez, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Miriam López, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Libia Ceballos, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	2	0.3
	Sra. Yakeline Chango, parroquia Rumipamba	1	0.2
	Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1	0.2
	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	2	0.3
	Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	3	0.5
	Sr. Lauro Gaona, Comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	3	0.5
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	4	0.7
PERSONAS	Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	4	0.7
	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	6	1.0
	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	4	0.7
	Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	4	0.7

	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	0.5
	Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita	1	0.2
	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad la Primavera	8	1.3
	Sra. Aurelia Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.7
TOTAL		602	100.0

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Como se puede observar en la tabla, el lugar más recomendado para el consumo de comida es el paradero denominado Los Agachaditos, ubicado en la Av. Fundadores, con una frecuencia del 70%, seguido del mercado San Francisco con 62%, éste mercado es de carácter privado, el cual es mayormente frecuentado los fines de semana por las personas del área rural que salen a la ciudad a realizar sus compras.

Tabla 20. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cevichería El Colorado, Av. Fundadores y Guayaquil	3	0.70
Cevichería Las Palmas	5	1.17
Los Agachaditos, Av. Fundadores	60	14.08
Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	7	1.64
Restaurant Rincón Colombiano, Av. Fundadores y Loja	6	1.41
Soda bar Rey Jugo	1	0.23
Restauran Rocío	7	1.64

Mercado San Francisco	50	11.74
Feria de Pompeya	30	7.04
Restaurant La Florida	11	2.58
Restaurant Gabrielita	1	0.23
Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo	5	1.17
Sra. Marisol Vega, comunidad Huamayacu	1	0.23
Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. María Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.94
Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. Vilma Chalacan, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.94
Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	4	0.94
Sra. Narcisa Intriago, comunidad Yanayacu	2	0.47
Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	6	1.41
Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	5	1.17
Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	5	1.17
Sra. Marilú Martínez, comunidad María Elena	3	0.70
Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	4	0.94
Sra. Sonia García, barrio Santa Rita, Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	2	0.47
Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	5	1.17
Sra. María Grefa, comunidad El Descanso	9	2.11

Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	3	0.70
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	4	0.94
Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles, Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	4	0.94
Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	3	0.70
Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	2	0.47
Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	2	0.47
Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.94
Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	6	1.41
Sr. Marcelino Andy, comunidad Ramal San Francisco	2	0.47
Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	3	0.70
Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	5	1.17
Sra. Martha Núñez, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.94
Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	5	1.17
Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	8	1.88
Sra. Liliana Marín parroquia Rumipamba. Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	4	0.94
Sra. Carmen San Martín, comunidad Santa Rosa	5	1.17
Sra. Luisa Jiménez, comunidad 15 de Agosto, Sra. Demetria Villena, comunidad 15 de Agosto	4	0.94
Sra. Gloria Merino, comunidad 15 de agosto	3	0.70
Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	2	0.47
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	11	2.58
Sra. Magdalena Tusupa, comunidad Ramal San Francisco	2	0.47

Sra. Criselda Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.94
Sra. Johana Ceballos, comunidad 12 de Febrero	4	0.94
Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	2	0.47
Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	5	1.17
Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo	4	0.94
Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	5	1.17
Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	3	0.70
Sr. Carlos Suarez, comunidad Los Ángeles	4	0.94
Sra. Marina Tacuri, Av. Fundadores y Amazonas	3	0.70
Sr. Marcos Licuy, comunidad Ramal San Francisco	3	0.70
Sra. Zoila López, comunidad 12 de febrero	3	0.70
Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	2	0.47
Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto	4	0.94
Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	3	0.70
Sr. Lauro Gaona, Comunidad 15 de agosto	3	0.70
Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	2	0.47
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	4	0.94
Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	3	0.70
Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	3	0.70
Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	6	1.41
Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	4	0.94
Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	4	0.94

Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	0.70
Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	3	0.70
Sra. Aurelia Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.94
TOTAL	426	100.00

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Según las encuestas realizadas, el paradero Los Agachaditos es el lugar donde se prepara mejor la comida (60%), de igual forma el mercado San Francisco con una frecuencia del 50% y la feria de Pompeya donde se preparan los exquisitos maitos y pinchos de mayones.

Tabla 21. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES	Tamales	Personas	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir
	ENVUELTOS	Humas	Mercados	Mercado San Francisco
Ventas ambulantes			Vendedor Ambulante	Sr. Manuel Jiménez
Bollos		Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
Quimbolitos		Personas	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo
	Sr. Jaime Parrales, barrio Las Palmeras		Sr. Jaime Parrales	
	Hayacas	Personas	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo
	Bolón de verde	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera

FRITURAS	Corbiche		Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Emborrajados	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Vilma Alvarado
	Empanadas de verde	Restaurantes	Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Empanadas de harina	Personas	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivareense	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivareense
	Empanada de papas		Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita
PICADAS	Molido de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales Sra. Vilma Alvarado
	Mote pillo	Personas	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir
TORTILLAS	Muchin de yuca		Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir
	Tortilla de maíz		Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Tortillas de yuca	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	
ENTRADAS	Ceviche de camarón	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
			Cevichería El Colorado	
	Ensalada de aguacate	Personas	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera
	Ceviche de palmito		Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera

	Caldo de gallina	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales Sra. Vilma Alvarado
CALDOS Y SOPAS	Caldo de bolas		Mercado San Francisco	Sra. María Morales Sra. Melva López
	Caldo de pata	Restaurantes	Restaurant La Choza	Restaurant La Choza
			Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Guiso de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Sancocho de yuca		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
		Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Sopa de legumbres	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
				Sra. Vilma Alvarado
	Caldo de carne		Mercado San Francisco	Sr. Guido Ramírez
Aguado de gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera	
	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales Sra. Vilma Alvarado	
Sopa de fideo	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	
	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde Sra. Vilma Alvarado	
	Sopa de hueso			
	Caldo de cangrejo	Restaurantes	Restaurant Las Palmas	Restaurant Las Palmas

	Sopa de albóndigas		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Sancocho de carne y pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
	Locro de papas		Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
CALDOS Y SOPAS		Restaurantes		Sra. María Morales
	Caldo de manguera		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	crema de coliflor		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Sancocho de granos	Personas	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui
	Sopa de harina de habas		Sra. Jenny Risco, barrio Las Palmeras	Sra. Jenny Risco, barrio Las Palmeras
	raspado de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde
	Caldo de yuca		Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde, Mercado San Francisco
	Sancocho de verde	Restaurantes	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu
	Caldo de pollo	Personas	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
			Sra. María Morales, mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Caldo de bagre	Ventas ambulantes	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Sopa de lentejas		Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui
	Sopa de tortilla de verde	Personas	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles
	Sopa de habas		Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos,

	Sopa de granos		Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu
	Sopa de carne	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
	Sopa de nabo	Personas	Sra. Marisol Risco	Sra. Marisol Risco
	Chancho con habas		Sra. Marisol Risco, Sacha	Sra. Marisol Risco, Sacha
	Sopa de quinua		Sra. Albertina Maldonado, comunidad El Oro	Sra. Albertina Maldonado, comunidad El Oro
	Locro de papas con cuero	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Sopa de polvo de arveja	Personas	Sra. Rosa Montalván, comunidad El Oro	Sra. Rosa Montalván, comunidad El Oro
	Sancocho de pescado		Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.
	Locro de habas		Sra. Julia Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	Sra. Julia Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda
	Cazuela de pescado		Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra		Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Puré de papas		Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu
	Repe	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Rosalía Méndez
PLATOS PRINCIPALES				
	Pescado frito	Mercados	Mercado San Francisco	Sr. Guido Ramírez, Mercado San Francisco

ASADOS Y FRITURAS	Pollo frito	Personas	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.
	Pollo asado	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
			Restaurant Gabrielita	Sra. Gloria Merizalde,
ESTOFADOS	Estofado de carne		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Estofado de pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
	Estofado de cachama		Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera
	Fritada	Personas	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre
			Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita	Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita
	Guatita	Ventas ambulantes	Sr. Guilbert Reina	Sr. Guilbert Reina
	Menestra de lenteja	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
COCIDOS	Menestra de frejol	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Papas con cuero	Personas	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke
	Tallarín de pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Tallarín de atún	Restaurantes	Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Seco de gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco

SECOS	Seco de pollo		Mercado San Francisco	Sr. Guido Ramírez
	Seco de guanta	Personas	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila
	Seco de pescado		Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir
	Seco de danta		Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita
	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
ARROCES				Sra. Vilma Alvarado
	Arroz con camarón	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
	Arroz moro de frejol	Personas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
	Arroz verde			
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec ce carne		Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
	Carne al jugo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Carne frita	Personas	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi
	carne apanada		Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke
	Carne asada	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Biche de pescado		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío

	Camarón encocado	Personas	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita
BEBIDAS DULCES	Colada de soya		Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles
	Batido de frutilla	Bar	Soda bar Rey Jugo	Soda bar Rey Jugo
	Chicha de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Chicha de chonta		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Jugo de arazá	Personas	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores
AGUAS FRESCAS	Jugo de borojó		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles
	Jugo de quaker		Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
	Jugo de naranja		Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
	Limonada			
	Jugo de noni	Bar	Soda bar Rey Jugo	Soda bar Rey Jugo
POSTRES	Dulce de guayaba	Personas	Sra. Beatriz García, Comunidad Alto Huamayacu	Sra. Beatriz García, Comunidad Alto Huamayacu
	Manjar de leche		Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita	Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita
	Queso de leche	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Dulce de higos		Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Torta de choclo	Personas	Sra. Isabel Rivas, comunidad El Oro	Sra. Isabel Rivas, comunidad El Oro
	Maito de pescado		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Pincho de mayones	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Pescado ahumado		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Guanta asada		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Mayón con palmito	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
		Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Maito a la olla	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
Maito a la brasa	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya	
		Maito de mayón	Feria de Pompeya	

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

En ésta tabla, se presenta un resumen del tipo de platos con los nombres de comidas, lugares donde se recomienda el consumo y quien las prepara mejor.

PREGUNTA No. 2

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

Tabla 22. Comidas que se preparan en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Bollos de pescado	1	0,4
	Tamales	2	0,7
FRITURAS	Bolones de Verde	1	0,4
	Empanadas de harina	1	0,4
	Empanadas de verde	3	1,1
	Tortilla de yuca	1	0,4

CALDOS Y SOPAS	Aguado de gallina	1	0,4
	Caldo de Gallina	64	22,5
	Caldo de manguera	1	0,4
	Caldo de pollo	3	1,1
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con menestra	3	1,1
	Fritada	20	7,0
ASADOS Y FRITURAS	Guanta asada	3	1,1
	Pescado frito	1	0,4
	Pollo Asado	1	0,4
	Encebollado de pescado	2	0,7
COCIDOS	Guatita	4	1,4
	Guiso de yuca	5	1,8
	Menestra de frejol	2	0,7
	Guiso de yuca	9	3,2
	Sancocho de yuca	7	2,5
SECOS	Seco de Gallina	56	19,6
	Seco de pollo	8	2,8
ARROCES	Arroz colorado	2	0,7
	Arroz con camarón	2	0,7
	Arroz con pollo	18	6,3
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	1	0,4
	Encocado de camarón	2	0,7
	Ceviche de camarón	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de chonta	1	0,4
FERMENTADAS	Chicha de yuca	20	7,0
AGUAS FRESCAS	Jugo de borjój	3	1,1

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito de Mayón	5	1,8
	Maito de pescado	20	7,0
	Mayón con Palmito	1	0,4
	Pescado ahumado	2	0,7
	Pincho de mayones	8	2,8
TOTAL		285	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

En el cantón La Joya de los Sachas, existen celebraciones tradicionales mestizas y cívicas, en estas fiestas la gastronomía es variada como se puede observar en la tabla, se preparan diversos platos, los mismos que son ofrecidos en comedores, restaurantes, puestos de comida, ferias donde las familias y turistas aprovechan para conocer la diversidad de culturas y tradiciones que existen en el cantón.

Los platos más solicitados en las fiestas de este cantón, son el seco y caldo de gallina criolla, los restaurantes, comedores y ferias preparan estos platos debido a la gran demanda que existe en estas épocas, como se observa en la tabla, el caldo representa el 23,2% y el seco el 20.3%.

En las ferias que se realizan en las fiestas, el caldo de gallina criolla es preparado para participar en los concursos del mejor plato típico, siendo uno de los favoritos por su sabor y su fácil preparación.

En las fiestas parroquiales, estos platos también son muy demandados, su ingrediente básico que es la gallina criolla es fácil conseguirla, porque las familias se dedican a la crianza de aves.

Una de las costumbres y tradiciones compartida por todos los ecuatorianos, es la fiesta del carnaval, los Bolivarenses que se encuentran radicados en éste cantón no han perdido sus hábitos, en estas fiestas preparan el plato de fritada, el mismo que es compartido en comunión entre vecinos, amigos, parientes y hasta la integración de desconocidos que se suman a esta tradicional celebración.

En las fiestas del cantón, las ferias de comidas son realizadas para degustar los platos que preparan las personas de las distintas provincias que se encuentran asentadas acá. Las familias y visitantes aprovechan estas ferias para conocer la diversidad de culturas y deleitarse con los platos que se presentan, además es una gran oportunidad para realizar sus ventas y generar recursos para sus familias. El porcentaje de consumo del plato de fritada es del 7,2%.

Las fiestas tradicionales de los pueblos de la amazonia, se compartía con mucha comida, uno de los platos más deseados y rápida preparación es el maito de pescado, días antes de la celebración, grupos de nativos o pescadores se dirigían a los ríos para obtener la mayor cantidad de pescado, luego las guarmis o mujeres de la comunidad eran las encargadas de realizar la envoltura en hojas de plantas de la selva, especialmente en bijao, asarlos en carbón y servirlo acompañado de pedazos de yuca o verde.

En la actualidad este plato se elabora en las ferias que se realiza en las festividades de Provincialización, cantonización o parroquialización, así como en los concursos de platos típicos, su preparación ha variado de acuerdo al sector donde se elabora, antes envolvían el pescado, lo rellenaban con palmito, cebolla o algún otro condimento, actualmente lo adoban con sal o ajo y obtiene un excelente sabor, por lo que el consumo de este plato representa el 7.2%, según las encuestas realizadas para determinar la gastronomía del cantón.

La chicha de yuca, es una bebida muy apetecida por los habitantes nativos de los pueblos amazónicos, antiguamente se preparaba en grandes cantidades, se dice que la yuca era masticada por las ancianas de cada comunidad, y se creía que obtendría una mejor fermentación.

Para festejar sus fiestas elaboran la chicha de yuca para que fermente y se convierta en bebida alcohólica, la misma que es mezclada con camote o maduro, actualmente ésta práctica ha disminuido por motivo de la llegada de los colonos, los mismos que han infiltrado toda clase de bebidas gaseosas como alcohólicas, por lo que ésta tradición se está perdiendo.

Tabla 23. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los agachaditos, Av. Fundadores	74	38,7
MERCADOS	Mercado San Francisco	20	10,5
	Restaurant Rocío	1	0,5
RESTAURANTES	Las Delicias de mi abuela	1	0,5
	Cevichería Las Palmas	4	2,1
	Restaurant Rincón Colombiano	2	1,0
	Restaurant El Colorado	1	0,5
	Restaurant Fritadas de Pallatanga	12	6,3
	Restaurant La Florida	3	1,6
	Restaurant Gabrielita	1	0,5
	Restaurant Sabor Costeño	3	1,6
	Sra. Martha Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,5
	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,5
	Sra. Andrea Peña, Comunidad El Porvenir	1	0,5
	Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,5
	Sra. Libia Ceballos, Comunidad 12 de febrero	1	0,5
	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	1	0,5
	Sr. Agustín Grefa parroquia Pompeya	1	0,5
	Sr. Luis Grefa, parroquia Pompeya	1	0,5
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	1	0,5

PERSONAS	Sra. Albertina Maldonado, comunidad EL Oro	1	0,5
	Sra. Lola Shiguango, comunidad San Francisco	1	0,5
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	1,6
	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,5
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,5
	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,5
	Sra. Marlene Guapi	1	0,5
	Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	1	0,5
	Sra. Mónica Castro, barrios Los Laureles	2	1,0
	Sra. Karen Castro, Barrio los Laureles	2	1,0
	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense	1	0,5
	Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	5	2,6
PERSONAS	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,5
	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,5
FERIAS	Feria de Pompeya	8	15,7
	Feria fiestas del cantón	30	4,2
TOTAL		191	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

En época de fiestas, el lugar más recomendado para el consumo de alimentos sigue siendo el paradero Los Agachaditos con 70%, otro de los lugares recomendados es la feria que se realiza en las fiestas del cantón (30%), en ella se preparan varios platos, los cuales son elaborados también para participar en el concurso del mejor plato típico que se realiza año a año en este cantón como una tradición.

Tabla 24. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
Los agachaditos, Av. Fundadores	72	40,9
Mercado San Francisco	18	10,2
Restaurant Rocío	1	0,6
Las Delicias de mi abuela	1	0,6
Cevichería Las Palmas	3	1,7
Restaurant Rincón Colombiano	2	
Restaurant El Colorado	1	0,6
Restaurant Fritadas de Pallatanga	11	6,3
Restaurant La Florida	3	1,7
Restaurant Gabrielita	1	0,6
Restaurant Sabor Costeño	3	1,7
Sra. Martha Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,6
Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,6
Sra. Andrea Peña, Comunidad El Porvenir	1	0,6
Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,6
Sra. Libia Ceballos, Comunidad 12 de Febrero	1	0,6
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	1	0,6
Sr. Agustín Grefa parroquia Pompeya	1	0,6
Sr. Luis Grefa, parroquia Pompeya	1	0,6
Sra. Albertina Maldonado, comunidad EL Oro	1	0,6
Sra. Lola Shiguango, comunidad San Francisco	1	0,6

Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	1,7
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,6
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,6
Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,6
Sra. Marlene Guapi	1	0,6
Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	1	0,6
Sra. Mónica Castro, barrios Los Laureles	2	1,1
Sra. Karen Castro, Barrio los Laureles	2	1,1
Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivareense	1	0,6
Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	4	2,3
Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,6
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,6
Feria de Pompeya	5	14,2
Feria fiestas del cantón	25	2,8
TOTAL	176	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Como se observó en la tabla anterior, el paradero los Agachaditos y la feria que se realiza en las fiestas del cantón son los lugares más recomendados para consumir alimentos, y por ende según las encuestas son también los de mejor preparación con 72% y 25% respectivamente.

Tabla 25. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES		Restaurantes	NOMBRE DEL LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR

ENVUELTOS	Bollos de pescado	Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Tamales	Personas	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	Sra. Andrea Peña
			Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo
FRITURAS	Bolones de Verde	Mercado	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
	Empanadas de harina	Personas	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense
	Empanadas de verde	Restaurantes	Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Tortilla de yuca	Personas	Sra. Martha Sánchez, Comunidad Eugenio Espejo	Sra. Martha Sánchez, Comunidad Eugenio Espejo
CALDOS Y SOPAS	Aguado de gallina	Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Caldo de Gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
		Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Vilma Alvarado
Caldo de manguera	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores	
	Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales	
		Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
Carne asada con menestra		Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
	Fritada	Ferias	Feria fiestas del cantón	Sra. Verónica Huilcapi
Sra. Verónica Huilcapi			Sra. Verónica Huilcapi	

ASADOS Y FRITURAS		Personas	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir
			Sra. Gloria Narváez, Comunidad 12 de Febrero	Sra. Gloria Narváez, Comunidad 12 de Febrero
	Guanta asada	Personas	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya
			Sra. Carmen Torres, Comunidad La Parke	Sra. Carmen Torres, Comunidad La Parke
	Pescado frito	Personas	Sr. Agustín Grefa, parroquia Pompeya	Sr. Agustín Grefa, parroquia Pompeya
	Pollo Asado	Restaurantes	Restaurant Gabrielita	Restaurant Gabrielita
COCIDOS	Encebollado de pescado	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Guatita	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Guiso de yuca	Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
			Sra. Alexandra Huanca, Comunidad La Parke	Sra. Alexandra Huanca, Comunidad La Parke
Menestra de frejol				
CALDOS Y SOPAS	Guiso de yuca	Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
	Sancocho de yuca		Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
SECOS	Seco de Gallina		Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	Sra. María Cerda, parroquia Pompeya
	Seco de pollo	Restaurantes	Restaurant Sabor Costeño	Restaurant Sabor Costeño
ARROCES	Arroz colorado	Personas	Sra. Marcel Águila Comunidad Huamayacu	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Arroz con camarón	Restaurantes	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde

	Arroz con pollo	Mercado	Mercado San Francisco	Feria de Pompeya
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Personas	Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Encocado de camarón	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Ceviche de camarón	Restaurantes	Restaurant El Colorado	Restaurant El Colorado
	Chicha de chonta	Personas	Sra. Piedad Shiguango	Sra. Piedad Shiguango
BEBIDAS FERMENTADAS	Chicha de yuca	Personas	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa
			Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
AGUAS FRESCAS	Jugo de borojó		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles
	Maito de Mayón		Sra. Rosa Tanguila Comunidad El Descanso	Sra. Rosa Tanguila Comunidad El Descanso
			Sr. Agustín Grefa Parroquia Pompeya	Sr. Agustín Grefa Parroquia Pompeya
			Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa
OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	Maito de pescado	Personas	Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya	Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya
			Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco
	Mayón con Palmito		Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo
	Pescado ahumado		Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba
	Pincho de mayones		Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya	Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

La presente tabla, es de igual manera un cruce de variables con los lugares de mayor recomendación para consumir alimentos durante la época de festividades en el cantón y los lugares donde se prepara mejor la comida.

PREGUNTA N° 3.

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Tabla 26. Comidas que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
FRITURAS	Bolones de Verde	1	0,4
	Empanadas de verde	1	0,4
PICADAS	Mote pillo	1	0,4
	Caldo de manguera	1	0,4
	Caldo de pata	1	0,4
	Caldo de Bagre	1	0,4
	Caldo de bolas	7	2,8
	Caldo de Gallina	57	22,4
CALDOS Y SOPAS	Guiso de yuca	4	1,6
	Raspado de verde	2	0,8
	Sancocho	1	0,4
	Sancocho de yuca	4	1,6
	Sopa de carne	1	0,4
	Sopa de fideo	11	4,3
	Sopa de legumbres	3	1,2

COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	9	3,5
PLATOS PRINCIPALES	Fritada	7	2,8
ASADOS Y FRITURAS	Pescado frito	4	1,6
	Pollo Asado	2	0,8
COCIDOS	Encebollado de pescado	10	3,9
	Guatita	14	5,5
	Menestra de frejol	13	5,1
SECOS	Seco de Gallina	53	20,9
	Seco de pollo	15	5,9
ARROCES	Arroz con pollo	10	3,9
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne al Jugo	1	0,4
	Biche de pescado	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de yuca	7	2,8
	Jugo de borojó	3	1,2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta Asada	1	0,4
	Maito de pescado	5	2,0
	Pincho de mayones	3	1,2
TOTAL		254	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
 Elaboración: La Autora, 2011

Las comidas que se preparan con mayor frecuencia en este sector, según las encuestas que se muestran en la tabla detallada, se debe a varios factores como el asentamiento de colonos que trajeron sus propias prácticas alimenticias, los

ingredientes son fácil de conseguirlos, en éste cantón existe gran producción agropecuaria y por ende los precios son asequibles a las familias Sachences.

Uno de los platos más solicitados es el caldo de gallina, degustado principalmente por las familias de las comunidades, su ingrediente básico lo producen ellos mismos, además lo sacan a vender en la ciudad, lo cual hace posible que en los restaurantes, mercados y ventas de comida ambulantes lo ofrezcan también.

En los hogares así como en los restaurantes se prepara con frecuencia, por lo que se puede encontrar a diario, este plato se sirven acompañado de una porción de arroz, su consumo es alto, representa el 22.4% de acuerdo a las encuestas realizadas.

El seco de gallina o pollo es un plato que se prepara en la mayoría de los hogares, así como en los restaurantes y lugares de expendio de comida, su consumo es del 20.9%, para su elaboración los ingredientes son de fácil acceso, es un plato muy solicitado, el costo varía de acuerdo al lugar o comedor donde se visite, este plato es cocinado a fuego lento en un sofrito de cebolla, pimiento, tomate, hierbitas y condimentos, puede ser acompañado de arroz amarillo, plátanos fritos, rodajas de aguacate y papas enteras cocinadas o doradas en mantequilla.

La guatita es consumida en un 5.5%, esto se debe a que La Joya de los Sachas es un cantón netamente agropecuario y por ende gran productor de carne, donde se desposta a diario los ejemplares, esto motiva a tener gran cantidad del ingrediente principal para la preparación de este plato.

En los hogares es muy frecuente su preparación, de igual forma es muy solicitado en los comedores, restaurantes y venta de comidas ambulantes, todos sus ingredientes son de fácil acceso y su costo es asequible.

El arroz con pollo es consumido en un 3.9%, se encuentra en los comedores, restaurantes y ventas ambulantes, los ingredientes se puede conseguir con facilidad, el costo varía de acuerdo al lugar o comedor en el que se lo adquiriera, pero siempre se encuentra al alcance de todos.

Tabla 27. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los Agachaditos Av. Fundadores	14	13,2
	MERCADOS	Mercado San Francisco	12
	Cevichería Las Palmas	4	3,8
RESTAURANTES	Restaurant La florida	2	1,9
	Restaurant Rincón Colombiano	6	5,7
	Restaurant Gabrielita	1	0,9
	Restaurant Rocío	1	0,9
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,9
	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,9
	Sra. Piedad Shiguango, Nuevo Sto. Domingo	1	0,9
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	4	3,8
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,9
	Sr. Efrén Sánchez, parroquia Pompeya	2	1,9
	Sra. María Grefa, comunidad El descanso	1	0,9
	Sra. Lorena Duche Parroquia Rumipamba	3	2,8
	Sra. Betty Yumbo Comunidad Santa Rosa	3	2,8
	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	1	0,9
	Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,9
	Sra. Gloria Andy, feria de Pompeya	1	0,9
	Sr. Guilber Reina	2	1,9

	Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	1	0,9
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita	1	0,9
	Sra. Digna Vargas, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu	1	0,9
	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	1	0,9
	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,9
	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	1	0,9
PERSONAS	Sr. Aníbal Huatatocha, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sra. Carmen Yumbo, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	1	0,9
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,9
	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Auca	1	0,9
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba		0,0
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	2	1,9
	Sra. María Marín, parroquia Rumipamba		0,0
	Sra. Magali Cevallos, comunidad EL Oro	1	0,9
	Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	1	0,9
	Sra. Marcela Águila, comunidad Huamayacu	1	0,9

	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita.	1	0,9
	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	1	0,9
	Sr. Patricio Tanguila, com. Nuevo Santo Domingo	1	0,9
	Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,9
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,9
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,9
	Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,9
	Sra. María Sánchez, comunidad La Primavera	1	0,9
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,9
	Sra. Edelmira Palate, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,9
	Sra. Marisol Cega Huamayacu	1	0,9
	Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	1	0,9
	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	1	0,9
FERIAS	Feria de Pompeya	10	9,4
TOTAL		106	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Estas comidas es recomendable consumirlas también en el paradero Los Agachaditos, seguido del mercado San Francisco y en la zona rural en la feria de la parroquia Pompeya. En cuanto a las comidas que se preparan con mariscos la recomendación es consumirlas en la Cevichería Las Palmas ubicada en la Av. Fundadores.

Tabla 28. Quien las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Los Agachaditos Av. Fundadores	14	11,3
Mercado San Francisco	13	10,5
Restaurant Gabrielita	1	0,8
Restaurant Rocío	1	0,8
Cevichería Las Palmas	4	3,2
Restaurant La florida	2	1,6
Restaurant Rincón Colombiano	6	4,8
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo	1	0,8
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	4	3,2
Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,8
Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,8
Sra. Sara Tite, comunidad 12 de febrero	1	0,8
Sr. Efrén Sánchez, parroquia Pompeya	2	1,6
Sra. María Grefa, comunidad El descanso	1	0,8
Sra. Lorena Duche Parroquia Rumipamba	3	2,4
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	2	1,6
Sra. Betty Yumbo Comunidad Santa Rosa	2	1,6
Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	1	0,8
Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,6
Sr. Guilber Reina	2	1,6
Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	3	2,4

Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita	1	0,8
Sra. Digna Vargas, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	1	0,8
Sra. Rocío García. Comunidad Alto Huamayacu	1	0,8
Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,8
Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	1	0,8
Sr. Aníbal Huatatoca, parroquia Pompeya	1	0,8
Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	1	0,8
Sra. Lucia Shiguango	1	0,8
Sra. Carmen Yumbo, parroquia Pompeya	1	0,8
Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	1	0,8
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,8
Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,8
Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	1	0,8
Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	2	1,6
Sra. Marisol Vega. Huamayacu	1	0,8
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	1	0,8
Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,8
Sra. Sonia García, barrio Santa Rita.	1	0,8

Sr. Patricio Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,8
Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,8
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,8
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,8
Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	3	2,4
Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	2	1,6
Sra. María Sánchez, comunidad La Primavera	1	0,8
Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	1	0,8
Sra. Katty Rodríguez, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	1	0,8
Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	1	0,8
Sra. Rebeca Vega, Misión Capuchina y Loja	1	0,8
Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	2	1,6
Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,8
Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	1	0,8
Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	1	0,8
Sra. Magali Cevallos, comunidad EL Oro	1	0,8
Feria de Pompeya	10	8,1
TOTAL	124	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Según las encuestas estas comidas son preparadas también por personas de las diferentes parroquias y comunidades, de igual manera en el sector urbano de acuerdo a las encuestas existen dos lugares con mayor porcentaje 11.30% y 10.5%.

Tabla 29. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Empanadas de verde	Personas	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas
			Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu	Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu
PICADAS	Mote pillo	Personas	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo
	Caldo de manguera		Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo,	Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo
			Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo	
	Caldo de pata		Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
	Caldo de Bagre		Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza
			Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada

	Caldo de bolas		Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles
			Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas, mercado San Francisco
CALDOS Y SOPAS	Caldo de Gallina	Personas	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui
			Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
			Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
		Personas	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa
			Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita
			Sra. Carlos Suarez, com. Los Ángeles	Sra. Carlos Suarez
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
			Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa
		Personas	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto
			Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	Sr. Ángel Gaona, comunidad

				15 de Agosto
	Guiso de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Sra. Gloria Andy
				Sra. Corina Alvarado
	Raspado de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra., María Merizalde
	Sancocho	Personas	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita
	Sancocho de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Sr. Antonio Cerda
	Sopa de carne	Personas	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu
	Sopa de fideo	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
	Sopa de legumbres	Personas	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu
Mercados		Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado, Mercado San Francisco	
			María Grefa, comunidad El Descanso	María Grefa, comunidad El Descanso
			Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
			Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco
			Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso

		Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
PLATOS PRINCIPALES			Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	Personas	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
			Sra. Alexandra Lapo, comunidad Unión Bolivareense	Sra. Alexandra Lapo, comunidad Unión Bolivareense
			Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita
	Pescado frito	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Pollo Asado		Restaurant Gabrielita	Restaurant Gabrielita
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
COCIDOS	Guatita	Personas	Sr. Guilber Reina	Sr. Guilber Reina
		Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Menestra de frejol			Restaurant Rincón Colombiano
				Sra. María Morales
SECOS	Seco de Gallina	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas Sra. Rosalía Méndez
	Seco de pollo	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sra. Ítalo Rivera
			Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
ARROCES	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne al Jugo	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida

	Biche de pescado		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Chicha de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
			Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila
BEBIDAS		Personas	Sra. Lucila Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sra. Lucila Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo
			Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo
	Jugo de borojó		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta Asada	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Maito de pescado	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
		Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
		Restaurantes	Sra. María Seminario, comunidad Tomebamba	Sra. María Seminario, comunidad Tomebamba
	Pincho de mayones	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

En este resumen se puede observar también los tipos de platos, los lugares de expendio establecidos entre restaurantes, mercados, ferias y personas que preparan sus alimentos para el consume diario.

PREGUNTA N° 4.

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

Tabla 30. Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Bollos de pescado	1	0,4
	Bolones de Verde	1	0,4
FRITURAS	Empanadas de harina	1	0,4
	Empanadas de verde	5	2,0
TORTILLAS	Tortilla de yuca	1	0,4
	Caldo de Bagre	4	1,6
CALDOS Y SOPAS	Caldo de bolas	9	3,6
	Caldo de Gallina	56	22,5
	Caldo de pata	1	0,4
	Caldo de pollo	2	0,8
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	2	0,8
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con Menestra	31	12,4
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	13	5,2
	Pescado frito	1	0,4
	Pollo Asado	1	0,4
	Guanta asada	8	3,2
ESTOFADOS	Estofado de carne	2	0,8

COCIDOS	Ceviche de Palmito	3	1,2
	Encebollado de pescado	44	17,7
	Guatita	15	6,0
	Biche de pescado	1	0,4
SECOS	Seco de guanta	2	0,8
	Seco de Gallina	13	5,2
ARROCES	Arroz con pollo	9	3,6
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne asada con Menestra	4	1,6
	Encocado de camarón	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de yuca	1	0,4
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito a la brasa	8	3,2
	Maito de pescado	9	3,6
TOTAL		249	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Los visitantes de este sector buscan degustar diversos platos, es por ello que de acuerdo a las encuestas realizadas, son varias las comidas que solicitan, unos se inclinan por el tradicional caldo y seco de gallina y otros prefieren saborear el maito de pescado por el sabor inigualable que impregna de las hojas en las cuales se los envuelven.

La gastronomía es el factor importante para el turista, por lo tanto en este sector, el caldo de gallina es un plato muy solicitado por ellos, éste representa un porcentaje de consumo del 22,5%, además es un plato que se ofrece a diario en los paraderos donde los transportistas y visitantes realizan su descanso para continuar con su ruta.

Las tradiciones gastronómicas de diferentes partes del país llegaron con los emigrantes, de manera especial de la costa ecuatoriana, por lo tanto el encebollado de pescado es un plato que se prepara diariamente en restaurantes y picanterías.

Los turistas de todas partes del país siempre lo consumen, este plato es fácil encontrarlo de 07H00 a 13H00 luego de este tiempo se torna difícil, por cuanto la demanda es muy alta, este plato representa el 17.7% de consumo.

Este plato preferentemente lo solicitan en horas de la tarde y noche, la carne asada al carbón acompañada de la deliciosa menestra más arroz, patacón y curtido, es uno de los platos que los visitantes no pueden dejar de consumir. Este plato tiene un porcentaje de consumo del 12,4%.

La guatita es un plato elaborado a base de librillo, también conocido como estomago o panza de res, es muy solicitado en los comedores, restaurantes, inclusive lo venden en carretas en las esquinas de las calles de la ciudad, los conductores que están de paso no pueden dejar de saborear este plato. Se dice que la guatita es uno de esos platillos que provoca reacciones previsibles y que además es un remedio perfecto para contrarrestar un chuchaqui o resaca, por lo que es muy frecuente encontrar completamente llenos los días sábados y domingos los lugares donde se sirven este delicioso plato. El porcentaje de consumo según las encuestas realizadas es del 6%.

Se habla que este es un plato oriundo de la sierra, pero la gente de todas partes del país buscan servirse una buena y exquisita fritada, por lo tanto tiene un porcentaje de consumo del 5,2%. La fritada se sirve como segundo plato y se puede acompañar con mote, chifles, cebollas encurtidas y maíz tostado.

Tabla 31. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los Agachaditos, Av. Fundadores	15	11,0
MERCADOS	Mercado San Francisco	23	16,9
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,7
	Restaurant Rincón Colombiano	7	5,1

RESTAURANTES	Restaurant El Colorado	1	0,7
	Cevichería Las Palmas	5	3,7
	Ventas ambulante	6	4,4
	Restaurant Rocío	2	1,5
	Restaurant La Florida	1	0,7
	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,7
	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,7
	Sr. Aníbal Huatatoca, parroquia Pompeya	1	0,7
	Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,7
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	2,2
	Sr. Guilber Reina	2	1,5
	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	1	0,7
	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	2	1,5
	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,7
	Sra. Marcela Águila, Huamayacu	1	0,7
	Sra. Marisol Vega Huamayacu	1	0,7
	Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	1	0,7
	Sra. María Macías, comunidad La Parke	1	0,7
	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,7
	Sra. Karla Zambrano, Sacha	1	0,7
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0,7

	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,7
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,7
	Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir	1	0,7
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0,7
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui	1	0,7
	Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1	0,7
	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	1	0,7
	Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	1	0,7
	Sr. Orlando Vásquez, mercado San Francisco	1	0,7
PERSONAS	Sra. Alba Salinas, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Alberta Quinde, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,7
	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	2,2
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	1	0,7
	Sra. Carmen Miño, comunidad Bella Sombra	1	0,7
	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles	1	0,7
	Sra. Carmen Miño, comunidad Bella Sombra	1	0,7
	Sra. María Ceballos, comunidad La Parke	1	0,7

	Sra. Gregoria Villalba, comunidad Unión Bolivareense	1	0,7
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	1	0,7
	Sra. Paulina Solarte, comunidad Moran Valverde	1	0,7
	Sra. Carmen Torres, comunidad La Parke	1	0,7
	Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	4	2,9
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,7
	Sra. Mercedes Romero, comunidad El Oro	1	0,7
	Sra. María Salinas, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,7
	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,7
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,7
	María Grefa, comunidad El Descanso	1	0,7
	Sra. Liliana Marín, parroquia Rumipamba	1	0,7
	Sra. Saira Tite, comunidad 12 de Febrero	1	0,7
	Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,5
	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	1	0,7
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	2	1,5
	Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1	0,7
	Sra. Elizabeth Pereira, Estefanía Crespo y Misión Capuchina	1	0,7
	Sra. Estela Sarmiento, comunidad Unión Bolivareense	1	0,7
	Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	1	0,7

	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,7
FERIAS	Feria de Pompeya	2	1,5
TOTAL		136	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Son varios los lugares recomendados para el consumo de alimentos, entre ellos los de mayor porcentaje son el mercado San Francisco con 23%, el paradero Los Agachaditos con 15%, el Restaurant Rincón Colombiano 7% y las ventas ambulantes que representan el 6% según las encuestas.

Tabla 32. Quien las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Los Agachaditos, Av. Fundadores	15	13,8
Mercado San Francisco	23	21,1
Restaurant Las Delicias de mi Abuela	2	1,8
Restaurant Rincón Colombiano	6	5,5
Restaurant El Colorado	1	0,9
Cevichería Las Palmas	5	4,6
Feria de Pompeya	2	17,4
Ventas ambulante	6	5,5
Sra., Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,9
Restaurant Rocío	1	0,9
Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,9

Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,9
Sr. Aníbal Huatatoca, parroquia Pompeya	1	0,9
Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,9
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	2,8
Sr. Guilber Reina	2	1,8
Restaurant La Florida	2	1,8
Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	2	1,8
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,9
Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	1	0,9
María Grefa, comunidad El Descanso	1	0,9
Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	4	3,7
Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1	0,9
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,9
Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	1	0,9
Sr. Freddy Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,9
Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	1	0,9
Sr. Jaime Parrales, barrio Las Palmeras	1	0,9
Sr. Lauro Gaona. Comunidad 15 de agosto	1	0,9
Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	1	0,9
Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles	1	0,9
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,9
TOTAL	109	100

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Como se ha podido observar en las tablas anteriores, los lugares de mejor preparación de alimentos están establecidos y predominan los restaurantes mercados y ventas ambulantes.

Tabla 33. Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
ENVUELTOS	Bollos de pescado	Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Bolones de Verde	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
FRITURAS	Empanadas de harina	Ventas ambulante	Venta ambulante	Venta ambulante
	Empanadas de verde		Venta ambulante	Venta ambulante
TORTILLAS	Tortilla de yuca	Personas	Sra. Martha Sánchez,	Sra. Martha Sánchez, Eugenio Espejo
CALDOS Y SOPAS	Caldo de Bagre	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
		Personas	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Melva López
				Sra. Olga Correa
		Personas	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir
		Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Personas	Sra. Silvia Rodríguez, com. Huamayacu	Sra. Silvia Rodríguez

	Caldo de Gallina		Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Marilú Vargas
				Sr. Guido Ramírez
				Sr. Orlando Vásquez
	Caldo de pata	Personas	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
	Caldo de pollo	Restaurante	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
Mercados		Mercado San Francisco	Sra. María Morales	
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	Ferias	Feria de Pompeya	Sra. María Cerda
				Sr. Aníbal Huatato
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con Menestra	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	Personas	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
			Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui
			Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita
			Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2
			Sra. Paulina Solarte, comunidad Moran Valverde	
	Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco	
	Pescado frito	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores

	Pollo Asado	Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
		Personas	Rosa Tanguila, com. El Descanso	Rosa Tanguila, com. EL descanso
	Guanta asada			Sr. Agustín Grefa
		Ferias	Feria de Pompeya	Sr. Wilmer Noa
				Sr. Antonio Cerda
ESTOFADOS	Estofado de carne	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
COCIDOS	Ceviche de Palmito	Restaurante	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Guatita	Personas	Sr. Guilber Reina	Sr. Guilber Reina
	Biche de pescado	Restaurante	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Seco de guanta	Personas	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila
SECOS	Seco de Gallina	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas
				Sr. Guido Ramírez
				Sra. María Morales
ARROCES	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde
	Carne asada con Menestra		Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
AVES, CARNES, MARISCOS		Restaurante	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Encocado de camarón		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
BEBIDAS	Chicha de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

		Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Maito a la brasa		Feria de Pompeya	Sr. Luis Grefa
				Sr. Efrén Pauchi
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito de pescado	Ferias	Feria de Pompeya	Sra. Gloria Andy
				Sr. César Pelileo
				Sr. Apolinario Grefa
				Sr. Iván Pauchi
				Sra. Corina Alvarado

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

De igual manera se presenta el resumen de los tipos de platos con los lugares de expendio de las comidas más demandadas por los visitantes en este sector.

3.2 Platos, bebidas, postres tradicionales

PREGUNTA N° 5.

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

Tabla 34. Comidas típica, tradicionales, ancestrales que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES				
	Hayacas	10	Se hacía con maíz molido	1
			Se hacía con maíz molido	9

ENVUELTOS	Humas	6	Las preparaban con manteca de chanco	2
			No se colocaba ajo	4
	Tamales	17	Se preparaba con maíz remojado	14
			Se preparaban con carne de chanco	3
FRITURAS	Bolón de verde	8	Se preparaba con chicharrones	8
	Corbíches	3	Se preparaban con pescado	3
	Empanadas	7	Se preparaban con queso	7
TORTILLAS	Tortilla de maíz	1	Se preparaban con manteca de chanco y chicharrones	1
	Tortilla de yuca	1	Se rallaba la yuca	1
	Aguado de gallina	1	No se preparaba con yuca	1
	Caldo de bolas	9	Se preparaba con carne	9
			Lo preparan con queso	3
	Caldo de gallina	32	ahora preparan con verde, yuca y fideo	1
			No se preparaba con plátano y yuca	5
			No se preparaba con yuca y mote	1
			Se preparaba con papa y fideo	22
			Se preparaba con yuca	1
			Se preparaba solo con cebolla blanca y papa	2
	Caldo de manguera	4	Se preparaba con la sangre	4
CALDOS Y SOPAS	Caldo de pata	9	Se preparaba con garbanzo	9
	Caldo de pollo	8	Se preparaba solo con papa y fideo	1
			No se agregaba plátano, yuca, mote	4

			Se preparaba solo con papa y cilantro.	3
	Locro de papas	2	Se lo preparaba solo con queso y leche	1
			Se hacía solo con papas	1
	Sancocho de pescado	3	Se hacía solo con pescado	3
	Sopa de fideo	6	No se freía el fideo	6
	Sopa de harina	5	No se preparaba con carne	5
	Sopa de hueso	1	Se preparaba solo con verde	1
	Sopa de pollo	1	Se preparaba solo con papas y fideo	1
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	7	Se preparaba con plátano rallado	12
			se preparaba solo con yuca	1
	Repe	2	Se preparaba con queso y leche	2
	Sango de verde	1	Lo preparaban con atún	1
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	5	Se cocinaba con manteca de cerdo y solo ajo	7
			solo se preparaba con ajo	6
COCIDOS	Biche de pescado	2	Se remojaban los granos	2
	Encebollado de pescado	2	Se preparaba con maní	2
SECOS	Seco de gallina	4	Se preparaba solo con sofrito	1
			se lo preparaba con gallina criolla	3
ARROCES	Arroz con pollo	4	Se no preparaba con camarón y carne de chanco	4
	Arroz meloso	3	No se preparaba con carne	3
AVES,CARNES, MARISCOS	Biche de pescado	2	Se preparaba con corvina	2

BEBIDAS	Chicha de yuca	12	Se preparaba con maní	8
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES			Se ponía camote	4
	Guanta asada	2	Ya no se seca la carne	2
	Maito de mayón	9	no se utilizaba el palmito	9
	Maito de pescado	18	No se colocaban condimentos	8
			Se preparaban solo con sal	10
TOTAL		207		224

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Son diversos los cambios que han surgido en la preparación de las comidas típicas, tradicionales y ancestrales tanto en el país como en la Amazonía y por ende en este cantón, entre ellos los condimentos que se han ido imponiendo al momento de elaborar los diferentes platos, de igual forma se han cambiado algunos ingredientes por otros y en algunos casos se han agregado nuevos.

El caldo de gallina antiguamente lo preparaban en olla de barro, los ingredientes que utilizaban eran cebolla blanca y cilantro, las abuelitas decían que un buen caldo de gallina siempre caía bien, que era ideal para los resfríos, para levantar el ánimo, para los niños era una excelente fuente de proteínas y nutrientes, especialmente se lo daban a las mujeres después del parto. En la actualidad ha cambiado su modo de preparación, ahora se agregan más ingrediente y condimentos químicos, sin embargo sigue siendo un plato muy apetecido.

Antiguamente envolvían los maitos en hojas que se denominaban sinsipanka o la shutupipanka y el pescado que se utilizaba era el bocachico, el mismo que era cogido por los indígenas en las riveras de los ríos, el único ingrediente que se le agregaba era la sal, y se los asaba en la ceniza caliente o rescoldo de las fogatas,

este plato era una comida de lujo y de homenaje, se lo ofrecía en fiestas de matrimonio y en la navidad cristiana.

En la actualidad el Maito es comida común y corriente, elaborada con tilapia o cachama, pez que se ha impuesto y que es cultivado en piscinas, los condimentos que utilizan son sal, ajo, y muchas veces lo rellenan con palmito, en algunos casos son asados a la parrilla y ahora en los restaurantes utilizan el papel aluminio para envolverlos y los preparan en hornos o microondas.

El tamal antiguamente lo envolvían en hoja de choclo, el maíz era remojado de un día para otro, y el ingrediente que le daba un sabor especial era la manteca de cerdo. Actualmente el tamal lo elaboran con una masa de maíz cocida que lleva como relleno carne de cerdo, de res o de pollo acompañado de cebolla, guisantes huevo cocido, pasas y otros ingredientes que varían de acuerdo a la tradición familiar.

Para preparar la chicha, antes era frecuente masticar la yuca y dejarla fermentar por varios días, los ingredientes que se utilizaba era el camote, el maduro y maní, la costumbre era que únicamente las mujeres preparaban y servían esta bebida.

En la actualidad la yuca se la muele y se aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien, su fermentación ya no es por muchos días, las comunidades indígenas de a poco van cambiando esta tradición.

Tabla 35. Clasificación de las comidas

TIPO DE COMIDA	NOMBRES DE LAS COMIDAS
	Caldo de gallina criolla
	Fritada
	Biche de pescado
	Seco de gallina
	Bolón de verde
	Corbíches
	Empanadas
	Aguado de gallina

TRADICIONALES	Caldo de bolas
	Caldo de manguera
	Caldo de pata
	Caldo de pollo
	Locro de papas
	Sancocho de pescado
	Sopa de fideo
	Sopa de harina
	Sopa de hueso
	Sopa de pollo
	Mazamorra
	Repe
	Sango de verde
	Encebollado de pescado
	Arroz con pollo
	Arroz meloso
ANCESTRALES	Hayacas
	Humas
	Tamales
	Chicha de yuca
	Tortillas de maíz
	Tortillas de yuca
TIPICAS	Maito de pescado
	Maito de mayón
	Guanta asada

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Se ha realizado una clasificación de comidas, considerando 3 platos como típicos ya que son propios de la Amazonía y por ende de éste cantón donde habita una gran cantidad de población indígena que son quienes preparan estos alimentos. Los platos ancestrales son los que históricamente se vienen preparando siendo 5 los que se ha determinado de acuerdo a las entrevistas realizadas. Finalmente los de consumo continuo o tradicional es la mayoría de platos (24) debido a que son introducidos de otros sectores del país por la diversidad de culturas asentadas en este sector.

PREGUNTA Nº 6.

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

Tabla 36. Comidas que preparaban hace años y ya no se elaboran

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA DEL PLATO	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA
ENTREMESES				
	Empanadas de morocho	4	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	2
			Sra. Hilda Guzmán, Av. Fundadores y García Moreno	1
FRITURAS			Sra. Alberta Quinde, comunidad María Elena	1
	Pan de almidón	3	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1
			Sra. María Camacho, comunidad La Florida	1
			Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo	1
Pan de yuca	1	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	
	Muchines de yuca	1	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	1
ENVUELTOS	Hayacas	1	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	1

			Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto	1
	Fanesca	3	Sra. Julia Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	1
			Sra. Carmen Correa, comunidad El Oro	1
	Repe	3	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	1
			Sra. Vilma Alvarado, Mercado San Francisco	1
			Sra. Jacinta Macías, comunidad María Elena	1
CALDOS Y SOPAS	Sancocho de pescado	1	Cevichería Las Palmas	1
	Sopa de guanta	7	NSC	6
			Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1
	Sopa de harina de maíz	4	NSC	2
			Sra. Rebeca Vega, Misión Capuchina y Loja	1
			Sra. Irma Castillo, comunidad Unión Bolivareense	1
	Sopa de pescado	1	Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	1
			Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1

			Sra. Carmen Torres, comunidad La Parke	1
	Sopa de quinua	6	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	1
			Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	1
			Sra. Rosalía Méndez, calle Estefanía Crespo	1
			Sra. Virginia Mayorga, comunidad María Elena	1
	Sopa de yuca	1	Sra. María Morales, mercados San Francisco	1
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Cuy asado	3	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1
			Sra. Alexandra Huanca, comunidad La Parke	1
			NSC	5
ESTOFADOS	Estofado de guanta	4	NSC	1
			Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	1
			Feria Pompeya	1
			Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1
	Menestra de garbanzo	1	Restaurant Rincón Colombiano	1

	Seco de cuy	2	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui	1
			Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1
			NSC	2
			Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1
SECOS	Seco de guatusa	9	Sr. Freddy Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo	1
			Sra. Beatriz García, Comunidad Alto Huamayacu	1
			Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	2
			Sra. Mariana Yáñez, comunidad 12 de febrero	1
			Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	1
	Sango de camarón		Sra. Alexandra Lapo, comunidad Unión Bolivareense	1
			Sra. Nancy Vargas, Mercado	1
	Papas con cuero	3	Sra. Mercedes Romero, comunidad El Oro	1
			Sra. María Salinas, comunidad María Elena	1

			Sra. Edita Castro, barrio Santa Rita	2
			Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1
			Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1
			Sra. Beatriz Ajón. Comunidad Alto Huamayacu	1
			Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1
			Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1
	Menestrón	15	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	3
			Sra. Gloria Matango, comunidad La Parke	1
			Sra. Isabel Pereira, calle Estefanía Crespo y Misión Capuchina	1
			Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	1
COCIDOS			Sra. María Morales, mercado San Francisco	1
			Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu	1

			Sra. Gloria Matango, comunidad La Parke	1
			Sra. Marilú Vargas, Mercado San Francisco	1
	Sango de verde	4	Sra. Alejandrina Vargas, comunidad La Parke	1
	Sudado de pescado	3	Sra. Matilde López, comunidad 12 de febrero	1
			Restaurant Rocío	1
			Sra. Estela Sarmiento, comunidad Unión Bolivarense	1
			Sra. Isabel Pereira, calle Estefanía Crespo y Misión Capuchina	1
			Sr. Efrén Pauchi, parroquia Pompeya	2
			Sr. Luis Grefa, parroquia Pompeya	1
	Ushumanga	9	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1
			Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3
			Sra. Numa Salinas, parroquia Rumipamba	1
			Sra. Piedad Shiguango, comunidad Santo Domingo	1

	Yahuarlocro	1	Sra. Imelda Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	1
ARROCES	Arroz de cebada	1	Sra. Victoria Escalera, Av. Jaime Roldós	1
	Arroz moro	3	Mercado San Francisco	3
COLADAS Y PATAJES	Champus	2	Mercado San Francisco	2
	Chucula	7	Alba Vaicilla, comunidad Eugenio Espejo	1
			Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1
			Sra. Patricia Castillo, comunidad La Mariscal	2
	Sango de atún	6	Sra. Mercedes Alvarado, Av. Fundadores y Amazonas	1
			Sra. Gloria Narváez, comunidad 12 de febrero	1
Sra. Laura Suarez, comunidad La Parke			1	
Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa			1	
POSTRES	Dulce de camote	3	Sra. Melba moreno, comunidad El Porvenir	1
			Sra. Aurelia Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	1
	Dulce de guayaba	1	Sra. Ana Gavidia, comunidad	1

			Moran Valverde	
	Dulce de higos	1	Sra. Delia Cortés, comunidad El Oro	1
	Higos con queso	1	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1
BEBIDAS				
FERMENTADAS	Chicha de chonta	3	Sr. Elías Machoa, Parroquia Pompeya	1
			Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	1
			Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1
TOTAL		118		118

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Muchas comidas se han dejado de preparar por diversos factores como el alto costo de los ingredientes, se han introducido nuevos hábitos, el tiempo de las familias es reducido debido al trabajo que realizan, por lo cual resulta más sencillo realizar comidas rápidas, situaciones como estas han hecho que se deje de elaborar varios platos con nutrientes alimenticios.

El menestrón es un plato preparado con varios ingredientes como carne o perrito de cerdo, fideo. Fréjoles, col, choclo y otros vegetales y aderezos, las familias han dejado de preparar este plato por los costos elevados de sus ingredientes, de igual manera los restaurantes buscan rentabilidad, por lo cual prefieren preparar platos que les signifiquen bajos costos, fácil y rápida preparación.

La Amazonía es poseedora de una gran riqueza de flora y fauna silvestre, sin embargo estos recursos han sido sustancialmente alterados por la deforestación, el comercio ilegal de especies, la cacería furtiva, lo que ha ocasionado que muchas

especies se encuentren amenazadas o en peligro de extinción. Este es uno de los principales motivos por los cuales se ha dejado de preparar el seco o estofado de guatusa, que era un plato consumido por las familias de las zonas rurales que se dedicaban a la cacería de éste animal.

La Ushumanga es un caldo que lo preparaban las comunidades indígenas, con carne de animales (guanta, danta o pescado), con sal y ají, cuyo significado de Uchu es “ají” y manga significa “olla” en el idioma kichwa amazónico. Este plato era preparado para llevarlo en los viajes, al cual le añadían más agua u otras carnes y les servía de alimento en las jornadas por la selva. Se lo ha dejado de preparar por que se han introducido otras comidas en estas poblaciones.

La sopa de guanta es un plato que se prepara con carne de guanta y plátano rallado, al igual que la guatusa, es un animal silvestre que se encuentra en peligro de extinción y la cacería de esta especie es ilegal, por lo cual las comunidades indígenas que son quienes preparaban estos platos, se han visto limitados a seguir consumiéndolo.

La chucula, bebida también denominada colada, era preparada especialmente en las comunidades rurales, los jefes de familias llevaban a sus faenas agrícolas y a las expediciones de caza, la masa de maduro machacada y envuelta en hoja, masa que disolvían en agua al rato de tomarla. Esta costumbre se ha perdido, ya que se han ido tejiendo mitos alrededor de nuestros hábitos alimenticios.

3.3 Platos, bebidas, postres actuales

PREGUNTA Nº 7.

Comidas nuevas que se preparan en el sector.

Tabla 37. Comidas nuevas que preparan en el sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
OTROS DE INGRESO MODERNO				

	Alfajores	2	Harina	Sra. Melba moreno, comunidad El Porvenir
	Arroz verde	3	Arroz	Sra. Lorena Samaniego, barrio Las palmeras
	Ceviche de palmito	53	Palmito	Centro Turístico "Royal Palm"
				Cevichería Las Palmas
				Feria de Pompeya
	Chapo	3	Machica	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
	Costilla ahumada	1	Costilla	Sra. Judith Cordoba, Royal Palm.
	Crema de coliflor	1	Coliflor	Sra. Maritza Vera, comunidad Marisca
	Empanada de maizabrosa	1	Maizabrosa	Sr. Arcesio Trujillo, Av. Fundadores y Aucas
	Ensalada rusa	3	Pollo	Restaurant "Bambú"
	Llapingachos	3	papas	Sra. Orfa Tacuri, Restaurant "Lizzet" Av. Fundadores y García Moreno
				Sra. Esther Eras
				Sra. María Rojas, Av. Fundadores y Jaime Roldós
	Mote sucio	1	Mote	Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto
	Papi carne	8	Carne	Esquina del parque central
	Parrillada	1	carne	Centro Turístico "El Bosque"
				Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo

	Pescado asado	4	Pescado	Sr. Patricio Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo
				Sra. Jacinta Macías, comunidad María Elena
	Pescado en salsa de maní	1	Pescado	Sra. Isabel Pereira, calle Estefanía Crespo y Misión Capuchina
	pescado encocado	4	Pescado	Sra. Maricela Jara, Guayaquil y Misión Capuchina
	Pincho de mayones	40	Mayones	Esquina de la calle Misión Capuchina y 12 de febrero
	Pincho de pollo	20	Pollo	Esquina de la calle Misión Capuchina y Jaime Roldós
				Sra. María Sánchez, comunidad La Primavera
	Pollo a la cerveza	1	pollo	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
	Pollo a la coca cola	1	Pollo	Comedor Lizzet, Av. Fundadores y García Moreno
			Comedor Lizzet, Av. Fundadores y García Moreno	
	Pollo a la naranja	7	Pollo	Restaurant "Sabor Manabita"
				Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Salchipapa	1	Salchichas y papas	Puestos de comida rápida y ambulantes
	Total de col	4	Col	Sra. Danny Mera, barrio Alborada
Sra. Graciela Torres				
				Sra. María Ceballos, comunidad La Parke

				Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo
	Tilapia asada	8	Pescado	Choza "Valladolid"
TOTAL		171		

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Existen varias comidas nuevas que se preparan en el cantón, algunas son preparadas con nuevos productos que se cultivan en este sector como el palmito, la tilapia, otras por su rapidez en la elaboración, pero sin embargo son poco saludables, a diferencia de algunas como los pinchos de mayones que se dice poseer propiedades curativas por su contenido de grasa.

El palmito Ecuatoriano es un producto muy apreciado y cultivado en la Amazonía, es un producto de alto valor monetario, muy exótico que va dirigido al consumidor consciente de la salud y que busca experimentar con productos nuevos, el palmito posee un alto contenido de fibra, hierro y calcio y carece de colesterol.

El ceviche de palmito es muy nutritivo razón por la cual es muy solicitado actualmente.

Mayones, se les denomina a los gusanos de la Palma (chontacuro), estos son parte de la dieta alimenticia de las poblaciones indígenas, pero en los últimos años se ha difundido en la ciudad para compartir con los turistas y residentes de éste cantón.

El chontacuro se transforma en un grueso gusano luego de que es depositado en el corazón del árbol de chonta, su nombre varía de acuerdo al idioma de la nacionalidad, así en Shuar se le conoce como mundish, mientras que en Achuar como muquindi.

Los Pinchos de mayones son gusanos introducidos en un pincho y asados al carbón, se dice que este gusano tiene propiedades curativas, por su alto contenido de grasa, algunas madres lo emplean para sanar infecciones de la lengua y garganta de los

niños, además se dice que alivia la tos y el asma, es por estas razones que este plato es muy solicitado en la actualidad.

Los pinchos de pollo, son presas de pollo adobadas y asadas al carbón, las razones por las cuales se los consume es por ser una comida rápida y de fácil acceso, por su bajo costo y porque es ofrecido en diferentes sectores de la ciudad por los vendedores ambulantes.

Para los comerciantes de este plato es más representativo económicamente, debido a que no emplean muchos ingredientes y lo ofrecen en todos los eventos, fiestas, programas culturales y deportivos que se realizan en la ciudad.

La papi carne, es un pedazo de carne molida frita o asada, acompañada con papas fritas y ensalada, los diferentes cambios que ha tenido la sociedad, nos han obligado a consumir comidas rápidas, los jóvenes están creciendo alrededor de comidas extranjeras y poco saludables, en vista de que estas comidas están saturadas de grasas, carbohidratos y ligeras en proteínas.

La tilapia, es un pescado que es reproducido en piscinas, este pez es utilizado para realizar varios platos, pero un plato nuevo que se ha iniciado a preparar en este cantón es la tilapia asada, el mismo que se lo acompaña con yuca y cebolla encurtida. Los propietarios de restaurantes o centros turísticos donde lo preparan, buscan innovar, por lo tanto una de las alternativas ha sido asar la tilapia y ofrecerla a precios convenientes y al alcance del bolsillo de las familias de éste cantón y visitantes.

PREGUNTA Nº 8.

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

Tabla 38. Ingredientes básicos del sector que se emplean en las comidas

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
--------------------------------------	----------------------	------------------------------	-------------------	-------------------

Aguacate	Entradas	Frías	Ensalada de aguacate	4	0,4
Camarón	Platos Principales	Cocidos	Ceviche de camarón	6	0,6
		Arroces	Arroz con camarón	4	0,4
		Cocidos	Encocado de camarón	1	0,1
Arroz			Arroz verde	2	0,2
Plátano	Entremeses	Envueltos	Bollos	8	0,8
Maíz			Tamales	19	1,8
Maíz			Humas	9	0,9
Fréjol	Platos Principales	Cocidos	Menestra	11	1,1
			Arroz moro de frejol	2	0,2
Lenteja			Menestra de lenteja	12	1,2
Granos	Caldos y sopas	Sopa	Sopa de grano	2	0,2
Palmito	Entradas	Frías	Ceviche de palmito	2	0,2
Lenteja	Caldos y sopas	Sopa	Sopa de lentejas	3	0,3
Granos			Sancocho de granos	5	0,5
Habas			Sopa de habas	2	0,2
Nabo			Sopa de nabo	1	0,1
Harina de habas			Sopa de harina de habas	4	0,4
Polvo de arveja			Sopa de polvo de arveja	1	0,1
Quinoa			Sopa de quinoa	1	0,1
Guanta	Platos Principales	Secos	Seco de guanta	1	0,1
		Asados	Guanta asada	11	1,1

Guineo	Coladas y potajes	Sopa	Repe	3	0,3
Mayones	Otros típicos y tradicionales	Otros típicos y tradicionales	Pinchos de mayones	15	1,4
			Mayón con palmito	8	0,8
			Maito de mayones	7	0,7
Tallarín	Platos Principales	Cocidos	Tallarín de atún	3	0,3
Panza			Guatita	25	2,4
Legumbres	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de legumbres	14	1,4
			Locro de papas	6	0,6
			Locro de papas con cuero	1	0,1
Papas	Entremeses	Frituras	Empanadas de papa	3	0,3
	Platos Principales	Cocidos	Puré de papas	7	0,7
			Papas con cuero	4	0,4
Habas	Caldos y sopas	Sopas	Locro de habas	1	0,1
		Cocidos	Maito de pescado	35	3,4
	Platos Principales		Pescado ahumado	12	1,2
		Frituras	Pescado frito	31	3,0
		Cocidos	Encebollado de pescado	6	0,6
			Biche de pescado	4	0,4
Pecado	Caldos y sopas	Sopas	Sancocho de pescado	1	0,1
	Caldos y sopas		Cazuela de pescado	1	0,1
			Estofados	Estofado de cachama	1

	Platos Principales	Secos	Seco de pescado	1	0,1
			Seco de cachama	1	0,1
	Otros típicos y tradicionales	Cocidos	Maito a la brasa	8	0,8
			Maito a la olla	8	0,8
	Caldos y sopas	Caldo	Caldo de bagre	3	0,3
Cangrejo			Caldo de cangrejo	7	0,7
	Coladas y potajes		Molido	14	1,4
	Caldos y sopas	Sopas	Raspado de verde	4	0,4
		Caldo	Caldo de bolas de verde	39	3,8
	Coladas y potajes		Mazamorra	25	2,4
	Entremeses	Frituras	Bolón de verde	22	2,1
	Caldos y sopas	Sopa	Tortilla de verde	2	0,2
	Entremeses	Picadas	Corbiche	7	0,7
		Frituras	Empanadas de verde	6	0,6
	Caldos y sopas	Sopa	Sancocho de verde	3	0,3
Harina	Entremeses	Frituras	Empanadas de harina	5	0,5
	Platos Principales	Secos	Seco de pollo	14	1,4
	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de pollo	4	0,4
		Asado	Pollo asado	5	0,5
	Platos Principales	Arroces	Arroz con pollo	43	4,2
		Frituras	Pollo frito	2	0,2
Pollo	Platos Principales	Estofados	Estofado de pollo	2	0,2

		Cocidos	Tallarín de pollo	4	0,4
Yuca	Bebidas	Fermentadas	Chicha de yuca	45	4,3
	Caldos y sopas	Caldos	Guiso de yuca	18	1,7
			Sancocho de yuca	15	1,4
			Caldo de yuca	4	0,4
	Entremeses	Tortillas	Muchin de yuca	6	0,6
		Frituras	Tortilla de yuca	2	0,2
Maíz		Tortillas	Tortilla de maíz	3	0,3
Gallina	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de gallina	74	7,1
		Secos	Seco de gallina	80	7,7
		Caldos	Aguado de gallina	13	1,3
Coliflor		Crema	Crema de coliflor	5	0,5
Carne de chanco	Platos Principales	Cocidos	Fritada	32	3,1
	Caldos y sopas	Sopas	Chancho de habas	1	0,1
Danta	Platos Principales	Secos	Seco de danta	1	0,1
Mote	Entremeses	Picadas	Mote pillo	3	0,3
	Caldos y sopas	Sopas	Sopa de carne	2	0,2
	Platos Principales	Frituras	Carne frita	5	0,5
	Caldos y sopas	Sopa	Sancocho de carne	7	0,7
Carne de res			Sopa de hueso	10	1,0
	Platos Principales	Cocidos	Bistec de carne	26	2,5
		Estofados	Estofado de carne	12	1,2

		Frituras	Carne apanada	4	0,4
	Caldos y sopas	Sopa	Sopa de albóndiga	7	0,7
	Platos Principales	Asado	Carne asada	4	0,4
	Caldos y sopas	Caldo	Caldo de carne	16	1,5
	Platos Principales	Cocidos	Carne al jugo	6	0,6
Patas	Caldos y sopas	Caldos	Caldo de pata	15	1,4
Vísceras			Caldo de manguera	5	0,5
Maduros	Entremeses	Frituras	Emborrajados	6	0,6
Fideo	Platos Principales	Sopa	Sopa de fideo	12	1,2
Frutilla		Dulces	Batido de frutilla	1	0,1
Soya	Bebidas		Colada de soya	2	0,2
Arazá		Aguas frescas	Jugo de arazá	9	0,9
Chonta		Fermentadas	Chicha de chonta	15	1,4
Borojó			Jugo de borojó	7	0,7
Naranja			Jugo de naranja	3	0,3
Quaker	Bebidas	Dulces	Jugo de quaker	3	0,3
Noni			Jugo de noni	2	0,2
Limón			Limonada	2	0,2
Guayaba	Postres	Dulces	Dulce de guayaba	6	0,6
Higos			Dulce de higos	1	0,1
Maíz	Entremeses	Envueltos	Hayacas	7	0,7
Lecha	Postres	Dulces	Queso de leche	1	0,1

Leche			Manjar de leche	3	0,3
Harina de maíz	Entremeses	Envueltos	Quimbolitos	5	0,5
Choclo	Postres	Pastelería	Torta de choclo	2	0,2
TOTAL				1036	100,0

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Ingredientes básicos

Tabla 39. Ingredientes principales

INGREDIENTES	PORCENTAJE
Gallina criolla	16.1
Plátano	11.9
Carne de res	9.7
Yuca	8.9
Pescado	7.6
Pollo	7.3

Fuente: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

La Joya de los Sachas es un cantón cuyas principales actividades han sido históricamente la agricultura y ganadería, esa realidad explica la gran cantidad de platos que se preparan a base de plátano, yuca, gallina criolla, carne de res y pollo. La gastronomía es muy variada, esto se debe a sus diferentes culturas asentadas durante su iniciación como cantón.

El ingrediente más utilizado para la preparación de comidas es la gallina criolla, (16.1%), con el cual se prepara el caldo de gallina, seco de gallina, aguado de gallina. El caldo, seco de gallina y aguado de gallina criolla, son platos típicos muy demandados en el cantón, su fácil preparación es una de las razones por lo cual se consumen los mismos, de igual forma en las festividades son platos que se ofrecen en restaurantes, ferias y ventas ambulantes.

Los platos preparados a base de plátano como: bolones de verde, empanadas, caldo de bolas, mazamorra, corbíches, molido, sancochos, sangos etc., son

mayormente elaborados por la fácil adquisición de la materia prima y la variedad de platos que se pueden preparar con él. (11.9%)

De igual manera con la carne de res se pueden elaborar diferentes platos, este ingrediente es de fácil acceso, porque que existen diversas tercenas donde lo expenden y su costo es cómodo por ser producido en esta zona. El porcentaje de consumo como se puede observar en la tabla es del 9.7%.

La yuca es utilizada mayormente para la elaboración de platos que consumen las comunidades indígenas como el guiso de yuca, sancocho de yuca, caldo de yuca y la tradicional chicha de yuca, bebida ancestral que es preparada y consumida diariamente durante sus faenas. El pescado también es un ingrediente básico que se utiliza con menor frecuencia (7.6%), las comidas que se preparan con este ingrediente son el pescado frito, la tilapia asada, encebollado, maito, sancocho, biche y el caldo de bagre. Este ingrediente es producido también en este cantón, por cuanto existen piscinas de reproducción de estas especies.

CAPITULO IV

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA, TRADICIONAL Y ANCESTRAL DEL CANTÓN

La presente tabla representa el inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral de La Joya de los Sachas, la misma que ha sido determinada en base a entrevistas realizada a diversos actores sociales del cantón, esta se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas, siendo una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que se han ido asentando en este territorio.

4.1 Fichas

Tabla 40. Inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón

NOMBRE DE LA COMIDA TÍPICA / TRADICIONAL/ ANCESTRAL	TIPO DE COMIDA	CON QUE OTRO NOMBRE SE LA CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
					PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE/LOCALIDAD	COMUNIDAD
Caldo de gallina	Tradicional		bajo	Los Agachaditos Mercado San Francisco	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	B. santa Rita	B. santa Rita
Fritada	Tradicional		bajo	Puesto de comida Barrio Santa Rita	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	B. santa Rita	B. santa Rita
Seco de gallina	Tradicional	Estofado de gallina	bajo	Los Agachaditos Mercado San Francisco	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	B. Amazonas	B. Amazonas
Empanadas	Tradicional		bajo	Vendedores ambulantes	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	B. Jumandi	B. Jumandi
Caldo de bolas	Tradicional	sopa de bolas rellenas	bajo	Mercado San Francisco	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Parker	La Parker
Caldo de manguera	Tradicional	Caldo de tubo	medio	Los Agachaditos	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	B. Alborada	B. Alborada
Locro de papas	Tradicional		bajo	Mercado San Francisco	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Alto Huamayacu	Alto Huamayacu
Encebollado de pescado	Tradicional		bajo	Cevichería Las Palmas	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Enokanqui	Enokanqui	Enokanqui
Arroz con pollo	Tradicional	Arroz colorado	bajo	Restaurant Rocio	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Lago San Pedro	10 de Agosto	10 de Agosto
Humas	Ancestral		bajo	Vendedor Ambulante	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Barrio Las Plameras	Barrio Las Plameras
Chicha de yuca	Ancestral	Mazato	bajo	Comunidad San Francisco	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Pompeya	Pompeya	Pompeya
Maito de pescado	Típico	Pescado en hoja	bajo	Ferias	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Pompeya	Barrio Santa Rosa	Barrio Santa Rosa
Pucho de mayón	Típico	Envuelto de mayón	bajo	Feria de Pompeya	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Barrio Miraflores	Barrio Miraflores

Fuente: Investigación primaria, entrevistas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

El patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos. En lo que concierne a la relación patrimonio gastronomía, esta última es parte del patrimonio intangible de una comunidad.

El ser humano no come solo para cubrir la necesidad básica de alimentarse sino que lo hace como parte de un ritual que implica el arte de preparar comer y servir la comida. En la actualidad la gastronomía ha ido ganando terreno en ser considerada un arte que proviene de cada uno de los pueblos y lleva consigo toda su idiosincrasia cultural.

Las encuestas y entrevistas aplicadas en las diferentes comunidades del cantón con la finalidad de obtener información e inventariar la potencialidad gastronómica, permite determinar la existencia de 13 platos típicos y tradicionales, algunos tienen relación directa con la producción del cantón.

Los platos típicos y tradicionales que integran la gastronomía del cantón son alimentos que han manteniendo sus raíces culinarias y secretos en la preparación. Son predominantes los caldos y secos de gallina, los cuales por su exquisito sabor han hecho que la preparación de este plato perdure en el tiempo, la leyenda muestra que alrededor de éste se tejen algunos mitos como la reconstitución de energías perdidas, es parte del folclor de un pueblo porque se lo consume en la noche o de madrugada, porque su sola presencia origina cambios en los estados de ánimos de quienes experimentan su sabor.

Una de las bebidas predominantes es la chicha, nombre que reciben diversas variedades de bebidas derivadas principalmente de la fermentación no destilada de maíz u otros productos como la yuca, aunque también en menos medida se suele preparar a partir de la fermentación de diferentes frutos.

Esta es una bebida muy difundida en toda América Central desde épocas prehispánicas, es decir ante de la llegada de los españoles, por lo general es una bebida suave, de no muchos grados alcohólicos, y elaborada con medios artesanales.

Una de las tradiciones más arraigadas que tienen las diferentes nacionalidades indígenas de la Amazonía es la preparación de la chicha de yuca, es todo un ritual, una parte emblemática en su cultura y constituye una de las actividades más importantes que cumplen en su vida diaria, en ocasiones especiales y las fiestas de sus comunidades.

Tiene sus orígenes en el imperio inca, hoy la elaboran los pueblos orientales en un ritual ancestral. Es la bebida por excelencia en las tribus amazónicas. En su preparación participa toda la comunidad, desde la siembra hasta la cosecha de la yuca, antiguamente para preparar la chicha, las mujeres masticaban la yuca y la depositaban en grandes vasijas de barro, con agua, para que fermente. La prueba de fuego que deben pasar quienes visitan estas comunidades es tomar la chicha de yuca, si no aceptan no son bienvenidos

De igual forma el Maito es uno de los platos más típicos de la Amazonía, llamado así por su forma de preparación, el cual consiste en un pescado envuelto en hoja y asado en leña o carbón, acompañado de yuca o verde. Se dice que el maito era comida de lujo y homenaje, se lo ofrecía en fiestas de matrimonio y en la Navidad Cristiana, quizá debió prepararse cuando los hombres retornaban de la caza. En la actualidad es comida común pero con el sabor agradable de las hojas y el aroma que amorosamente los abriga.

Los indígenas de la región amazónica han descubierto una mina de oro animal entre centenarios árboles y su explotación está aumentando la oferta gastronómica exótica que surge del corazón de la selva. Las comunidades quichuas de Orellana han incorporado a sus menús los denominados mayones, gusanos que crecen en los árboles de chonta y son asados al carbón, éste es un plato poco común, no sólo por su sabor sino por el ritual en su elaboración.

Las familias indígenas se preparan toda la semana para ofrecer cada domingo en la feria indígena los platos exóticos, los más pequeños son los encargados de recoger los gusanos de la raíces de los árboles, las mujeres los adoban únicamente con sal para que no se pierda su sabor natural, mientras que los hombres colocan los

gusanos, cuyo tamaño puede alcanzar los 10 centímetros, en pequeñas parrillas vivos y atravesados en un pedazo de madera para su cocción.

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

Se han considerado 3 principales fiestas en el cantón, por lo cual se ha relacionado varios platos que son preparados de acuerdo a cada ocasión y que son de mayor demanda en estas fechas.

Tabla 41. Inventario de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre de la comida relacionada a la fiesta	Simbolismo de la comida	Ritual de la comida
Carnaval	Fritada, caldo de gallina	Religioso	No tiene
Fiestas de Cantonización	Caldo de gallina, fritada, seco de gallina, maito de pescado.	Celebración por creación del cantón	No tiene
Fiestas parroquiales	Chicha de yuca, pinchos de mayones, maitos de pescado, caldo de gallina.	Celebración por creación de las parroquias	No tiene

Fuente: Investigación primaria, entrevistas aplicadas en el cantón La Joya de los sachas, 2011
Elaboración: La Autora, 2011

Como se observa en la tabla, se ha determinado también la comida relacionada a las fiestas que se desarrollan en este cantón. Existen platos compartidos con otras provincias que se expenden en puestos de comida, comedores ambulantes de fiesta, ferias y mercados, entre ellos se encuentra la tradicional fritada de chancho acompañada de tortillas de papa, mote y lechuga.

Entre las poblaciones indígenas se acentúa el uso de la chicha de yuca, maitos y pinchos de mayones que constituyen parte fundamental de las expresiones festivas que individualmente o en grupo dan cuenta de lo nuestro, pese a la constante

aculturización, que en más de una ocasión deteriora el auténtico significado de las festividades.

Las familias principalmente de las zonas rurales del cantón, durante todo el año se preparan para recibir la fiesta del carnaval, para lo cual engordan chanchos, crían gallinas y cuyes, al ser una zona donde no se produce el maíz blanco de la sierra, compran o traen de otros lados esta gramínea para preparar el mote y también están pendientes del mercado para comprar la mejor fruta para preparar los dulces alusivos a esta fecha tan especial.

Para muchas familias bolivarenses asentadas en este cantón, ya es un rito anual el “pele del chancho” costumbre traída desde sus orígenes, en este rito participan niños, jóvenes, adultos y ancianos, también acuden vecinos para participar en la minga para preparar las delicias carnavales, unos preparan las morcillas, otros chorizos, otros asan el cuero, pero al momento de preparar la fritada todos colaboran ya que la hacen en fogón de leña y en paila de bronce.

Después de esta gran faena familiar, la fritada esta lista para degustarla con mote, ají y en algunos casos con chifles y maduros fritos.

El tradicional caldo de gallina, es elaborado por las amas de casa, el mismo que es muy consumido durante los días de carnaval en que familiares, amigos, vecinos y conocidos recorren las parroquias, comunidades, recintos o los barrios para compartir con algarabía esta singular fiesta, es entonces cuando las familias anfitrionas inmediatamente se ponen en movimiento niños, adultos hasta los canes empiezan a seguir a toda velocidad tras el ingrediente principal de este plato como es la gallina, luego de su preparación invitan a degustar a propios y extraños sirviéndoles el caldo de gallina de campo con una gran presa.

El cantón la Joya de los Sachas, al ser un pueblo con apenas 30 años de creación, está formado por colonos de todas las provincias de nuestro país, que trajeron consigo sus costumbres y tradiciones el ritual del “pele del chancho” y la elaboración del caldo de gallina es muy popular, así como también dentro de los eventos que se desarrollan con motivo de esta fiesta tradicional, ver la participación de grupos de

comparsas, carrozas y reinas que representan la alegría de cada pueblo, donde brindan estas delicias gastronómicas, además con el público comparten el trago denominado “pájaro azul” mientras conversan, cantan coplas, bailan y toman hombres y mujeres.

Durante estos días los turistas acuden a las ferias donde encuentran en los puestos de comidas estas delicias, así como degustan los manjares que en muchos casos por su complejidad y cantidad no se elaboran en los hogares. Muy temprano es tradición ver como las cocineras y sus familiares acarrear en carretillas, coches o camionetas los alimentos preparados, los canastos con las vajillas y los manteles considerando que el aseo es fundamental para cuidar su salud, estas costumbres gastronómicas también se encuentran en cada festividad que se desarrolla en el cantón.

En las festividades de Cantonización es tradición encontrar en los festivales de gastronomía el rico **seco de gallina**, este plato es muy consumido por su facilidad en la preparación y excelente demanda, además su exquisito sabor gusta a grandes y chicos, así también quienes visitan los recintos feriales no pueden ausentarse sin saborear el delicioso **Maito de pescado**, este plato es preparado de manera especial por las mujeres de diferentes comunidades ya que es una tradición indígena envolver el pescado en hoja de bijao y asarle al carbón.

Las fiestas de cantonización se celebran los primeros días del mes de agosto de cada año, y miles de visitantes recorren cada escenario donde encuentran diferentes platos, así como conocen parte de las costumbres y tradiciones que en este lugar se conservan.

Para la elaboración de las comidas populares y tradicionales que se encuentra en las fiestas que se mantienen durante todo el año en nuestro cantón, se utilizan sobre todo aquellos alimentos de los cultivos más generalizados, lo cual hace que se conviertan en verdaderas delicias para su paladar, es así que cada plato está acompañado en su preparación con el verde, la yuca, el palmito y maduro.

Cabe indicar que entre los platos compartidos con otras provincias y que se expenden en puestos de comida y comedores ambulantes de fiestas, ferias y mercados, se encuentra el hornado acompañados de tortillas de papa, mote, lechuga y tomate o tortillas de yuca muy populares en nuestro medio. Sobre estos comedores improvisados, a más del pescado frito, se observa una increíble variedad de caldos. La sopa, plato muy utilizado en la cocina popular, permite combinar de manera económica diferentes y nutritivos alimentos.

Por lo tanto en cada una de las festividades que se desarrollan durante el año calendario, en cada sector de nuestro cantón, es prioritario la realización del festival de comidas típicas y tradicionales, de esta manera se difunde las costumbres de nuestro país por cuanto existen ciudadanos de todas las provincias. En las ferias o mercados lo más tradicional es la **Fritada, Caldo de gallina, seco de gallina, maito de pescado, la fanesca, la chicha de yuca y los pinchos de mayones**, sin dejar de notar los demás platos que en estas temporadas se preparan pero con demandas sumamente menores, los festejos no son solamente de diversión sino también de intercambio de conocimientos gastronómicos.

CAPITULO V

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

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

Los organismos no estatales considerados para promocionar y comercializar la gastronomía en el cantón La Joya de los Sachas se propone los siguientes:

Fundación Salud Amazónica (FUSA).- Es una organización sin fines de lucro que apoya las diferentes formas de organización local, en busca del mejoramiento de la participación ciudadana y la formulación de políticas para la construcción de comunidades saludables, la misma se caracteriza por involucrarse en los procesos más importantes e indispensables para el desarrollo, ejecutando proyectos en apoyo a la diversidad, siempre en mejoras de la salud, educación y seguridad alimentaria.

SANDIYURA.- Asociación de promotores indígenas que tienen como fin brindar capacitación continua en salud y desarrollar espacios para el mejoramiento de los servicios de salud, implementar en base a nuevas metodologías educativas escuelas saludables y comunidades saludables con la participación de escolares, maestros/as, padres y madres de familia y la implementación de alternativas participativas para mujeres y jóvenes, incluyendo el enfoque de género, fortalecimiento organizativo y la seguridad alimentaria.

Mesas cantonales y provinciales de turismo, mujeres, jóvenes, salud.- Son espacios de participación ciudadana, cuyo objetivo es fortalecer el desarrollo local a través de la integración de la comunidad en el quehacer político, en la que se involucran organismos no gubernamentales e impulsan proyectos de desarrollo comunitarios.

Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP).- Es una fundación privada con finalidad social, sin fines de lucro, auspiciada por la Conferencia Episcopal Ecuatoriana (Progressio, Fondo Ecuatoriano Populorum, s.f), la misma que está al

servicio de hombres, mujeres, campesinos, indígenas, afro ecuatorianos, mestizos y pobladores urbano marginales organizados, como una instancia de apoyo a los esfuerzos que realizan para el logro de sus aspiraciones profundas en aspectos de organización, educación, acceso a fuentes de trabajo y medios de producción, transformación y comercialización, conservación del medio ambiente, equidad entre géneros y bienestar, contribuyendo a crear esperanza, justicia y paz.

Camari.- Nace en 1981 (Progressio, Fondo Ecuatoriano Populorum, s.f) como complemento de la acción del FEPP, para enfrentar los problemas de la comercialización agropecuaria y artesanal que aquejan a los pequeños productores del campo y de barrios urbanos marginales del Ecuador.

Es un sistema nacional de comercialización solidaria, basado en los principios del comercio solidario, contribuye a mejorar las condiciones de vida de los pequeños productores, mediante la orientación de su producción y la comercialización de sus productos.

Funder.- Es una institución educativa del Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio, creada en 1996 (Progressio, Fondo Ecuatoriano Populorum, s.f) y concebida inicialmente como un programa de formación profesional para jóvenes, está encaminada a la transformación del sector rural del país a través de la formación de personas comprometidas con el desarrollo de su comunidad, tanto en lo socio-político como económico-productivo; y que sobre todo sean competitivas en el mundo del trabajo.

En este sentido su misión fundamental es promover, facilitar y ofrecer formación profesional integral a jóvenes de comunidades y organizaciones, para generar y/o diversificar fuentes de empleo y mejorar su calidad de vida.

Para cumplir con la actividad de promocionar la comida típica tradicional y ancestral del cantón, considerando que es prioritario difundir las costumbres y tradiciones gastronómicas, es necesaria la organización de mercados como el San Francisco y el Centro Comercial La Bahía, con la finalidad de ofrecer a sus clientes los servicios

que son demandados por la sociedad, además de defender y contribuir al incremento de sus rentas, la mejora de sus condiciones de trabajo y por ende garantizar el consumismo de nuestra comida e impedir que se pierda, ya que es parte de nuestra historia, de nuestra cultura y fue un regalo que nuestros antepasados nos han dejado.

La unión de los barrios es también importante, porque representan el sector más amplio donde se pueda difundir y promocionar la gastronomía del cantón.

Los restaurantes, comedores, puestos de comidas, deben promover una buena alimentación y valores nutricionales en nuestra sociedad, por lo que es importante que se organicen y planteen estrategias para difundir y promocionar nuestra gastronomía.

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

La identidad gastronómica en el cantón se pierde cada día más, la población misma ha ido tejiendo mitos alrededor de los hábitos alimenticios de los colonos asentados en este sector, que trajeron consigo sus costumbres gastronómicas, los diferentes cambios de la sociedad nos han obligado a consumir comidas rápidas, los niños y jóvenes están creciendo alrededor de comidas extranjeras, lo cual ha causado que estos no conozcan las comidas típicas, tradicionales y ancestrales del cantón.

La promoción, difusión y ejecución de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón, debe estar enmarcada en un buen Plan de Promoción, que permita conservar y promover la buena alimentación y valores nutricionales y genere recursos económicos que mejoren la calidad de vida de los pobladores locales y se respete la cultura indígena de la zona.

Otro aspecto importante es constituir alianzas entre los diversos sectores como restaurantes, hoteles, centros turísticos, gobiernos locales, mesa de turismo, radios locales, con la finalidad de consolidar una importante base de apoyo, imprescindibles para promocionar las actividades gastronómicas y lograr un impacto

importante en la opinión pública, trabajo que se pretende desarrollar con una visión de mediano y largo plazo.

Uno de los principales objetivos del cantón es dar a conocer las manifestaciones que ayuden al enriquecimiento cultural, con una variedad de actividades y servicios que permitan que el visitante disfrute al máximo de su estancia, por lo tanto la oferta gastronómica de una zona se ha convertido en un valor agregado muypreciado por turistas y visitantes, así como también para los residentes de la misma.

Los turistas y visitantes buscan descubrir las especialidades regionales, esto no es solo para que puedan saborear los platos y productos en restaurantes, sino también, que les permita disfrutar de diferentes eventos donde puedan degustar y adquirir productos locales y artesanales con tradición propia.

Por lo tanto la gastronomía es un valor patrimonial, es un concepto que forma parte del acervo cultural de una comunidad, también puede funcionar como un elemento integrador para promover y expandir las comidas locales y la identidad regional, base fundamental para poder emprender proyectos colectivos.

Desde el punto de vista económico, la gastronomía puede significar también el desarrollo de una base económica diferente a la actividad petrolera, lo que sin lugar a dudas es un aspecto muy importante para el futuro del cantón La Joya de los Sachas.

La Fundación Salud Amazónica (FUSA), al estar directamente relacionada con la salud, puede promocionar y difundir a través de elaboración de cartillas o trípticos con importante información sobre la combinación de productos con valores nutricionales que se producen en esta zona, para lo cual realizará alianzas o convenios con el gobierno local para cumplir con esta actividad.

Sandiyura, dentro de sus actividades esta la coordinación con los pueblos y nacionalidades indígenas de la amazonia, por lo que mantendrán reuniones permanentes, planificará cursos o talleres para difundir las tradiciones gastronómicas, organizará ferias de comidas típicas así como apoyará en la

implementación de comedores tradicionales; para su difusión deberá elaborar pancartas, trípticos, adhesivos, afiches y cartillas en coordinación con la Mesa de las Nacionalidades, Mesa de Turismo, Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y más organismos competentes, con el fin de lograr la difusión de la actividades programadas e Incorporar al sector indígena a la actividad turística para mejorar sus ingresos económicos.

Mesas de turismo, mujeres, jóvenes, salud cantonal y provincial, son espacios de participación ciudadana integrados por representantes de asociaciones, instituciones públicas y privadas, organizaciones no gubernamentales y personas naturales, estos espacios están vinculados al Gobierno Municipal y Consejo Provincial de Orellana, los cuales aportan con recursos económicos para la ejecución de actividades de estas mesas, por lo tanto se propone dentro del plan anual de actividades realizar ferias, festivales, intercambios de experiencias gastronómicas, para lo que deberán elaborar todo el material promocional así como la difusión en los diferentes medios de comunicación como la televisión local, radio, pagina Web y periódicos. En caso de ser necesario buscará mayores recursos económicos en los Ministerios de Turismo y Cultura con el propósito de lograr el objetivo planteado.

CALENDARIO DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	FECHA DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE
Festival gastronómico	Fiestas de carnaval 2012	Mesa de turismo cantonal y provincial
Feria de gastronomía	Fiestas del cantón 6,7,8 de agosto de 2012	Mesa de mujeres cantonal
Intercambio de experiencias gastronómicas	14,15,16 de mayo de 2012	Mesa de turismo provincial Mesa de jóvenes cantonal Mesa de mujeres cantonal

Elaboración: La Autora, 2011

Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP), Camari y Funder, estas fundaciones apoyaran en la difusión de la gastronomía del cantón a través de sus páginas Web buscando destacar la cocina y los productos autóctonos de la zona

como un hecho cultural y económico. La página destacará mediante videos, artículos y fotografías lo mejor de la gastronomía y mostrará las últimas novedades de la cocina del cantón.

Mercado San Francisco y Centro comercial La Bahía, se dice que conociendo el mercado de una ciudad en donde se exponen los productos y comida de la misma, es la mejor forma de estar en contacto con la gente y de acercarse a la realidad de dicho lugar.

El proyecto sería mejorar los mercados locales existentes, convirtiéndolos en mercados turísticos, los mismos que estarán dirigidos tanto al turismo interno como externo, un mercado que permita al turista adquirir las comidas o productos no en mercados convencionales sino en un mercado instructivo y recreativo en el cual se ofrecerían platos típicos y usuales del cantón, elaborados en base a los productos e insumos más representativos de la gastronomía local. Este proyecto se propone desarrollarlo con el apoyo del Gobierno Municipal y el Consejo Provincial de Orellana, mediante la suscripción de un convenio de cooperación entre las instituciones mencionadas y los representantes del mercado San Francisco y Centro Comercial la Bahía, donde se establezca el aporte de cada institución.

El mercado turístico se definiría en diferentes áreas como:

Área de exposición/venta: Se ofrecerían los productos originarios del cantón, que tendrían la característica de stand, donde se promocióne los beneficios de los mismos.

Área de patio de comida: Sería un área informal al paso, donde se concentren mesas comunes y cada local ofrezca los platos típicos y tradicionales de la zona.

El área de restaurantes: Estaría directamente conectada con el patio de comidas y estaría compuesta por dos restaurantes dentro del mercado turístico. Uno de los restaurantes sería más sofisticado y estaría dirigido a personas que están dispuestas a pagar más por ser atendidas.

El otro restaurante sería de un nivel modesto, dirigido a un mayor público y menos sofisticado donde se podría ordenar también platos a la carta.

De esta forma todos los públicos estarían cubiertos por la variedad de comida que se ofrecería, la comodidad y el poder decidir cuánto gastar y que comer, pudiendo escoger entre los locales del patio de comida, un restaurante modesto y uno sofisticado.

Área de venta de productos que el turista puede llevar: Esta área se propone estaría ubicada al final del mercado turístico donde se promocionaría la diversidad cultural del cantón a través de la presentación de danzas típicas y artesanías locales.

Este mercado tendría detalles que atraigan a los turistas, un área de información con folletos promocionando los diferentes destinos turísticos, además una clara señalización de las diferentes secciones del mercado y de los productos expuestos en los stands, los stand debe estar ordenados, decorados con algo simple pero alusivo al producto que se expone.

Barrios del cantón, deberán impulsar la concertación entre los sectores públicos, privados con la participación ciudadana para desarrollar una imagen que permita identificar la cocina tradicional y los productos locales. Se organizarán para realizar festivales gastronómicos en los cuales exhibirán una amplia variedad de platos típicos de la zona, consolidando el rescate de los productos locales para la elaboración de nuevos platos y planificarán acciones que conlleven a promover entre los consumidores una identidad gastronómica local. Para conseguir este objetivo deberán realizar convenios con el gobierno local y alianzas con los medios de comunicación para realizar la difusión y promoción de estos festivales.

Restaurantes, comedores, puestos de comida, elaborarán un proyecto, el mismo que tendrá como alcance la conformación de la “Asociación de restaurantes” como una organización estratégica que facilite implementar una serie de actividades para la reglamentación y mejora de los servicios e instalaciones y en forma conjunta con

los actores involucrados, conviertan la gastronomía en una actividad con los mejores estándares de calidad a nivel local y nacional.

Dentro de las actividades del proyecto se establecerá inicialmente la conformación jurídica de la Asociación de restaurantes, la creación de una página web con información detallada y actualizada de los platos más representativos del cantón, considerando la mezcla cultural, idear trípticos en donde se muestre la diversidad de platos típicos, tradicionales y ancestrales y un cronograma de actividades que realizará la Asociación de restaurantes a lo largo del año, se implantarán paquetes atractivos de bufet para diferentes eventos, se considerara la elaboración de convenios con los diferentes hoteles del cantón para que ellos promociones la gastronomía a los visitante. Se propone también la creación de un Cd virtual para donar a los colegios e instituciones para su difusión.

CALENDARIO DE PRINCIPALES FIESTAS DEL CANTON LA JOYA DE LOS SACHAS

FECHAS DE FIESTAS	ESTRATEGIAS	MODO DE EJECUCIÓN
4 al 9 de agosto de 2012. Fiestas de cantonización	Ferias gastronómicas	Para ejecutar la estrategia, el Gobierno local siendo el encargado de la realización de la feria en las festividades del cantón, a través del departamento correspondiente realizará las alianzas con las diferentes organizaciones, asociaciones y grupos sociales como Fusa, Sandiyura, Mesa de turismo, mujeres y jóvenes, para que participen en un stand, donde se muestren los principales platos típicos, tradicionales y ancestrales que tiene el cantón y se difunda también la combinación de productos nutritivos de la zona a través de material promocional como trípticos, cartillas, afiches, folletos etc.
Fiestas de carnaval	Festival de platos típicos	El aliado estratégico para ejecutar esta actividad es el Gobierno Municipal siendo el encargado de la organización de las fiestas del carnaval en el cantón, en donde se realiza el concurso de platos típicos, para lo cual se invita a las diferentes instituciones, organizaciones, asociaciones y grupos sociales para que difundan la gastronomía a través de representaciones en comparsas, carros alegóricos y stands.

Elaboración: La Autora, 2011

CONCLUSIONES

El Cantón La Joya de los Sachas es un paraíso natural en medio de la Amazonía ecuatoriana, cuenta con potenciales atractivos turísticos dignos de ser visitados, sin embargo necesita de promoción e infraestructura para brindar las comodidades que exige el turista.

La gastronomía actual es un reflejo de la diversidad en la que está inmersa la sociedad, la cual es una mezcla de la más pura tradición ancestral de los habitantes.

En el cantón La Joya de los Sachas existen diferentes costumbres y tradiciones debido a los colonos asentados en este sector, los cuales emigraron de diferentes provincias del Ecuador, por lo tanto no cuenta con identidad propia.

La Amazonía genera productos naturales, que son combinados y utilizados como materia prima para la preparación de varios platos típicos y tradicionales.

A nivel comercial, la preparación de algunos platos tradicionales ha cambiado, se han incluido otros ingredientes y mayor cantidad de condimentos para mejorar el sabor.

La gastronomía típica no es difundida ni promocionada para posicionarse como un atractivo más del cantón.

RECOMENDACIONES

Se debe incentivar el desarrollo del turismo en regiones poco explotadas como la Amazonía Ecuatoriana, por ser esta desconocida para un gran número de personas, por lo cual se requiere el apoyo de entidades tales como el Ministerio de Turismo que está desarrollando estrategias para hacer del turismo una fuente de desarrollo de los pueblos.

Es necesario el apoyo de las empresas públicas y privadas para realizar la promoción y difusión de la gastronomía, haciendo referencia a los valores nutritivos de la misma, y sensibilizando a la población para que las costumbres alimenticias no desaparezcan y se respete la cultura indígena de la zona.

La protección de los bosques naturales del cantón, debe ser una prioridad de los organismos locales, seccionales y del medio ambiente, con el fin de no degradar el entorno natural y de esta manera evitar la extinción de los productos de la zona.

Realizar campañas de difusión donde se incentive a la población el consumismo de nuestra comida, como parte de la historia del cantón. Uno de los principales objetivos es dar a conocer las manifestaciones que ayuden al enriquecimiento cultural, con una variedad de actividades y servicios que permitan que el visitante disfrute al máximo de su estancia, por lo tanto la oferta gastronómica de la zona se debe convertir en un valor agregado muypreciado por turistas y visitantes, así como también para los residentes de la misma.

Se recomienda constituir alianzas entre los diversos sectores, con la finalidad de consolidar una importante base de apoyo, imprescindibles para promocionar las actividades gastronómicas y lograr un impacto importante en la opinión pública.

BIBLIOGRAFIA

- Aguirre, P. (1999). Toda la carne al asador. Todo es historia .
- Bajaña, L. (s.f). www.espol.edu.ec. Recuperado el 20 de mayo de 2011, de <http://blog.espol.edu.ec/lectur/category/gastronomia>
- Cocina Ecuatoriana. (07 de Abril de 2009). Recuperado el 22 de mayo de 2011, de www.turismoaustro.gov.ec/index.php/mundos/481-cocina-ecuatoriana?format=pdf
- Comida ecuatoriana y su influencia. (s.f.). Recuperado el 20 de Mayo de 2011, de <http://www.ecuaworld.com.ec>
- Edad Media. (s.f.). Recuperado el 20 de mayo de 2011, de <http://www.codelcoeduca.cl/divisiones/definiciones/a.html>.
- Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Contínua ESPAC. (s.f). INEC.
- Garufi, J. A. (1999). Pan nuestro de Buenos Aires. Todo es historia , 32 (380).
- González, P. A. (1994). La significación de la alimentación en el proceso de civilización. Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición , 5 (4).
- Historia Amazónica. (2009). Recuperado el 25 de mayo de 2011, de www.oocities.org/regionamazonica/paginas/identidad/ide41.html
- II Informe Nacional de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. (2007). Ecuador.
- INEC. (2010). Censo de Población y Vivienda. Obtenido de www.inec.gob.ec
- Inventario de Atractivos Turísticos Urbanos y Rurales del Cantón La Joya de los Sachas. (2007).
- Lujan, N. (1997). Historia de la Gastronomía. Recuperado el 25 de mayo de 2011, de www.monografias.com
- Nuñez, J. (s.f). Recuperado el 28 de Abril de 2011, de ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- Orellana, G. P. (25 de Mayo de 2011). Obtenido de <http://www.gporellana.gob.ec>
- Origenes humanos. (2011). Recuperado el 20 de julio de 2011, de origeneshumanos.blogspot.com

- Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal La Joya de los Sachas. (2004). Gobierno Autónomo Municipal del Cantón La Joya de los Sachas. pag. 10.
- Policía Nacional de Migración. (2006-2007). Cuadro Estadístico de Ciudadanos Colombianos. Ecuador.
- Programa de Estrategias Productivas E. (19 de Octubre de 2009). Recuperado el 28 de Julio de 2011, de <http://www.emas.gov.ec>
- Progressio, Fondo Ecuatoriano Populorum. (s.f). Recuperado el 20 de Agosto de 2011, de <http://www.fepp.org.ec>
- Revista Avancemos. (2006-2007). Gobierno Municipal del Cantón La Joya de los Sachas.
- SIGTA ECUADOR. (07 de Abril de 2009). Recuperado el 20 de Mayo de 2011, de www.elaustroenlosandes.gov.ec
- Solidaridad Internacional. (s.f). Recuperado el 20 de Agosto de 2011, de <http://www.solidaridad.org>
- Terraecuador.net. (octubre de 2006). www.terraecuador.net. Recuperado el mayo de 25 de 2011, de www.terraecuador.net/allimicuna/43_allimicuna_chontaduro.html
- Zamora, A. (s.f.). www.espol.edu.ec. Recuperado el 27 de mayo de 2011, de <http://blog.espol.edu.ec/licitur/category/gastronomia>

ANEXOS

ANEXO A: Modelo de encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
 <p style="text-align: center; font-size: small;">UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA <i>La Universidad Católica de Loja</i></p>					
No. _____				Encuesta	
Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del país.					
I. ASPECTOS GENERALES	Nombre de la Parroquia:				
	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				
	N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	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					
3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.					
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA	
1					
2					
3					
4					
5					

	6			
	7			
	8			
4. Cuáles de las comidas de la primer pregunta, son las más demandadas por los visitantes en este sector.				
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
II. COMIDAS TRADICIONALES	5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.				
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
III. COMIDAS ACTUALES	7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el sector:			
	Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
				d. CÓMO SE LA PREPARA

1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR	8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de comidas			
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE 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 B: Manual para la aplicación de las encuestas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURISTICAS CEITUR

MANUAL DE LA ENCUESTA



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

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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.

- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.
- En los literales **QUIEN LOS PREPARA MEJOR/ CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA**, deberá preguntar la máxima información de estas personas, ya que ellos constituirán los informantes clave (para las entrevistas).
- En el literal B (pregunta N°7) y a, b, c, d (pregunta N°8), averiguar la máxima información sobre lugares puntuales (huecas) del lugar en donde se pueden encontrar los ingredientes, esta información les servirá para el análisis de resultados.
- La información secundaria, además de publicaciones de libros, revistas, internet, etc. Podrán encontrarla en los registro de iglesias, municipios (documentación histórica).
- El encuestado debe tener clara la diferencia entre: típico, tradicional y ancestral:
Típico: Un plato es típico cuando se apropia del un sector por su preparación, es decir que este plato se volvió propio del sector, por ejemplo el “Cuy del Valle”.
Tradicional: Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.
Ancestral: Proviene del toponímico y de lo histórico; es decir que es propio del sector e históricamente se viene preparando con productos del sector.

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

2.Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

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

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

Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

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

6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
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:				
Nº	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				

4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

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

- **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 C: Parrilla para el ingreso de información

NÚMERO DE ENCUESTA	NOMBRE DE LA PARROQUIA	1. Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.				2. Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.			
		a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LAS PREPARA	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA

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

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

7. Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón:				8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas			
a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR	d. CÓMO SE LA PREPARA	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4
				MAYONES	PESCADO	PESCADO	YUCA
				a. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	d. NOMBRE DE las comidas QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO D: Instructivo para el ingreso de información a 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 “Jugo”, debe estar toda la información ingresada a la parrilla con el mismo formato, ya que al momento de tabular los resultados, puede presentarse dificultades.

- a. En el literal a. NOMBRE DE LAS COMIDAS, puede existir repetición con el nombre de las comidas (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7), no hay inconveniente en que se repitan, igualmente debe escribirlos.
Así mismo pueden existir nombres de comidas que no pertenezcan al país de origen de los entrevistados, debe igualmente escribirlos en la parrilla.
Puede existir la posibilidad que a la misma comida se la conozca con diferentes nombres, deberá ingresar en la parrilla todos los nombres.
- b. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS (Preg. 1, 2, 3 y 4), se deberá especificar el lugar (macro-micro: barrio, dirección) exacto, que recomiendan consumirlas.
- c. En el literal c. QUIEN LAS PREPARA MEJOR (Preg. 1, 2, 3 y 4), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta que consta en la encuesta.
- d. En el literal d. CÓMO SE PREPARA (Preg. 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7), debe escribir la forma de preparación de cada comida.
- e. En el literal b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN (Preg. 5), debe escribir el cambio exacto de la preparación, de cada uno de los platos.
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARA (Preg. 6), debe escribir el nombre y apellido (completos) de la persona, que sabe preparar las comidas. Puede existir la posibilidad de que existan dos personas

que puedan preparar las comidas, en este caso debe escribir los dos nombres (completos).

- g. En los literales a, b, c, d, e y f de la NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO (1, 2, 3, 4,5 Y 6), de la pregunta N°8, debe escribir el nombre del ingrediente básico, puede existir la posibilidad de que al mismo ingrediente se lo conozca con varios nombres, debe escribir todos los nombres que le haya respondido el encuestado.
- h. En los literales a, b, c, d, e y f, NOMBRE DE LAS COMIDAS QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE (pregunta N°8) debe escribir en cada espacio, el nombre de cada comida que se prepara con el ingrediente escrito en NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO.

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

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

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

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

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles son las comidas que usted conoce, que son propios de su lugar de origen, que se preparan y consumen habitualmente en el lugar donde usted reside, esta tiene tres variables:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En relación a la pregunta: 3. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, se elaboran y consumen con mayor frecuencia en el sector donde usted reside.

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

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

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

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

En relación a la pregunta: 4. Cuáles de las comidas de la primera pregunta, son las más demandadas (restaurantes, puestos de comida, etc.) por la población residente (españoles, ecuatorianos, italianos, etc.) en el sector donde usted reside.

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

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

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

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

Columna (S y T). e. NACIONALIDAD, deberá escribir la nacional que corresponda, de acuerdo a la información que conste en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué comidas típicas/tradicionales/ancestrales ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación en el lugar donde usted reside.

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

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

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

En relación a la pregunta: 6. Qué comidas ecuatorianas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente en el lugar donde usted reside.

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

Columna (Y), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA, deberá escribir el nombre exacto de la persona/s que sabe/n cómo se preparaba cada una de las comidas.

Columna (Z), d. CÓMO SE LA PREPARABA, deberá escribir la forma de preparación de cada uno de los platos.

En la relación a la pregunta 7: Qué comidas nuevas conoce que se preparan por personas de origen ecuatoriano en el lugar en donde reside.

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

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

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

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

En relación a la pregunta: 8.Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector que más se emplea en la elaboración de comidas (propias de su lugar de origen (ecuatorianas)).

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

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

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

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

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

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

Columna (AH), d. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 4, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

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

Columna (AI), e. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 5, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

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

Columna (AJ), f. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 6, deberá escribir el nombre del ingrediente/s, que han sido denominados como ingrediente básico.

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

ANEXO E: Modelo de entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con que otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					

Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién las elabora	
	Quienes la consumen	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	

Producción del Ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

Para llenar la ficha de los dos informantes clave, se debe emplear diferente tipo de letra (uno en negrita) para la información de cada informante clave, a fin de distinguir la información.

ANEXO F: Manual para la aplicación de entrevistas

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

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

6. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

7. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENTREVISTADOR

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

8. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENTREVISTA

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

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

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

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

LOCALIZACIÓN

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE

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

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

Sexo: Deberá escribir el sexo de los informantes claves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

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

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

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

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

UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN

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

USOS Y CONSERVACIÓN (VALORACIÓN HISTÓRICA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTITUCIONES/ORGANIZACIONES

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

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

CENTROS DE PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

PRODUCCIÓN DEL INGREDIENTE BASE

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

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

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

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

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

ANEXO G: Instructivo para el ingreso de información de entrevistas

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACION 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 se 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.**

4. Presentar a sus directores la información de los platos, bebidas o postres para su revisión (una ficha por plato) en digital.

ANEXO H: Entrevistas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Emerita Tinoco		63	femenino	Barrio Santa Rita 2899036	25
	Edita Castro		65	femenino	Barrio Santa Rita 2899453	30
Nombre de la comida			Caldo de gallina			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N/C			
			N/C			
Tipología de la comida			caldo			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puesto de comida Los Agachaditos			
			Mercado San Francisco			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Urna Av. Mariscal Sucre			
			Centro de la ciudad			
Características	Ingredientes			gallina, yuca,, cilantro, ajo, cebolla blanca gallina, cebolla blanca, ajo, papas		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		
	Preparación			Se cocina la gallina, se agrega condimento, yuca y se agrega cilantro		
				Se prepara un caldo con la gallina, se agrega cebolla blanca, papas y cilantro		
	Acompañamiento			Arroz,		
				arroz, yuca		
	Combinación/sustitución de productos			papa		
				fideo		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			se agrega orégano			
			se agrega culantro de monte			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			seco de gallina, aguado de gallina			
			aguado de gallina			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera	cuchara de palo	
	cocina a leña	x	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	ninguno fiestas antiguas	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce desconoce	
	Significado que posee la comida	por tradición por tradición	
	Usos	En la dieta para las mujeres embarazadas para la gripe	
	Qué representa	desconoce desconoce	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas cantonales, parroquiales, sociales	
	Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar por costumbre	
	Relación con mitos/leyendas	desconoce desconoce	
	Relación con las fiestas	desconoce desconoce	
	Quién las elabora	Sr. Ítalo Rivera Sra. Marina Tacuri	
	Quiénes la consumen	turistas visitantes , población	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan no promocionan
		Comercializan la comida	desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo	
	Comercializan	no no	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	Ferias Tienda	

Producción del Ingrediente base	Área	fincas
		fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Orellana
		Orellana
	Población	La Joya de los Sachas
		La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	todo el año
		todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Libia Guzmán		55	femenino	B. Sta. Rita	25
	Sra. María Rojas		45	femenino	Av. Fundadores	15
Nombre de la comida			Fritada			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N/C			
Tipología de la comida			frituras			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puesto de comida Barrio Santa Rita			
			Restaurant Royal Palm, Sra. Judith Cordova			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Puente central			
			Gasolinera San José			
Características	Ingredientes			carne chancho, ajo, sal, cebolla blanca		
				Carne de chancho, sal, ajo		
	Ingrediente principal			carne de chancho		
	Preparación			Se fríe la carne en una paila con ajo, sal y cebolla blanca.		
			Se coloca la carne en una paila con sal y ajo y se deja cocinar hasta que dore			

	Acompañamiento	lechuga, maduro, tortillas, mote choclo, ají, mote
	Combinación/sustitución de productos	mote yuca
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	no se agrega agua se agrega cerveza
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	longaniza, chorizo, estofado estofado, sopas
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	valor nutritivo valor nutritivo
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	N/C N/C
	Significado que posee la comida	N/C N/C
	Usos	nutrición Alimento
	Qué representa	desconoce desconoce
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas cantonales, parroquiales, sociales
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque tiene mayor demanda Por reuniones familiares
	Relación con mitos/leyendas	N/C N/C
	Relación con las fiestas	Mayor número de visitantes mayor demanda
	Quién las elabora	Sra. Libia Guzmán Sra. Verónica Huilcapi
	Quiénes la consumen	todos visitantes, población
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no

Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)	fincas
		fincas
	Área	fincas
		fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		Oriente
	Provincia	Orellana
		Orellana
	Población	La Joya de los Sachas
		La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	todo el año
		todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Rebeca Narváez		60	femenino	B. Amazonas	30
	Sra. Marina Tacuri		65	femenino	Av. Fundadores y Jaime Roldós 2899268	25
Nombre de la comida			Seco de gallina			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Estofado de gallina			
Tipología de la comida			caldo			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Puesto de comida Los Agachaditos			
			Mercado San Francisco			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Urna Av. Mariscal Sucre			
			Centro de la ciudad			

Características	Ingredientes	gallina, yuca,, cilantro, ajo, cebolla blanca gallina, cebolla blanca, ajo, papas
	Ingrediente principal	Gallina criolla
	Preparación	Se cocina la gallina, se agrega condimento, yuca y se agrega cilantro
		Se prepara un caldo con la gallina, se agrega cebolla blanca, papas y cilantro
	Acompañamiento	Arroz, arroz, yuca
	Combinación/sustitución de productos	papa fideo
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se agrega orégano se agrega culantro de monte
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	seco de gallina, aguado de gallina aguado de gallina, caldo de gallina
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	x
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	valor nutritivo
		valor nutritivo
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce
		desconoce
	Significado que posee la comida	por tradición
		desconoce
	Usos	nutrición
		alimento para las mujeres después del parto
	Qué representa	desconoce
		desconoce
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas cantonales, parroquiales, sociales y permanentemente
	Por qué se prepara en estas fiestas	por costumbre
por tradición familiar		
Relación con mitos/leyendas	ninguna	
	desconoce	
Relación con las fiestas	ninguna	
	ninguna	
Quién las elabora	Sr. Ítalo Rivera	
	Sr. Ítalo Rivera	
Quienes la consumen	Todos	
	visitantes , población	

Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan no promocionan
	Comercializan la comida	desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	mercados tienda
Producción del Ingrediente base	Área	fincas fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Orellana Orellana
	Población	La Joya de los Sachas La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	todo el año todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia :	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Carlos Abril		65	masculino	Guayaquil y M. Capuchina	35
	Sra. Ulfrida Arrobo		58	femenino	B. Jumandi	30
Nombre de la comida			Empanadas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N/C			
			N/C			
Tipología de la comida			entremés			
Tipo de comida			Tradicional			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Vendedores ambulantes		
		Vendedores ambulantes		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		centro de la ciudad		
		centro de la ciudad		
Características	Ingredientes	harina, queso, sal, harina, queso, sal,		
	Ingrediente principal	harina		
	Preparación	se amasa la harina, se forman las empanadas rellenas con queso y se fríen		
		se amasa la harina, se forman las empanadas rellenas con queso y se fríen		
	Acompañamiento	café		
		café		
	Combinación/sustitución de productos	ninguno		
		ninguno		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	se agrega royal			
	ninguno			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pasteles			
	pan			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	concina normal		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	ninguno		
		ninguno		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce		
		desconoce		
	Significado que posee la comida	por tradición		
		por tradición		
	Usos	por costumbre		
		por costumbre		
	Qué representa	desconoce		
		desconoce		
Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	permanentemente			
Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar			
	por costumbre			
Relación con mitos/leyendas	desconoce			
	desconoce			
Relación con las fiestas	desconoce			
	desconoce			

	Quién las elabora	vendedores ambulantes vendedores ambulantes
	Quienes la consumen	todos Todos
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no no
	Comercializan la comida	no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	Ferias tiendas
Producción del Ingrediente base	Área	tiendas tiendas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Orellana Orellana
	Población	La Joya de los Sachas La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Parke	La Parke
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Parke	La Parke
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Alicia Ramírez		50	femenino	La Parke	25
	Sra. Lucía Armijos		55	femenino	La Parke	30
Nombre de la comida			Caldo de bolas			
Con que otros nombres se la			sopa de bolas rellenas			

conoce a esta comida		N/C		
Tipología de la comida		caldo		
Tipo de comida		tradicional		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				X
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado San Francisco		
		Mercado San Francisco		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		centro de la ciudad		
		centro de la ciudad		
Características	Ingredientes		plátano, carne, condimentos	
			plátano, carne, condimentos	
	Ingrediente principal		plátano	
	Preparación		Se hierve el agua, se agrega condimentos, se ralla y se cocina el plátano, se forman las bolas, se coloca carne o queso en el centro, se pone a hervir, se agrega cilantro picado.	
			Se hierve el agua, se agrega condimentos, se ralla y se cocina el plátano, se forman las bolas, se coloca carne o queso en el centro, se pone a hervir, se agrega cilantro picado.	
	Acompañamiento		Arroz,	
			Arroz,	
	Combinación/sustitución de productos		ninguno	
		ninguno		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		ninguno		
		ninguno		
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		molido, empanadas, sopas, sangos		
		molido, empanadas, sopas, sangos		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera		si	
	cocina a leña			
	Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		ninguno	
			ninguno	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida		desconoce	
			desconoce	
	Significado que posee la comida		por tradición	
			por tradición	
Usos		desconoce		
		desconoce		
Qué representa		desconoce		
		desconoce		

	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	permanente
	Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar por costumbre
	Relación con mitos/leyendas	desconoce desconoce
	Relación con las fiestas	desconoce desconoce
	Quién las elabora	mercado San Francisco mercado San Francisco
	Quienes la consumen	todos visitantes , población
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	Ferias tienda
Producción del Ingrediente base	Área	fincas fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Orellana Orellana
	Población	La Joya de los Sachas La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	todo el año todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad :
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Judith Zambrano		65	femenino	B. Alborada	30
	Sra. Danny Mera		48	femenino	B. Alborada	25
Nombre de la comida		Caldo de manguera				
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		rellenas				
		caldo de tubo				
Tipología de la comida		caldo				
Tipo de comida		tradicional				
Sensibilidad al cambio		Alta		Media	Baja	
				x		
				x		
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Puesto de comida Los Agachaditos				
		Puesto de comida (Av. Mariscal Sucre)				
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Urna Av. Mariscal Sucre				
		Urna Av. Mariscal Sucre				
Características	Ingredientes		viseras del chancho, plátano, arroz, col			
			viseras del chancho, plátano, .arroz, col			
	Ingrediente principal		viseras del chancho			
	Preparación		1. Se pone a hervir agua, se agrega sofrito, 2. Se agrega plátano, hierba buena 3. Se rellena las tripas con arroz y col, 4. Se agregan las rellenas al caldo, 5. Se agrega cilantro.			
			1. Se pone a hervir agua, se agrega sofrito, 2. Se agrega plátano, hierba buena 3. Se rellena las tripas con arroz y col, 4. Se agregan las rellenas al caldo, 5. Se agrega cilantro.			
	Acompañamiento		ninguno			
			ninguno			
	Combinación/sustitución de productos		ninguno			
		ninguno				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		se agrega hierba buena				
		desconoce				
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		caldo de 31				
		desconoce				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera		cuchara de palo			
	cocina a leña		x			
	Otros:					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	desconoce desconoce
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce desconoce
	Significado que posee la comida	por tradición por tradición
	Usos	por costumbre ninguno
	Qué representa	desconoce desconoce
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas, ferias
	Por qué se prepara en estas fiestas	mayor demanda por costumbre
	Relación con mitos/leyendas	desconoce desconoce
	Relación con las fiestas	desconoce desconoce
	Quién las elabora	Puesto de comidas (Av. Mariscal Sucre) Puesto de comidas (Av. Mariscal Sucre)
	Quiénes la consumen	turistas visitantes , población
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		desconocen Desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo
	Comercializan	no no
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	tercenas Tercenas
Producción del Ingrediente base	Área	fincas fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Orellana Orellana
	Población	La Joya de los Sachas La Joya de los Sachas
	Épocas de producción	todo el año todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Huamayacu	Huamayacu
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Huamayacu	Huamayacu
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Marisol Vega		40	femenino	Huamayacu	20
	Sra. Nelly Guerrero		45	femenino	Huamayacu	25
Nombre de la comida			Locro de papas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N/C			
Tipología de la comida			caldo			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Restaurantes			
			Mercado San Francisco			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Centro de la ciudad			
			Centro de la ciudad			
Características	Ingredientes			papas, queso, mantequilla, choclo		
				papas, queso		
	Ingrediente principal			papas		
	Preparación			Se cocina el choclo junto con la papa picada, se agrega un sofrito, se agrega queso, leche y mantequilla.		
				Se cocina el choclo junto con la papa picada, se agrega un sofrito, se agrega queso, leche y mantequilla.		
	Acompañamiento			arroz		
				arroz		
	Combinación/sustitución de productos			ninguno		
				ninguno		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			ninguno		
			ninguno			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			empanadas de papa, puré			
			puré de papas, caldos			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	olla de aluminio	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	ninguno desconoce	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce desconoce	
	Significado que posee la comida	por tradición por tradición	
	Usos	ninguno vitamínico	
	Qué representa	desconoce desconoce	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	permanente	
	Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar por costumbre	
	Relación con mitos/leyendas	desconoce desconoce	
	Relación con las fiestas	desconoce desconoce	
	Quién las elabora	Restaurant, Rocío Puesto de comidas Mercado	
	Quiénes la consumen	todos todos	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan no promocionan
		Comercializan la comida	desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo	
	Comercializan	no no	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	tiendas tienda	
Producción del Ingrediente base	Área	traen de otros lados traen de otros lados	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	sierra sierra	
	Provincia	desconoce	

		<i>desconoce</i>
	Población	desconoce
		desconoce
	Épocas de producción	desconoce
		desconoce

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Enokanqui	Enokanqui	Enokanqui
	<i>Orellana</i>	<i>La Joya de los Sachas</i>	<i>La Joya de los Sachas</i>	<i>Enokanqui</i>	<i>Enokanqui</i>	<i>Enokanqui</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Carmen Freire		45	femenino	Enokanqui	30
	Sra. América Amaguaña		50	femenino	Enokanqui	35
Nombre de la comida			Encebollado de pescado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			N/C			
			<i>N/C</i>			
Tipología de la comida			cocidos			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Cevichería Las Palmas			
			<i>Cevichería El Colorado</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Urna Av. Mariscal Sucre			
			<i>Urna Av. Mariscal Sucre</i>			
Características	Ingredientes			pescado, yuca, cebolla		
	Ingrediente principal			<i>pescado, yuca, cebolla, condimento</i>		
	Preparación			Se cocina el pescado, se cocina la yuca, se prepara un sofrito, se licua el sofrito con el agua de las yucas, se agrega al caldo, se desmenuza el pescado, se sirve con cebolla picada.		

		<i>Se cocina el pescado, se cocina la yuca, se prepara un sofrito, se licua el sofrito con el agua de las yucas, se agrega al caldo, se desmenuza el pescado, Se sirve con cebolla picada.</i>
	Acompañamiento	chifles <i>canguil</i>
	Combinación/sustitución de productos	ninguno <i>ninguno</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	ninguno <i>ninguno</i>
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	pescado frito, maito de pescado, <i>pescado frito</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	<i>olla de aluminio</i>
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	ninguno <i>ninguno</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce <i>desconoce</i>
	Significado que posee la comida	por tradición <i>por tradición</i>
	Usos	chuchaqui <i>ninguno</i>
	Qué representa	desconoce <i>desconoce</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	feriados, fines de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	mayor demanda <i>por costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	desconoce <i>desconoce</i>
	Relación con las fiestas	desconoce <i>desconoce</i>
	Quién las elabora	Cevichería Las Palmas <i>Cevichería El Colorado</i>
	Quienes la consumen	todos <i>visitantes , población</i>
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		no <i>no</i>

Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		consumo interno			
			autoconsumo			
	Comercializan		no			
			no			
	Mercados (al mayorista)		no			
			no			
	Mercados (al minorista)		mercado			
			mercado			
Producción del Ingrediente base	Área		traen de otros lados			
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		costa			
			costa			
	Provincia		desconoce			
			desconoce			
	Población		desconoce			
			desconoce			
Épocas de producción		desconoce				
		desconoce				
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Lago San Pedro	10 de Agosto	10 de Agosto
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Lago San Pedro	10 de Agosto	10 de Agosto
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. María Quezada		45	femenino	10 de Agosto	25
	Sra. Carmen San Martín		49	femenino	10 de Agosto	30
Nombre de la comida			Arroz con pollo			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Arroz colorado			
			N/C			
Tipología de la comida			Arroces			
Tipo de comida			tradicional			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						X
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Francisco			
			Mercado San Francisco			

Lugares más cercanos al lugar de preparación		Centro de la ciudad	
		Centro de la ciudad	
Características	Ingredientes	arroz, pollo, arveja, zanahoria arroz, pollo, arveja, zanahoria, cebolla, pimiento	
	Ingrediente principal	pollo	
	Preparación	Se cocina el pollo, en la misma agua se hace el arroz, aparte se cocina zanahoria y arveja, se hace un sofrito, se mezclan los ingrediente, se agrega salsa china, se mezcla con el arroz. 1. Se cocina el pollo, en la misma agua se hace el arroz, aparte se cocina zanahoria y arveja, se hace un sofrito, se mezclan los ingrediente, se agrega salsa china, se mezcla con el arroz.	
	Acompañamiento	maduros fritos salsa de tomate	
	Combinación/sustitución de productos	camarón ninguno	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	cocinar el arroz en el agua del pollo ninguno	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	caldo, pollo frito, pollo asado pollo frito, sopa de pollo	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
Horno de barro			
utensilios de madera		cuchara de palo	
cocina a leña		x	
Otros:			
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	ninguno ninguno	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce desconoce	
	Significado que posee la comida	por tradición por tradición	
	Usos	ninguno ninguno	
	Qué representa	desconoce desconoce	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas cantonales, parroquiales, sociales	
	Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar por costumbre	
	Relación con mitos/leyendas	desconoce	

		<i>desconoce</i>
	Relación con las fiestas	desconoce <i>desconoce</i>
	Quién las elabora	Mercado San Francisco <i>Mercado San Francisco</i>
	Quienes la consumen	todos <i>visitantes , población</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan <i>no promocionan</i>
	Comercializan la comida	no <i>no</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno <i>autoconsumo</i>
	Comercializan	no <i>no</i>
	Mercados (al mayorista)	no <i>no</i>
	Mercados (al minorista)	tiendas <i>tienda</i>
Producción del Ingrediente base	Área	fincas <i>fincas</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
	Provincia	Orellana <i>Orellana</i>
	Población	La Joya de los Sachas <i>La Joya de los Sachas</i>
	Épocas de producción	todo el año <i>todo el año</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Barrio Las Palmeras	Barrio Las Palmeras
	<i>Orellana</i>	<i>La Joya de los Sachas</i>	<i>La Joya de los Sachas</i>	<i>La Joya de los Sachas</i>	Barrio Las Palmeras	Barrio Las Palmeras
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Elizabeth Castro		45	femenino	B. Las Palmeras	25

	Sra. Lorena Samaniego	47	femenino	B. Las Palmeras	28
Nombre de la comida		Humas			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida		N/C			
		N/C			
Tipología de la comida		Envueltos			
Tipo de comida		Ancestral			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				X	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Vendedores ambulantes			
		Vendedores ambulantes			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		toda la ciudad			
		toda la ciudad			
Características	Ingredientes		choclo, leche, huevos		
			choclo, huevos, leche, manteca de chancho		
	Ingrediente principal		choclo		
	Preparación		Se desgrana y se muele el choclo, se agrega sal, mantequilla y queso, se envuelve en la hoja de choclo, se coloca en una olla a cocinar.		
			Se desgrana y se muele el choclo, se agrega sal, mantequilla y queso, se envuelve en la hoja de choclo, se coloca en una olla a cocinar.		
	Acompañamiento		café		
			café		
	Combinación/sustitución de productos				
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		se agrega manteca de chancho			
		se agrega leche			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		sopa, choclo asado			
		choclo asado			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	utensilios de madera		x		
	cocina a leña				
	Otros:				
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		desconoce		
			desconoce		
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida		desconoce		
			desconoce		
	Significado que posee la comida		por tradición		
		por tradición			
Usos		ninguno			
		ninguno			
Qué representa		desconoce			

		<i>desconoce</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	permanente
	Por qué se prepara en estas fiestas	por tradición familiar <i>por costumbre</i>
	Relación con mitos/leyendas	desconoce <i>desconoce</i>
	Relación con las fiestas	desconoce <i>desconoce</i>
	Quién las elabora	vendedores ambulantes <i>vendedores ambulantes</i>
	Quiénes la consumen	todos <i>todos</i>
Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan <i>no promocionan</i>
	Comercializan la comida	desconocen <i>desconocen</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno <i>autoconsumo</i>
	Comercializan	no <i>no</i>
	Mercados (al mayorista)	no <i>no</i>
	Mercados (al minorista)	ferias <i>ferias</i>
Producción del Ingrediente base	Área	fincas <i>fincas</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
	Provincia	Orellana <i>Orellana</i>
	Población	La Joya de los Sachas <i>La Joya de los Sachas</i>
	Épocas de producción	todo el año <i>todo el año</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Pompeya	Pompeya	
	Orellana	La Joya de los	La Joya de los	Pompeya	<i>Pompeya</i>	

		Sachas	Sachas			
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Carmen Yumbo		57	femenino	parroquia Pompeya	30
	Corina Alvarado		66	femenino	parroquia Pompeya	35
Nombre de la comida			Chicha de yuca			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Masato			
			Masato			
Tipología de la comida			bebida fermentada			
Tipo de comida			ancestral			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					X	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación			comunidad San Francisco			
			Comunidad San Antonio			
Características	Ingredientes			Yuca, agua, camote		
				Yuca, agua		
	Ingrediente principal			yuca		
	Preparación			Se fermenta la yuca, se cocina el camote, se hace hervir el agua y al momento de preparar se mezcla la yuca y camote en el agua		
				Se fermenta la yuca, al momento de servir se hierve agua y se disuelve la yuca.		
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos			yuca y camote		
				yuca y zanahoria		
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			se mastica la yuca se deja fermentar por 3 días			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			Mazamorra, caldo yuca, sancocho de yuca			
			sancocho de yuca, caldo de yuca			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña			X		
	Otros:					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	La beben los indígenas de la Amazonía para reponer fuerzas después de cazar o pescar La preparación es tarea de las mujeres
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por la fermentación es la cerveza de las comunidades indígenas
	Significado que posee la comida	bebida fermentada fuerza
	Usos	bebida alcohólica recibir visitantes
	Qué representa	amistad amistad
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Ferias, fiestas de las comunidades, celebraciones indígenas, fiesta de la cacería
	Por qué se prepara en estas fiestas	porque significa unión bebida principal
	Relación con mitos/leyendas	fuerza del hombre unión entre comunidades
	Relación con las fiestas	bebida principal bebida principal
	Quién las elabora	Sra. María Grefa Sra. Gloria Andy
	Quienes la consumen	la comunidad los visitantes
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida
Comercializan la comida		no no
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	autoconsumo autoconsumo
	Comercializan	feria del sector al por menor feria del sector al por menor
	Mercados (al mayorista)	no no
	Mercados (al minorista)	cultivan cultivan
Producción del Ingrediente base	Área	fincas fincas
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente
	Provincia	Orellana Orellana
	Población	parroquia Pompeya Parroquia Pompeya
	Épocas de producción	todo el año todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Pompeya	Pompeya	Pompeya
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Pompeya	Pompeya	Pompeya
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Iván Pauchi		55	masculino	Pompeya	28
	Sra. Carolina Alvarado		59	femenino	Pompeya	33
Nombre de la comida			Maito de pescado			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Pescado en Hoja			
			N/C			
Tipología de la comida			típica			
Tipo de comida			típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
					X	
					x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Ferias			
			Ferías			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Centro de la parroquia			
			Centro de la parroquia			
Características	Ingredientes			pescado, sal, ajo		
				pescado, sal, ajo		
	Ingrediente principal			pescado		
	Preparación			Se adoba el pescado con sal y ajo, se envuelve el pescado en hoja de bijao, se coloca en la braza, se sirve con yuca.		
				Se adoba el pescado con sal y ajo, se envuelve el pescado en hoja de bijao, se coloca en la braza, se sirve con yuca.		
	Acompañamiento			yuca		
				yuca		
	Combinación/sustitución de productos			mayones		
			mayones			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)			solo con sal			
			envuelto en hoja de sinsipanka			
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base			pescado frito, pescado ahumado			
			pescado ahumado			

Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña	x	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	se ofrecía en los matrimonios indígenas comida especial	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	por la envoltura ninguno	
	Significado que posee la comida	tradicción tradicción	
	Usos	nutritivo nutritivo	
	Qué representa	costumbre de la cultura costumbre de la cultura indígena	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	celebraciones indígenas, ferias	
	Por qué se prepara en estas fiestas	celebraciones pueblos indígenas por costumbre	
	Relación con mitos/leyendas	comida de lujo y homenaje lo preparaban cuando regresaban de la caza	
	Relación con las fiestas	comida de lujo homenaje	
	Quién las elabora	Sr. Iván Pauchi Sra. Corina Alvarado	
	Quienes la consumen	turistas visitantes , población	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan no promocionan
		Comercializan la comida	desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo	
	Comercializan	no no	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	ferias mercados	
Producción del Ingrediente base	Área	fincas fincas	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente Oriente	
	Provincia	Orellana	

		Orellana
Población		La Joya de los Sachas
		La Joya de los Sachas
Épocas de producción		todo el año
		todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TECNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Santa Rita	
	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	Santa Rita	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Alexandra Torres		43	femenino	B. Santa Rita 62899044	35
	Sra. Nubia Abad		44	femenino	B. Miraflores 062898280	32
Nombre de la comida			Pincho de mayones			
Con que otros nombres se la conoce a esta comida			Envuelto de mayón			
			Envuelto de mayón			
Tipología de la comida			típica			
Tipo de comida			típica			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
						X
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Venta ambulante			
			Venta ambulante			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			mercado san francisco			
			mercado san francisco			
Características	Ingredientes			mayones, sal		
				mayones, sal		
	Preparación			mayones		
				Se coloca sal a los mayones, se pone a la brasa, se coloca en un pincho con un pedazo de yuca cocinada. Se coloca sal a los mayones, se pone a la brasa, se coloca en un pincho con un pedazo de yuca cocinada.		
Acompañamiento			yuca			

		yuca	
	Combinación/sustitución de productos	ninguno ninguno	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	a la braza ninguno	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	maito de mayones maito de mayones	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	asado al carbón	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	valor medicinal valor medicinal	
	Porque del nombre/frases relacionadas con la comida	desconoce desconoce	
	Significado que posee la comida	por tradición por tradición	
	Usos	medicinal medicinal	
	Qué representa	unión de las comunidades unión de las comunidades	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	fiestas cantonales, parroquiales, sociales	
	Por qué se prepara en estas fiestas	para promocionar en las ferias tradición de los pueblos indígenas	
	Relación con mitos/leyendas	saludable cura enfermedades	
	Relación con las fiestas	desconoce desconoce	
	Quién las elabora	Venta ambulante Feria de Pompeya	
	Quiénes la consumen	turistas visitantes , población	
	Instituciones /organizaciones	Promocionan la comida	no promocionan no promocionan
		Comercializan la comida	desconocen desconocen
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	consumo interno autoconsumo	
	Comercializan	no no	
	Mercados (al mayorista)	no no	
	Mercados (al minorista)	ferias	

Producción del Ingrediente base		<i>ferias</i>
	Área	fincas
		<i>fincas</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente
		<i>Oriente</i>
	Provincia	Orellana
		<i>Orellana</i>
	Población	La Joya de los Sachas
		<i>La Joya de los Sachas</i>
	Épocas de producción	todo el año
		<i>todo el año</i>

ANEXO H: Tablas

Pregunta 1.

Nombre de las comidas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
	Tamales	19	1,9
	Humas	9	0,9
ENVUELTOS	Bollos	8	0,8
	Quimbolitos	5	0,5
	Hayacas	2	0,2
FRITURAS	Bolón de verde	22	2,2
	Corbiche	7	0,7
	Emborrajados	6	0,6
	Empanadas de verde	6	0,6
	Empanadas de harina	5	0,5
	Empanada de papas	3	0,3
PICADAS	Molido de verde	14	1,4
	Mote pillo	3	0,3
	Muchin de yuca	6	0,6
TORTILLAS	Tortilla de maíz	3	0,3
	Tortillas de yuca	2	0,2
	Ceviche de camarón	6	0,6
ENTRADAS	Ensalada de aguacate	4	0,4
	Ceviche de palmito	2	0,2

	Caldo de gallina	74	7,2
	Caldo de bolas	39	3,8
	Caldo de pata	20	2,0
	Guiso de yuca	17	1,7
	Sancocho de yuca	15	1,5
	Sopa de legumbres	14	1,4
	Caldo de carne	12	1,2
	Aguado de gallina	13	1,3
	Sopa de fideo	13	1,3
	Sopa de hueso	10	1,0
	Caldo de cangrejo	7	0,7
	Sopa de albóndigas	7	0,7
	Sancocho de carne y pollo	7	0,7
	Locro de papas	6	0,6
	Caldo de manguera	5	0,5
	crema de coliflor	5	0,5
CALDOS Y SOPAS	Sancocho de granos	5	0,5
	Sopa de harina de habas	4	0,4
	raspado de verde	4	0,4
	Caldo de yuca	4	0,4
	Sancocho de verde	3	0,3
	Caldo de pollo	4	0,4

	Guiso de yuca	3	0,3
	Sopa de lentejas	3	0,3
	Sopa de tortilla de verde	2	0,2
	Sopa de habas	2	0,2
	Sopa de granos	2	0,2
	Sopa de carne	2	0,2
	Sopa de nabo	1	0,1
	Chancho con habas	1	0,1
	Sopa de quinua	1	0,1
	Locro de papas con cuero	1	0,1
	Sopa de polvo de arveja	1	0,1
	Sancocho de pescado	1	0,1
	Locro de habas	1	0,1
	Cazuela de pescado	1	0,1
	Mazamorra	23	2,3
COLADAS Y POTAJES	Puré de papas	7	0,7
	Repe	3	0,3
PLATOS PRINCIPALES	Pescado frito	31	3,0
ASADOS Y FRITURAS	Pollo frito	2	0,2
	Pollo asado	5	0,5
	Estofado de carne	10	1,0
	Estofado de pollo	2	0,2

ESTOFADOS	Estofado de cachama	1	0,1
	Fritada	32	3,1
COCIDOS	Guatita	25	2,4
	Menestra de lenteja	12	1,2
	Menestra de frejol	11	1,1
	Encebollado de pescado	6	0,6
	Papas con cuero	4	0,4
	Tallarín de pollo	2	0,2
	Tallarín de atún	3	0,3
	Seco de gallina	80	7,8
SECOS	Seco de pollo	14	1,4
	Seco de guanta	1	0,1
	Seco de pescado	1	0,1
	Seco de danta	1	0,1
	Arroz con pollo	43	4,2
ARROCES	Arroz con camarón	4	0,4
	Arroz moro de frejol	2	0,2
	Arroz verde	2	0,2
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec ce carne	26	2,5
	Carne al jugo	6	0,6
	Carne frita	5	0,5
	carne apanada	4	0,4

	Carne asada	4	0,4
	Biche de pescado	4	0,4
	Camarón encocado	1	0,1
BEBIDAS	Colada de soya	2	0,2
BEBIDAS DULCES	Batido de frutilla	1	0,1
	Chicha de yuca	45	4,4
BEBIDAS FERMENTADAS	Chicha de chonta	15	1,5
	Jugo de arazá	9	0,9
AGUAS FRESCAS	Jugo de borojó	7	0,7
	Jugo de quaker	2	0,2
	Jugo de naranja	3	0,3
	Limonada	2	0,2
	Jugo de noni	1	0,1
	Dulce de guayaba	5	0,5
POSTRES	Manjar de leche	3	0,3
	Queso de leche	1	0,1
	Dulce de higos	1	0,1
	Torta de choclo	2	0,2
	Maito de pescado	35	3,4
	Pincho de mayones	15	1,5
	Pescado ahumado	12	1,2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta asada	11	1,1

	Mayón con palmito	8	0,8
	Maito a la olla	8	0,8
	Maito a la brasa	8	0,8
	Maito de mayón	7	0,7
TOTAL		1022	100

Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Cevichería El Colorado, Av. Fundadores y Guayaquil	4	0.7
	Cevichería Las Palmas	5	0.8
	Los Agachaditos, Av. Fundadores	70	11.6
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	8	1.3
	Restaurant Rincón Colombiano, Av. Fundadores y Loja	9	1.5
	Soda bar Rey Jugo	2	0.3
	Restauran Rocío	10	1.7
MERCADOS	Mercado San Francisco	62	10.3
FERIAS	Feria de Pompeya	46	7.6
	Restaurant La Florida	13	2.2
	Restaurant Gabrielita	1	0.2
	Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo	5	0.8
	Sra. Marisol Vega, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	4	0.7

PERSONAS	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Yolanda Vega, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. María Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0.2
	Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Vilma Chalacan, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.7
	Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	4	0.7
	Sra. Narcisa Intriago, comunidad Yanayacu	2	0.3
	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	6	1.0
PERSONAS	Sra. Karla Zambrano, Sacha	1	0.2
	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	5	0.8
	Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita	1	0.2
	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre	5	0.8
	Sr. Carlos Cortez, Av. Fundadores y Loja	2	0.3
	Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	5	0.8
	Sra. Isabel Pereira, Estefanía Crespo y Misión Capuchina	3	0.5
	Sra. Marilú Martínez, comunidad María Elena	4	0.7
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	4	0.7
	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	2	0.3
	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita, Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	3	0.5

	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	5	0.8
	Sra. María Risco, barrio Los Laureles	2	0.3
	Sra. María Grefa, comunidad El Descanso	10	1.7
	Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	4	0.7
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	5	0.8
	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles, Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	4	0.7
	Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	2	0.3
	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	2	0.3
PERSONAS	Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	8	1.3
	Sr. Marcelino Andy, comunidad Ramal San Francisco	4	0.7
	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	4	0.7
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	4	0.7
	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	5	0.8
	Sra. Martha Núñez, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	2	0.3
	Sra. Piedad Palate, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. María Cortéz, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.7
	Sra. María Cortéz, comunidad Jivino Verde Chico	2	0.3
	Sra. Edelmira Palate, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.7
	Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	6	1.0

	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	2	0.3
	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	8	1.3
	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	3	0.5
	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sra. Liliana Marín parroquia Rumipamba. Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	4	0.7
	Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	1	0.2
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba, Sra. María Marín, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa	2	0.3
PERSONAS	Sra. Carmen San Martín, comunidad Santa Rosa	6	1.0
	Sra. Luisa Jiménez, comunidad 15 de Agosto, Sra. Demetria Villena, comunidad 15 de Agosto	4	0.7
	Sra. Gloria Merino, comunidad 15 de agosto	3	0.5
	Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	2	0.3
	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	1	0.2
	Sra. Sabina Quezada, comunidad Agrupación Tanguila	2	0.3
	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	12	2.0
	Sra. Magdalena Tusupa, comunidad Ramal San Francisco	2	0.3
	Sra. Criselda Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.7
	Sra. Saira Tite, comunidad 12 de Febrero	1	0.2
	Sra. Johana Ceballos, comunidad 12 de Febrero	4	0.7
	Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	6	1.0
	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Mercedes	4	0.7

	Calle, comunidad Eugenio Espejo		
	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	5	0.8
	Sra. Alba Vaicilla, comunidad Eugenio Espejo	1	0.2
	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	2	0.3
	Sra. Martha Sánchez, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	2	0.3
	Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	1	0.2
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	2	0.3
	Sra. Gloria Grefa, comunidad San Francisco	2	0.3
	Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	3	0.5
	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	1	0.2
	Sra. Rosa Salazar, comunidad Agrupación Manabita	1	0.2
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0.2
	Sr. Carlos Suarez, comunidad Los Ángeles	4	0.7
	Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles	1	0.2
	Sra. Rebeca Vega, Misión Capuchina y Loja	1	0.2
	Sra. Marina Tacuri, Av. Fundadores y Amazonas	3	0.5
	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi	2	0.3
	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui	1	0.2
	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	1	0.2
	Sra. Maricela Jara, Guayaquil y Misión Capuchina	2	0.3
	Sr. Guilber Reina, esquina calle Av. Fundadores y 12 de febrero	3	0.5
	Sra. Matilde López, comunidad 12 de febrero	2	0.3

	Sr. Marcos Licuy, comunidad Ramal San Francisco	3	0.5
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	1	0.2
PERSONAS	Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	4	0.7
	Sra. Zoila López, comunidad 12 de febrero	3	0.5
	Sra. Mariana Yáñez, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Carmen Jiménez, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1	0.2
	Sra. Miriam López, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Libia Ceballos, comunidad 12 de febrero	2	0.3
	Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	2	0.3
	Sra. Yakeline Chango, parroquia Rumipamba	1	0.2
	Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	3	0.5
	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1	0.2
	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	2	0.3
	Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	3	0.5
	Sr. Lauro Gaona, Comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	3	0.5
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	4	0.7
	Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	4	0.7
PERSONAS	Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	4	0.7
	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	6	1.0

	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	4	0.7
	Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	4	0.7
	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	0.5
	Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita	1	0.2
	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	4	0.7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad la Primavera	8	1.3
	Sra. Aurelia Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.7
TOTAL		602	100.0

Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cevichería El Colorado, Av. Fundadores y Guayaquil	3	0.70
Cevichería Las Palmas	5	1.17
Los Agachaditos, Av. Fundadores	60	14.08
Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	7	1.64
Restaurant Rincón Colombiano, Av. Fundadores y Loja	6	1.41
Soda bar Rey Jugo	1	0.23
Restauran Rocío	7	1.64
Mercado San Francisco	50	11.74
Feria de Pompeya	30	7.04
Restaurant La Florida	11	2.58
Restaurant Gabrielita	1	0.23

Sra. Marlene Segovia, comunidad Eugenio Espejo	5	1.17
Sra. Marisol Vega, comunidad Huamayacu	1	0.23
Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. María Rodríguez, comunidad Huamayacu	4	0.94
Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. Vilma Chalacan, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	3	0.70
Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	4	0.94
Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	4	0.94
Sra. Narcisa Intriago, comunidad Yanayacu	2	0.47
Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	6	1.41
Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	5	1.17
Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	5	1.17
Sra. Marilú Martínez, comunidad María Elena	3	0.70
Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	4	0.94
Sra. Sonia García, barrio Santa Rita, Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	2	0.47
Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	5	1.17
Sra. María Grefa, comunidad El Descanso	9	2.11
Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	3	0.70
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	4	0.94
Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles, Sra. Karen Castro, barrio Los Laureles	4	0.94
Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	3	0.70

Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	2	0.47
Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	2	0.47
Sra. Lorena Samaniego, barrio Las Palmeras, Sra. Elizabeth Castro, barrio Las Palmeras	4	0.94
Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	6	1.41
Sr. Marcelino Andy, comunidad Ramal San Francisco	2	0.47
Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	3	0.70
Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	5	1.17
Sra. Martha Núñez, comunidad Jivino Verde Chico, Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	4	0.94
Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	5	1.17
Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	8	1.88
Sra. Liliana Marín parroquia Rumipamba. Sra. Macaria Vera, parroquia Rumipamba	4	0.94
Sra. Carmen San Martín, comunidad Santa Rosa	5	1.17
Sra. Luisa Jiménez, comunidad 15 de Agosto, Sra. Demetria Villena, comunidad 15 de Agosto	4	0.94
Sra. Gloria Merino, comunidad 15 de agosto	3	0.70
Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	2	0.47
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	11	2.58
Sra. Magdalena Tusupa, comunidad Ramal San Francisco	2	0.47
Sra. Criselda Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.94
Sra. Johana Ceballos, comunidad 12 de Febrero	4	0.94
Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	2	0.47
Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	5	1.17
Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo, Sra. Mercedes Calle, comunidad	4	0.94

Eugenio Espejo		
Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	5	1.17
Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	3	0.70
Sr. Carlos Suarez, comunidad Los Ángeles	4	0.94
Sra. Marina Tacuri, Av. Fundadores y Amazonas	3	0.70
Sr. Marcos Licuy, comunidad Ramal San Francisco	3	0.70
Sra. Zoila López, comunidad 12 de febrero	3	0.70
Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	2	0.47
Sr. Domingo Sánchez, comunidad 15 de agosto	4	0.94
Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	3	0.70
Sr. Lauro Gaona, Comunidad 15 de agosto	3	0.70
Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	2	0.47
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	4	0.94
Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	3	0.70
Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	3	0.70
Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	6	1.41
Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	4	0.94
Sra. Marlene Guapi, comunidad Tomebamba	4	0.94
Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	0.70
Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	3	0.70
Sra. Aurelia Rodríguez, comunidad Nueva Esperanza	4	0.94
TOTAL	426	100.00

Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES	Tamales	Personas	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir
	ENVUELTOS	Humas	Mercados	Mercado San Francisco
Ventas ambulantes			Vendedor Ambulante	Sr. Manuel Jiménez
Bollos		Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
Quimbolitos		Personas	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo
	Sr. Jaime Parrales, barrio Las Palmeras		Sr. Jaime Parrales	
	Hayacas	Personas	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo
	Bolón de verde	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
FRITURAS	Corbiche		Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Emborrajados	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Vilma Alvarado
	Empanadas de verde	Restaurantes	Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Empanadas de harina	Personas	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense
	Empanada de papas		Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita
	Molido de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales

PICADAS				Sra. Vilma Alvarado
	Mote pillo		Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir
TORTILLAS	Muchin de yuca	Personas	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir	Sra. María Isolina, comunidad El Porvenir
	Tortilla de maíz		Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Tortillas de yuca		Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
ENTRADAS	Ceviche de camarón	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
			Cevichería El Colorado	
	Ensalada de aguacate	Personas	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera
	Ceviche de palmito		Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
	Caldo de gallina	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Vilma Alvarado
	Caldo de bolas		Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Caldo de pata	Restaurantes	Restaurant La Choza	Restaurant La Choza
			Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Guiso de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

	Sancocho de yuca		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
CALDOS Y SOPAS		Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Sopa de legumbres	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
	Caldo de carne		Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
	Aguado de gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Sra. Vilma Alvarado			
Sopa de fideo	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	
			Mercados	Mercado San Francisco
	Sopa de hueso			Sra. Vilma Alvarado
	Caldo de cangrejo	Restaurantes	Restaurant Las Palmas	Restaurant Las Palmas
	Sopa de albóndigas		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Sancocho de carne y pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
	Locro de papas		Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado
		Restaurantes		Sra. María Morales
	Caldo de manguera		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	crema de coliflor		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Sancocho de granos	Personas	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui

	Sopa de harina de habas		Sra. Jenny Risco, barrio Las Palmeras	Sra. Jenny Risco, barrio Las Palmeras
CALDOS Y SOPAS	raspado de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde
	Caldo de yuca		Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde, Mercado San Francisco
	Sancocho de verde	Restaurantes	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu
	Caldo de pollo	Personas	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
			Sra. María Morales, mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Caldo de bagre	Ventas ambulantes	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
	Sopa de lentejas	Personas	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui
	Sopa de tortilla de verde		Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles
	Sopa de habas		Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos,
	Sopa de granos		Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu
	Sopa de carne	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
	Sopa de nabo	Personas	Sra. Marisol Risco	Sra. Marisol Risco
	Chancho con habas		Sra. Marisol Risco, Sacha	Sra. Marisol Risco, Sacha
	Sopa de quinua		Sra. Albertina Maldonado, comunidad El Oro	Sra. Albertina Maldonado, comunidad El Oro
	Locro de papas con cuero	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Sopa de polvo de arveja		Sra. Rosa Montalván,	Sra. Rosa Montalván,

			comunidad El Oro	comunidad El Oro
	Sancocho de pescado	Personas	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.
	Locro de habas		Sra. Julia Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	Sra. Julia Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda
	Cazuela de pescado		Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra		Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Puré de papas		Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu
	Repe	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Rosalía Méndez
PLATOS PRINCIPALES				
	Pescado frito	Mercados	Mercado San Francisco	Sr. Guido Ramírez, Mercado San Francisco
ASADOS Y FRITURAS	Pollo frito	Personas	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.	Sra. Esther Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda.
	Pollo asado	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Restaurant Gabrielita		Sra. Gloria Merizalde,	
ESTOFADOS	Estofado de carne		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Estofado de pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
	Estofado de cachama		Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera

	Fritada	Personas	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre	Sra. Verónica Huilcapi, Av. Mariscal Sucre
			Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita	Sra. Libia Guzmán, barrio Santa Rita
	Guatita	Ventas ambulantes	Sr. Guilbert Reina	Sr. Guilbert Reina
	Menestra de lenteja	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
COCIDOS	Menestra de frejol	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Papas con cuero	Personas	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke
	Tallarín de pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Tallarín de atún	Restaurantes	Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Seco de gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
SECOS	Seco de pollo		Mercado San Francisco	Sr. Guido Ramírez
	Seco de guanta		Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila
	Seco de pescado	Personas	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir
	Seco de danta		Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita
	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
				Sra. Vilma Alvarado

ARROCES	Arroz con camarón	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
	Arroz moro de frejol	Personas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
	Arroz verde			
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec ce carne		Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
	Carne al jugo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Carne frita	Personas	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi	Sra. Narcisa Zavala, Av. Fundadores y General Jumandi
	carne apanada		Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke	Sra. Lucia Armijos, comunidad La Parke
	Carne asada	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
	Biche de pescado		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Camarón encocado	Personas	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita
	Colada de soya		Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles	Sra. Edita Risco, barrio Los Laureles
BEBIDAS DULCES	Batido de frutilla	Bar	Soda bar Rey Jugo	Soda bar Rey Jugo
	Chicha de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Chicha de chonta		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Jugo de arazá	Personas	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores	Sra. Nubia Abad, Barrio Miraflores
	Jugo de borojó		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles

AGUAS FRESCAS	Jugo de quaker		Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
	Jugo de naranja		Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
	Limonada			
	Jugo de noni	Bar	Soda bar Rey Jugo	Soda bar Rey Jugo
POSTRES	Dulce de guayaba	Personas	Sra. Beatriz García, Comunidad Alto Huamayacu	Sra. Beatriz García, Comunidad Alto Huamayacu
	Manjar de leche		Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita	Sra. Emerita Tinoco, barrio Santa Rita
	Queso de leche	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Dulce de higos		Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Torta de choclo	Personas	Sra. Isabel Rivas, comunidad El Oro	Sra. Isabel Rivas, comunidad El Oro
	Maito de pescado	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Pincho de mayones		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Pescado ahumado		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Guanta asada		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Mayón con palmito	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
		Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Maito a la olla	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Maito a la brasa	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
	Maito de mayón		Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

PREGUNTA No. 2**Comidas que se preparan en épocas de fiestas en este sector.****Comidas que se preparan en épocas de fiesta**

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Bollos de pescado	1	0,4
	Tamales	2	0,7
FRITURAS	Bolones de Verde	1	0,4
	Empanadas de harina	1	0,4
	Empanadas de verde	3	1,1
	Tortilla de yuca	1	0,4
CALDOS Y SOPAS	Aguado de gallina	1	0,4
	Caldo de Gallina	64	22,5
	Caldo de manguera	1	0,4
	Caldo de pollo	3	1,1
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con menestra	3	1,1
	Fritada	20	7,0
ASADOS Y FRITURAS	Guanta asada	3	1,1
	Pescado frito	1	0,4
	Pollo Asado	1	0,4
	Encebollado de pescado	2	0,7
COCIDOS	Guatita	4	1,4
	Guiso de yuca	5	1,8

	Menestra de frejol	2	0,7
	Guiso de yuca	9	3,2
	Sancocho de yuca	7	2,5
SECOS	Seco de Gallina	56	19,6
	Seco de pollo	8	2,8
ARROCES	Arroz colorado	2	0,7
	Arroz con camarón	2	0,7
	Arroz con pollo	18	6,3
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	1	0,4
	Encocado de camarón	2	0,7
	Ceviche de camarón	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de chonta	1	0,4
FERMENTADAS	Chicha de yuca	20	7,0
AGUAS FRESCAS	Jugo de borojó	3	1,1
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito de Mayón	5	1,8
	Maito de pescado	20	7,0
	Mayón con Palmito	1	0,4
	Pescado ahumado	2	0,7
	Pincho de mayones	8	2,8
TOTAL		285	100

Tabla 23. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los agachaditos, Av. Fundadores	74	38,7
MERCADOS	Mercado San Francisco	20	10,5
	Restaurant Rocío	1	0,5
	Las Delicias de mi abuela	1	0,5

RESTAURANTES	Cevichería Las Palmas	4	2,1
	Restaurant Rincón Colombiano	2	1,0
	Restaurant El Colorado	1	0,5
	Restaurant Fritadas de Pallatanga	12	6,3
	Restaurant La Florida	3	1,6
	Restaurant Gabrielita	1	0,5
	Restaurant Sabor Costeño	3	1,6
	Sra. Martha Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,5
	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,5
	Sra. Andrea Peña, Comunidad El Porvenir	1	0,5
	Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,5
	Sra. Libia Ceballos, Comunidad 12 de febrero	1	0,5
	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	1	0,5
	Sr. Agustín Grefa parroquia Pompeya	1	0,5
	Sr. Luis Grefa, parroquia Pompeya	1	0,5
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	1	0,5
PERSONAS	Sra. Albertina Maldonado, comunidad EL Oro	1	0,5
	Sra. Lola Shiguango, comunidad San Francisco	1	0,5
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	1,6
	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,5
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,5
	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,5

	Sra. Marlene Guapi	1	0,5
	Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	1	0,5
	Sra. Mónica Castro, barrios Los Laureles	2	1,0
	Sra. Karen Castro, Barrio los Laureles	2	1,0
	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivareense	1	0,5
	Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	5	2,6
PERSONAS	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,5
	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,5
FERIAS	Feria de Pompeya	8	15,7
	Feria fiestas del cantón	30	4,2
TOTAL		191	100

Tabla 24. Quién las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
Los agachaditos, Av. Fundadores	72	40,9
Mercado San Francisco	18	10,2
Restaurant Rocío	1	0,6
Las Delicias de mi abuela	1	0,6
Cevichería Las Palmas	3	1,7
Restaurant Rincón Colombiano	2	
Restaurant El Colorado	1	0,6
Restaurant Fritadas de Pallatanga	11	6,3
Restaurant La Florida	3	1,7

Restaurant Gabrielita	1	0,6
Restaurant Sabor Costeño	3	1,7
Sra. Martha Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,6
Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,6
Sra. Andrea Peña, Comunidad El Porvenir	1	0,6
Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,6
Sra. Libia Ceballos, Comunidad 12 de Febrero	1	0,6
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	1	0,6
Sr. Agustín Grefa parroquia Pompeya	1	0,6
Sr. Luis Grefa, parroquia Pompeya	1	0,6
Sra. Albertina Maldonado, comunidad EL Oro	1	0,6
Sra. Lola Shiguango, comunidad San Francisco	1	0,6
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	1,7
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,6
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,6
Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,6
Sra. Marlene Guapi	1	0,6
Sra. Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	1	0,6
Sra. Mónica Castro, barrios Los Laureles	2	1,1
Sra. Karen Castro, Barrio los Laureles	2	1,1
Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivareense	1	0,6
Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	4	2,3

Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,6
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,6
Feria de Pompeya	5	14,2
Feria fiestas del cantón	25	2,8
TOTAL	176	100

Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES		Restaurantes	NOMBRE DEL LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR
ENVUELTOS	Bollos de pescado	Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Tamales	Personas	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	Sra. Andrea Peña
			Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo
FRITURAS	Bolones de Verde	Mercado	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
	Empanadas de harina	Personas	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense	Sra. Blanca Rosel, comunidad Unión Bolivarense
	Empanadas de verde	Restaurantes	Restaurant La Choza	Sra., Maricela Jara
	Tortilla de yuca	Personas	Sra. Martha Sánchez, Comunidad Eugenio Espejo	Sra. Martha Sánchez, Comunidad Eugenio Espejo
CALDOS Y SOPAS	Aguado de gallina	Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
	Caldo de Gallina	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
		Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
				Sra. Vilma Alvarado

	Caldo de manguera	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Caldo de pollo	Mercado	Mercado San Francisco	Sra. María Morales
		Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
	Carne asada con menestra	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sr. Ítalo Rivera
	Fritada	Ferias	Feria fiestas del cantón	Sra. Verónica Huilcapi
			Sra. Verónica Huilcapi	Sra. Verónica Huilcapi
ASADOS Y FRITURAS		Personas	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir	Sra. Noemí Paredes, comunidad El Porvenir
			Sra. Gloria Narváez, Comunidad 12 de Febrero	Sra. Gloria Narváez, Comunidad 12 de Febrero
	Guanta asada	Personas	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya
			Sra. Carmen Torres, Comunidad La Parke	Sra. Carmen Torres, Comunidad La Parke
	Pescado frito	Personas	Sr. Agustín Grefa, parroquia Pompeya	Sr. Agustín Grefa, parroquia Pompeya
	Pollo Asado	Restaurantes	Restaurant Gabrielita	Restaurant Gabrielita
COCIDOS	Encebollado de pescado	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Guatita	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Guiso de yuca	Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
	Menestra de frejol		Sra. Alexandra Huanca, Comunidad La Parke	Sra. Alexandra Huanca, Comunidad La Parke

CALDOS Y SOPAS	Guiso de yuca	Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
	Sancocho de yuca		Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
SECOS	Seco de Gallina		Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	Sra. María Cerda, parroquia Pompeya
	Seco de pollo	Restaurantes	Restaurant Sabor Costeño	Restaurant Sabor Costeño
ARROCES	Arroz colorado	Personas	Sra. Marcel Águila Comunidad Huamayacu	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Arroz con camarón	Restaurantes	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde
	Arroz con pollo	Mercado	Mercado San Francisco	Feria de Pompeya
AVES, CARNES, MARISCOS	Bistec de carne	Personas	Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Encocado de camarón	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Ceviche de camarón	Restaurantes	Restaurant El Colorado	Restaurant El Colorado
	Chicha de chonta	Personas	Sra. Piedad Shiguango	Sra. Piedad Shiguango
BEBIDAS FERMENTADAS	Chicha de yuca	Personas	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa
			Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
AGUAS FRESCAS	Jugo de borjój		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles
	Maito de Mayón		Sra. Rosa Tanguila Comunidad El Descanso	Sra. Rosa Tanguila Comunidad El Descanso
			Sr. Agustín Grefa Parroquia Pompeya	Sr. Agustín Grefa Parroquia Pompeya
			Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa
OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES	Maito de pescado	Personas	Sr. Iván Pauchi, parroquia	Sr. Iván Pauchi, parroquia

			Pompeya	Pompeya
			Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco
	Mayón con Palmito		Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo
	Pescado ahumado		Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba
	Pincho de mayones		Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya	Sr. Iván Pauchi, parroquia Pompeya

PREGUNTA N° 3.

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia en el sector.

Comidas que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
FRITURAS	Bolones de Verde	1	0,4
	Empanadas de verde	1	0,4
PICADAS	Mote pillo	1	0,4
	Caldo de manguera	1	0,4
	Caldo de pata	1	0,4
	Caldo de Bagre	1	0,4
	Caldo de bolas	7	2,8
	Caldo de Gallina	57	22,4
CALDOS Y SOPAS	Guiso de yuca	4	1,6

	Raspado de verde	2	0,8
	Sancocho	1	0,4
	Sancocho de yuca	4	1,6
	Sopa de carne	1	0,4
	Sopa de fideo	11	4,3
	Sopa de legumbres	3	1,2
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	9	3,5
PLATOS PRINCIPALES	Fritada	7	2,8
ASADOS Y FRITURAS	Pescado frito	4	1,6
	Pollo Asado	2	0,8
COCIDOS	Encebollado de pescado	10	3,9
	Guatita	14	5,5
	Menestra de frejol	13	5,1
SECOS	Seco de Gallina	53	20,9
	Seco de pollo	15	5,9
ARROCES	Arroz con pollo	10	3,9
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne al Jugo	1	0,4
	Biche de pescado	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de yuca	7	2,8
	Jugo de borojó	3	1,2
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta Asada	1	0,4
	Maito de pescado	5	2,0

	Pincho de mayones	3	1,2
TOTAL		254	100

Tabla 27. Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los Agachaditos Av. Fundadores	14	13,2
MERCADOS	Mercado San Francisco	12	11,3
	Cevichería Las Palmas	4	3,8
RESTAURANTES	Restaurant La florida	2	1,9
	Restaurant Rincón Colombiano	6	5,7
	Restaurant Gabrielita	1	0,9
	Restaurant Rocío	1	0,9
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,9
	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,9
	Sra. Piedad Shiguango, Nuevo Sto. Domingo	1	0,9
	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	4	3,8
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,9
	Sr. Efrén Sánchez, parroquia Pompeya	2	1,9
	Sra. María Grefa, comunidad El descanso	1	0,9
	Sra. Lorena Duche Parroquia Rumipamba	3	2,8
	Sra. Betty Yumbo Comunidad Santa Rosa	3	2,8
	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	1	0,9

	Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,9
	Sra. Gloria Andy, feria de Pompeya	1	0,9
	Sr. Guilber Reina	2	1,9
	Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	1	0,9
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita	1	0,9
	Sra. Digna Vargas, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1	0,9
	Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu	1	0,9
	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	1	0,9
	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,9
	Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	1	0,9
PERSONAS	Sr. Aníbal Huatatocha, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sra. Carmen Yumbo, parroquia Pompeya	1	0,9
	Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	1	0,9
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,9
	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Auca	1	0,9
	Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba		0,0
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	2	1,9
	Sra. María Marín, parroquia Rumipamba		0,0
	Sra. Magali Cevallos, comunidad EL Oro	1	0,9

	Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	1	0,9
	Sra. Marcela Águila, comunidad Huamayacu	1	0,9
	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita.	1	0,9
	Sra. Patricia Lozada, barrio Santa Rita	1	0,9
	Sr. Patricio Tanguila, com. Nuevo Santo Domingo	1	0,9
	Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,9
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,9
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,9
	Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,9
	Sra. María Sánchez, comunidad La Primavera	1	0,9
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,9
	Sra. Edelmira Palate, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,9
	Sra. Marisol Cega Huamayacu	1	0,9
	Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	1	0,9
	Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	1	0,9
FERIAS	Feria de Pompeya	10	9,4
TOTAL		106	100

Tabla 28. Quien las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Los Agachaditos Av. Fundadores	14	11,3
Mercado San Francisco	13	10,5

Restaurant Gabrielita	1	0,8
Restaurant Rocío	1	0,8
Cevichería Las Palmas	4	3,2
Restaurant La florida	2	1,6
Restaurant Rincón Colombiano	6	4,8
Sra. Piedad Shiguango, comunidad Nuevo Santo	1	0,8
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	4	3,2
Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,8
Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,8
Sra. Sara Tite, comunidad 12 de febrero	1	0,8
Sr. Efrén Sánchez, parroquia Pompeya	2	1,6
Sra. María Grefa, comunidad El descanso	1	0,8
Sra. Lorena Duche Parroquia Rumipamba	3	2,4
Sra. María Grefa, comunidad Ramal San Francisco	2	1,6
Sra. Betty Yumbo Comunidad Santa Rosa	2	1,6
Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	1	0,8
Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,6
Sr. Guilber Reina	2	1,6
Sra. Pilar Castro, comunidad Río Napo	3	2,4
Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita	1	0,8
Sra. Digna Vargas, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	1	0,8

Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeralda	1	0,8
Sra. Rocío García. Comunidad Alto Huamayacu	1	0,8
Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,8
Sra. María Rodríguez, comunidad El Porvenir, Sra. Andrea Peña	1	0,8
Sr. Aníbal Huatatoca, parroquia Pompeya	1	0,8
Sr. Wilmer Noa, parroquia Pompeya	1	0,8
Sra. Lucia Shiguango	1	0,8
Sra. Carmen Yumbo, parroquia Pompeya	1	0,8
Sra. María Toro, comunidad Moran Valverde	1	0,8
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	1	0,8
Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,8
Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,8
Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba	1	0,8
Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	2	1,6
Sra. Marisol Vega. Huamayacu	1	0,8
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Narcisa Ponce, comunidad Agrupación Manabita	1	0,8
Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,8
Sra. Sonia García, barrio Santa Rita.	1	0,8
Sr. Patricio Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo	1	0,8
Sr. Aníbal Tanguila, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,8
Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,8
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,8

Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	3	2,4
Sra. Luzmila Bosquez, comunidad Jivino Verde Chico	2	1,6
Sra. María Sánchez, comunidad La Primavera	1	0,8
Sra. María Punina, comunidad 12 de febrero	1	0,8
Sra. Katty Rodríguez, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	1	0,8
Sra. Juana Peña, comunidad Yanayacu	1	0,8
Sra. Rebeca Vega, Misión Capuchina y Loja	1	0,8
Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	2	1,6
Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	1	0,8
Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,8
Sr. Segundo Shingre, parroquia Rumipamba	1	0,8
Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo	1	0,8
Sra. Magali Cevallos, comunidad EL Oro	1	0,8
Feria de Pompeya	10	8,1
TOTAL	124	100

Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR
ENTREMESES				
FRITURAS	Bolones de Verde	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Empanadas de verde	Personas	Sra. Esperanza Ortiz, comunidad Nueva Esmeraldas	Sra. Esperanza Ortiz,

				comunidad Nueva Esmeraldas
			Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu	Sra. Rocío García, comunidad Alto Huamayacu
PICADAS	Mote pillo	Personas	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo	Sra. Bertha Medrano, comunidad Eugenio Espejo
	Caldo de manguera		Sra. Dora Segobia, comunidad Eugenio Espejo,	Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo
			Sra. Mercedes Calle, comunidad Eugenio Espejo	
	Caldo de pata		Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
	Caldo de Bagre		Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza
			Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada
	Caldo de bolas		Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles
		Mercados	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas	Sra. Esther Eras, Av. Fundadores y Aucas
			Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas, mercado San Francisco
		Personas	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui	Sra. Carmen Freire, parroquia Enokanqui

CALDOS Y SOPAS	Caldo de Gallina		Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui
		Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
			Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras	Sra. Carmen Maldonado, barrio Las Palmeras
		Personas	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa	Sra. María Quezada, comunidad Santa Rosa
			Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita
			Sra. Carlos Suarez, com. Los Ángeles	Sra. Carlos Suarez
		Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco
			Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa
		Personas	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto	Sra. Mary Vargas, comunidad 15 de agosto
			Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto
	Guiso de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Sra. Gloria Andy Sra. Corina Alvarado
	Raspado de verde	Mercados	Mercado San Francisco	Sra., María Merizalde
	Sancocho	Personas	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita	Sra. Sonia García, barrio Santa Rita
	Sancocho de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Sr. Antonio Cerda

	Sopa de carne	Personas	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu
	Sopa de fideo	Restaurantes	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya	Restaurant Las Delicias de mi Abuela, Av. Fundadores y La Joya
	Sopa de legumbres	Personas	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu	Sra. Nelly Guerrero, comunidad Huamayacu
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado, Mercado San Francisco
			María Grefa, comunidad El Descanso	María Grefa, comunidad El Descanso
			Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
			Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco
			Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
		Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
PLATOS PRINCIPALES			Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke	Sra. Alicia Ramírez, comunidad La Parke
	Fritada	Personas	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
			Sra. Alexandra Lapo, comunidad Unión Bolivarenses	Sra. Alexandra Lapo, comunidad Unión

				Bolivarense
ASADOS Y FRITURAS			Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita
	Pescado frito	Restaurantes	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Pollo Asado		Restaurant Gabrielita	Restaurant Gabrielita
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
COCIDOS	Guatita	Personas	Sr. Guilber Reina	Sr. Guilber Reina
		Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Menestra de frejol		Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
				Sra. María Morales
SECOS	Seco de Gallina	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas Sra. Rosalía Méndez
	Seco de pollo	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Sra. Ítalo Rivera
			Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
ARROCES	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne al Jugo	Restaurantes	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Biche de pescado		Restaurant Rocío	Restaurant Rocío
	Chicha de yuca	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
			Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila	Sr. José Alvarado, comunidad Agrupación Tanguila
BEBIDAS		Personas	Sra. Lucila Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sra. Lucila Shiguango, comunidad Nuevo Santo Domingo

			Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo	Sr. Sergio Calapucha, comunidad Nuevo Santo Domingo
	Jugo de borojó		Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles	Sra. Mónica Castro, barrio Los Laureles
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta Asada	Restaurantes	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
	Maito de pescado	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
		Personas	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba	Sra. Lorena Duche, parroquia Rumipamba
		Restaurantes	Sra. María Seminario, comunidad Tomebamba	Sra. María Seminario, comunidad Tomebamba
	Pincho de mayones	Feria	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya

PREGUNTA N° 4.

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

Comidas más demandadas por los visitantes en este sector

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES			
ENVUELTOS	Bollos de pescado	1	0,4
	Bolones de Verde	1	0,4
FRITURAS	Empanadas de harina	1	0,4
	Empanadas de verde	5	2,0
TORTILLAS	Tortilla de yuca	1	0,4
	Caldo de Bagre	4	1,6

CALDOS Y SOPAS	Caldo de bolas	9	3,6
	Caldo de Gallina	56	22,5
	Caldo de pata	1	0,4
	Caldo de pollo	2	0,8
COLADAS Y PATAJES	Mazamorra	2	0,8
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con Menestra	31	12,4
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	13	5,2
	Pescado frito	1	0,4
	Pollo Asado	1	0,4
	Guanta asada	8	3,2
ESTOFADOS	Estofado de carne	2	0,8
COCIDOS	Ceviche de Palmito	3	1,2
	Encebollado de pescado	44	17,7
	Guatita	15	6,0
	Biche de pescado	1	0,4
SECOS	Seco de guanta	2	0,8
	Seco de Gallina	13	5,2
ARROCES	Arroz con pollo	9	3,6
AVES, CARNES, MARISCOS	Carne asada con Menestra	4	1,6
	Encocado de camarón	1	0,4
BEBIDAS	Chicha de yuca	1	0,4
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito a la brasa	8	3,2
	Maito de pescado	9	3,6
TOTAL		249	100

Donde recomienda consumirlas

DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS			
TIPO DE LUGAR	NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
RESTAURANTES	Los Agachaditos, Av. Fundadores	15	11,0
MERCADOS	Mercado San Francisco	23	16,9
	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	1	0,7
	Restaurant Rincón Colombiano	7	5,1
RESTAURANTES	Restaurant El Colorado	1	0,7
	Cevichería Las Palmas	5	3,7
	Ventas ambulante	6	4,4
	Restaurant Rocío	2	1,5
	Restaurant La Florida	1	0,7
	Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir	1	0,7
Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	1	0,7	
Sr. Aníbal Huatatocha, parroquia Pompeya	1	0,7	
Sra. María Cerda, parroquia Pompeya	1	0,7	
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	3	2,2	
Sr. Guilber Reina	2	1,5	
Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	1	0,7	
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	2	1,5	
Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	1	0,7	
Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,7	

	Sra. Marcela Águila, Huamayacu	1	0,7
	Sra. Marisol Vega Huamayacu	1	0,7
	Sra. Geoconda Vivas, comunidad Yanayacu	1	0,7
	Sra. María Macías, comunidad La Parke	1	0,7
	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,7
	Sra. Karla Zambrano, Sacha	1	0,7
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0,7
	Sra. Olga Núñez, comunidad Jivino Verde Chico	1	0,7
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,7
	Sra. Teresa Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir	1	0,7
	Sra. Rosa Calapucha, comunidad Los Ángeles	1	0,7
	Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sra. Laura Hernández, parroquia Enokanqui	1	0,7
	Sra. Silvia Rodríguez, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa	1	0,7
	Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto	1	0,7
	Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto	1	0,7
	Sr. Orlando Vásquez, mercado San Francisco	1	0,7
PERSONAS	Sra. Alba Salinas, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Alberta Quinde, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Amada Guamán, comunidad Moran Valverde	1	0,7

	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	3	2,2
	Sr. Miguel Gaona, comunidad La Primavera	1	0,7
	Sra. Carmen Miño, comunidad Bella Sombra	1	0,7
	Sra. Daniela Rivera, comunidad Huamayacu	1	0,7
	Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles	1	0,7
	Sra. Carmen Miño, comunidad Bella Sombra	1	0,7
	Sra. María Ceballos, comunidad La Parke	1	0,7
	Sra. Gregoria Villalba, comunidad Unión Bolivareense	1	0,7
	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	1	0,7
	Sra. Paulina Solarte, comunidad Moran Valverde	1	0,7
	Sra. Carmen Torres, comunidad La Parke	1	0,7
	Rosa Tanguila, comunidad El Descanso	4	2,9
	Sra. Graciela Torres, comunidad Nueva Esperanza	1	0,7
	Sra. Mercedes Romero, comunidad El Oro	1	0,7
	Sra. María Salinas, comunidad María Elena	1	0,7
	Sra. Lola Shiguango, Comunidad San Francisco	1	0,7
	Sra. Betty Yumbo, comunidad Santa Rosa	1	0,7
	Sra. Carlota Vegay, comunidad El Descanso	1	0,7
	María Grefa, comunidad El Descanso	1	0,7
	Sra. Liliana Marín, parroquia Rumipamba	1	0,7
	Sra. Saira Tite, comunidad 12 de Febrero	1	0,7
	Sra. Corina Alvarado, parroquia Pompeya	2	1,5

	Sra. Maritza Cachago, barrio Las Palmeras	1	0,7
	Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto	1	0,7
	Sra. Apolo Mariana, comunidad La Primavera	2	1,5
	Sra. Carmen Mesías, comunidad 12 de febrero	1	0,7
	Sra. Elizabeth Pereira, Estefanía Crespo y Misión Capuchina	1	0,7
	Sra. Estela Sarmiento, comunidad Unión Bolivareense	1	0,7
	Sra. María Pilco, comunidad 15 de Agosto	1	0,7
	Sra. Nancy Solano, comunidad Eugenio Espejo	1	0,7
FERIAS	Feria de Pompeya	2	1,5
TOTAL		136	100

Quien las prepara mejor

QUIEN LAS PREPARA MEJOR		
NOMBRE DEL LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Los Agachaditos, Av. Fundadores	15	13,8
Mercado San Francisco	23	21,1
Restaurant Las Delicias de mi Abuela	2	1,8
Restaurant Rincón Colombiano	6	5,5
Restaurant El Colorado	1	0,9
Cevichería Las Palmas	5	4,6
Feria de Pompeya	2	17,4
Ventas ambulante	6	5,5
Sra., Judith Zambrano, barrio Alborada	1	0,9

	1	0,9
Restaurant Rocío		
	1	0,9
Sra. Andrea Peña, comunidad El Porvenir		
	1	0,9
Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila		
	1	0,9
Sr. Aníbal Huatatoca, parroquia Pompeya		
	1	0,9
Sra. María Cerda, parroquia Pompeya		
	3	2,8
Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso		
	2	1,8
Sr. Guilber Reina		
	2	1,8
Restaurant La Florida		
	2	1,8
Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui		
	1	0,9
Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke		
	1	0,9
Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu		
	1	0,9
María Grefa, comunidad El Descanso		
	4	3,7
Rosa Tanguila, comunidad El Descanso		
	1	0,9
Sr. Ángel Carchi, comunidad Santa Rosa		
	1	0,9
Sr. Ángel Escobar, comunidad 15 de agosto		
	1	0,9
Sr. Ángel Gaona, comunidad 15 de Agosto		
	1	0,9
Sr. Freddy Tanguila, comunidad Nuevo Santo Domingo		
	1	0,9
Sr. Jacobo Quezada, comunidad 15 de Agosto		
	1	0,9
Sr. Jaime Parrales, barrio Las Palmeras		
	1	0,9
Sr. Lauro Gaona. Comunidad 15 de agosto		
	1	0,9
Sr. Manuel Rodríguez, parroquia Rumipamba		
	1	0,9
Sr. Roberto Vega, comunidad Los Ángeles		
	1	0,9
Sr. Segundo Chillo, comunidad Huamayacu		

TOTAL	109	100
--------------	-----	-----

Resumen de la comida, donde recomienda consumirla y quien la prepara mejor

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LA COMIDA	TIPO DE LUGAR	DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLAS	QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
ENTREMESES					
ENVUELTOS	Bollos de pescado	Personas	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	Sra. Judith Zambrano, barrio Alborada	
	Bolones de Verde	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores	
FRITURAS	Empanadas de harina	Ventas ambulante	Venta ambulante	Venta ambulante	
	Empanadas de verde		Venta ambulante	Venta ambulante	
TORTILLAS	Tortilla de yuca	Personas	Sra. Martha Sánchez,	Sra. Martha Sánchez, Eugenio Espejo	
CALDOS Y SOPAS	Caldo de Bagre	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Vilma Alvarado	
		Personas	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	Sra. Narcisa Tuarez, comunidad Huamayacu	
	Caldo de bolas	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales	
				Sra. Melva López	
				Sra. Olga Correa	
		Personas	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir	Sra. Pastora Montero, comunidad El Porvenir	
		Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores	
		Personas	Sra. Silvia Rodríguez, com. Huamayacu	Sra. Silvia Rodríguez	
		Caldo de Gallina		Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde	Sra. Ana Gavidia, comunidad Moran Valverde

		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Marilú Vargas
				Sr. Guido Ramírez
				Sr. Orlando Vásquez
	Caldo de pata	Personas	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke	Sra. Elizabeth Ortiz, comunidad La Parke
Caldo de pollo	Restaurante	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela	
	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Morales	
COLADAS Y POTAJES	Mazamorra	Ferias	Feria de Pompeya	Sra. María Cerda
				Sr. Aníbal Huatato
PLATOS PRINCIPALES	Carne asada con Menestra	Restaurantes	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
ASADOS Y FRITURAS	Fritada		Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Personas	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui	Sra. América Amaguaña, parroquia Enokanqui
			Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita	Sra. Rosa Freire, comunidad Agrupación Manabita
			Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2	Sra. María Trujillo, comunidad Unión Manabita 2
			Sra. Paulina Solarte, comunidad Moran Valverde	
	Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco	
	Pescado frito	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
Pollo Asado	Mercados	Mercado San Francisco	Mercado San Francisco	
	Personas	Rosa Tanguila, com. El Descanso	Rosa Tanguila, com. EL descanso	

	Guanta asada			Sr. Agustín Grefa
		Ferias	Feria de Pompeya	Sr. Wilmer Noa
				Sr. Antonio Cerda
ESTOFADOS	Estofado de carne	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Melva López
COCIDOS	Ceviche de Palmito	Restaurante	Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Encebollado de pescado		Cevichería Las Palmas	Cevichería Las Palmas
	Guatita	Personas	Sr. Guilber Reina	Sr. Guilber Reina
	Biche de pescado	Restaurante	Restaurant La Florida	Restaurant La Florida
	Seco de guanta	Personas	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila	Sra. Fanny Palacios, comunidad Agrupación Tanguila
SECOS	Seco de Gallina	Restaurante	Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
		Mercados	Mercado San Francisco	Sra. Nancy Vargas
				Sr. Guido Ramírez
				Sra. María Morales
ARROCES	Arroz con pollo	Mercados	Mercado San Francisco	Sra. María Merizalde
	Carne asada con Menestra		Restaurant Las Delicias de mi Abuela	Restaurant Las Delicias de mi Abuela
AVES, CARNES, MARISCOS		Restaurante	Restaurant Rincón Colombiano	Restaurant Rincón Colombiano
			Los Agachaditos, Av. Fundadores	Los Agachaditos, Av. Fundadores
BEBIDAS	Chicha de yuca	Ferias	Feria de Pompeya	Feria de Pompeya
		Personas	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso	Sra. Noemí Díaz, comunidad El Descanso
	Maito a la brasa		Feria de Pompeya	Sr. Luis Grefa

				Sr. Efrén Pauchi
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Maito de pescado	Ferias	Feria de Pompeya	Sra. Gloria Andy
				Sr. César Pelileo
				Sr. Apolinario Grefa
				Sr. Iván Pauchi
				Sra. Corina Alvarado

PREGUNTA N° 5.

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

Comidas típica, tradicionales, ancestrales que han cambiado su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO
ENTREMESES				
	Hayacas	10	Se hacía con maíz molido	1
			Se hacía con maíz molido	9
ENVUELTOS	Humas	6	Las preparaban con manteca de chancho	2
			No se colocaba ajo	4
	Tamales	17	Se preparaba con maíz remojado	14
			Se preparaban con carne de chancho	3
FRITURAS	Bolón de verde	8	Se preparaba con chicharrones	8
	Corbíches	3	Se preparaban con pescado	3
	Empanadas	7	Se preparaban con queso	7
TORTILLAS	Tortilla de maíz	1	Se preparaban con manteca de chancho y chicharrones	1

	Tortilla de yuca	1	Se rallaba la yuca	1
	Aguado de gallina	1	No se preparaba con yuca	1
	Caldo de bolas	9	Se preparaba con carne	9
			Lo preparan con queso	3
	Caldo de gallina	32	ahora preparan con verde, yuca y fideo	1
			No se preparaba con plátano y yuca	5
			No se preparaba con yuca y mote	1
			Se preparaba con papa y fideo	22
			Se preparaba con yuca	1
			Se preparaba solo con cebolla blanca y papa	2
	Caldo de manguera	4	Se preparaba con la sangre	4
CALDOS Y SOPAS	Caldo de pata	9	Se preparaba con garbanzo	9
	Caldo de pollo	8	Se preparaba solo con papa y fideo	1
			No se agregaba plátano, yuca, mote	4
			Se preparaba solo con papa y cilantro.	3
	Locro de papas	2	Se lo preparaba solo con queso y leche	1
			Se hacía solo con papas	1
	Sancocho de pescado	3	Se hacía solo con pescado	3
	Sopa de fideo	6	No se freía el fideo	6
	Sopa de harina	5	No se preparaba con carne	5
	Sopa de hueso	1	Se preparaba solo con verde	1
	Sopa de pollo	1	Se preparaba solo con papas y fideo	1

	Mazamorra	7	Se preparaba con plátano rallado	12
COLADAS Y POTAJES			se preparaba solo con yuca	1
	Repe	2	Se preparaba con queso y leche	2
	Sango de verde	1	Lo preparaban con atún	1
PLATOS PRINCIPALES				
ASADOS Y FRITURAS	Fritada	5	Se cocinaba con manteca de cerdo y solo ajo	7
			solo se preparaba con ajo	6
COCIDOS	Biche de pescado	2	Se remojabán los granos	2
	Encebollado de pescado	2	Se preparaba con maní	2
SECOS	Seco de gallina	4	Se preparaba solo con sofrito	1
			se lo preparaba con gallina criolla	3
ARROCES	Arroz con pollo	4	Se no preparaba con camarón y carne de chancho	4
	Arroz meloso	3	No se preparaba con carne	3
AVES, CARNES, MARISCOS	Biche de pescado	2	Se preparaba con corvina	2
BEBIDAS	Chicha de yuca	12	Se preparaba con maní	8
			Se ponía camote	4
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Guanta asada	2	Ya no se seca la carne	2
	Maito de mayón	9	no se utilizaba el palmito	9
	Maito de pescado	18	No se colocaban condimentos	8
			Se preparaban solo con sal	10
TOTAL		207		224

