



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ÁREA ADMINISTRATIVA

TITULACIÓN DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

**“Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador
- cantón Samborondón provincia del Guayas”**

(Segunda Fase)

TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

AUTOR: Castillo Poveda, Diana Cecilia

DIRECTOR: Suasnavas Rodríguez, María Gabriela, Lic

CENTRO UNIVERSITARIO GUAYAQUIL

2013



Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

2013

CERTIFICACIÓN

Doctora.

Grace Natalie Tamayo Galarza

DIRECTORA DEL TRABAJO DE FIN DE TITULACIÓN

C E R T I F I C A:

Que el presente trabajo denominado Investigación y puesta en valor de los recursos Gastronómicos del Ecuador - Cantón Samborondón Provincia del Guayas, realizado por el profesional en formación Castillo Poveda Diana Cecilia, cumple con los requisitos establecidos por las normas generales para la Graduación en la Universidad Técnica Particular de Loja, tanto por el aspecto de forma como de contenido, por lo cual me permito autorizar su presentación para los fines pertinentes

Loja, noviembre del 2013

f.....

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo Castillo Poveda Diana Cecilia declaro ser autor (a) del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

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

f.

Diana Cecilia Castillo Poveda
1714116785

DEDICATORIA

A mi madre por sembrar en mí la semilla del trabajo y la tenacidad y a mi hermana que siempre vio en mí como su ejemplo a seguir, a Dennis el hombre y maestro de mi vida, con todo el amor del mundo a ustedes tres.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la familia que siempre creyó en mi capacidad y emprendimiento, a Costera Soluciones Industriales, empresa en la cual plasme todos mis conocimientos administrativos y la cual me ha permitido desarrollarme profesionalmente y por último, a mí misma, por mi tenacidad y responsabilidad con mis estudios, por no desmayar y seguir hasta el final sin rendirme en el día a día.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN EJECUTIVO	1
ABSTRACT	2
INTRODUCCIÓN.....	3
OBJETIVOS	4
CAPITULO I.....	5
1.1 Situación Económica Social Y Productiva Del Cantón Samborondón.....	6
1.2 Aspectos Demográficos.....	7
1.2.1 Indicadores de salud.....	9
1.2.2 Indicadores Educativos.....	10
1.2.3 Indicadores de desarrollo humano y de pobreza.....	12
1.3 Análisis de vivienda.....	13
1.4 Situación política y administrativa.....	14
1.5 Sector Productivo Primario.....	16
1.5.1 Actividades de Comercio.....	16
1.5.2 Actividades Inmobiliarias.....	16
1.5.3 Actividades de la construcción.....	16
1.6 Sector Productivo Secundario.....	16
1.6.1 Industria Manufacturera.....	16
1.6.2 La Alfarería.....	17

1.6.2 Artesanías.....	17
1.6.3 Crédito.....	17
1.7 Sector Productivo Técnico.	18
1.7.1 Comercio.....	18
1.7.2 Turismo.	18
1.7.3 Transporte.	19
Generalidades De La Gastronomía.....	21
2.1 Evolución de la gastronomía desde sus orígenes.....	21
2.1.1 La Prehistoria; desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura.	21
2.1.2 Edad Antigua; desde la aparición de la escritura hasta la caída del imperio Romano de occidente.	22
2.1.3 Edad Media; desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.	23
2.1.4 Edad Moderna; desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.....	23
2.2 Historia de la gastronomía del Cantón Samborondón.....	24
2.3 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Samborondón.....	25
2.4 Gastronomía de la colonia asociada al cantón Samborondón.....	25
2.5 Gastronomía de la República asociada al cantón Samborondón.....	26
2.6 Gastronomía actual de cantón Samborondón.	26
CAPITULO III	28
Diagnostico Gastronómico Del Sector.	29
3.1 Datos Generales de la gastronomía del Cantón.....	29
3.1.1 Cuáles son las comidas que conoce usted, que son propias de este sector.	29
3.1.2 Cuáles de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.	32
3.1.3 Cuáles son las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.	35

3.1.4 Cuáles son las comidas de la primera pregunta, son las demandadas, por los visitantes en este sector.....	38
3.2 Platos/ Bebidas / Postres Tradicionales.....	41
3.2.1 Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que ha cambiado su preparación.....	41
3.2.2 Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.	43
3.3 Platos/ Bebidas/ Postres Actuales.	46
3.3.1 Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón.	46
3.4. Ingrediente Básico.....	49
3.4.1Cuál es el nombre del ingrediente básico del sector, que más se emplean en la elaboración de comidas.	49
CAPITULO IV.....	52
Inventario de la Gastronomía Típica, Tradicional y Ancestral del Cantón.....	53
4.1 Gastronomía del Cantón Samborondón.	53
4.1.1 Resumen de la riqueza gastronómica típica, tradicional o ancestral del cantón Samborondón.....	53
4.2 Gastronomía Típica, Tradicional, Ancestral relacionada a las fiestas.....	54
4.2.1 Rosquillas Dulces.	54
4.2.3 Llapingacho.	54
4.2.4 Tortuga Hornada.....	54
4.2.5 Cazuela.	55
4.2.6 Seco de Pato.....	55
4.3 Gastronomía relacionada a las fiestas en el cantón Samborondón.	56
CAPITULO V.....	57
Propuesta De Puesta En Valor Del Recurso Gastronómico Típico, Tradicional Y Ancestral Del Cantón Samborondón.....	58

5.1 Organismos (no estatales) que podrían promocionar/comercializar los platos/bebidas/postres típicos y tradicionales.....	58
5.2 Estrategias de promoción y difusión de la gastronomía típica, tradicional y ancestral del cantón Samborondón.....	60
5.2.1 Propuesta de identificativos del programa.....	62
5.2.2 Selección de la población participante.....	63
5.2.3 Recolección de Imágenes e Información de Gastronomía.....	64
5.2.4 Preparación de los medios de difusión.....	65
5.2.5 Lanzamiento del programa.....	66
CONCLUSIONES.....	71
RECOMENDACIONES.....	72
FUENTE BIBLIOGRAFÍA.....	73

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1- Datos Demográficos Cantón Samborondón	8
Cuadro No. 2- Tasas de Analfabetismo. Censo INEC 2010.....	11
Cuadro No. 3- Recintos rurales del cantón Samborondón	15
Cuadro No. 4- Atractivos turísticos del cantón Samborondón	19
Cuadro No. 5- Rutas Santa Ana C.I.S.A.....	20
Cuadro No. 6- Identificación de la gastronomía del cantón.....	29
Cuadro No. 7- Platos con mayor identificación Caldos y Sopas.....	31
Cuadro No. 8- Platos con mayor identificación Caldos y Sopas.....	32
Cuadro No. 9- Platos preparados en época de fiestas.....	32

Cuadro No. 10- Platos prerenciales preparados en fiestas (Cocido)	34
Cuadro No. 11- Platos prerenciales preparados en fiestas (Pastelería Criolla)	34
Cuadro No. 12- Platos prerenciales preparados en fiestas (Otros platos típicos)	34
Cuadro No. 13- Elaboración de platos	35
Cuadro No. 14- Platos preparados con mayor frecuencia (Caldos y Sopas)	36
Cuadro No. 15- Platos preparados con mayor frecuencia (Arroces)	37
Cuadro No. 16- Platos preparados con mayor frecuencia (Aves, carnes y mariscos)	37
Cuadro No.17-Demanda de platos	38
Cuadro No. 18-Mayor demanda de platos (Cocido)	39
Cuadro No. 19- Mayor demanda de platos (Aves, carnes y mariscos)	40
Cuadro No. 20- Mayor demanda de platos (Pastelería Criolla)	40
Cuadro No.21- Platos tradicionales y cambio en su preparación	41
Cuadro No. 22- Cambio de preparación (Tradicional)	42
Cuadro No. 23- Cambio de preparación (Típico)	42
Cuadro No. 24- Cambio de preparación (Tradicional)	43
Cuadro No.25-Platos ya no preparados en la actualidad	43
Cuadro No. 26- Platos que no se preparan (Caldos y Sopas)	45
Cuadro No. 27- Platos que no se preparan (Caldos y Sopas)	45
Cuadro No. 28- Platos que no se preparan (Asados)	45
Cuadro No.29- Platos nuevos preparados	46
Cuadro No. 30- Platos nuevos (Arroces)	48
Cuadro No. 31- Platos nuevos (De ingreso moderno)	48
Cuadro No. 32-Platos Nuevos (De ingreso moderno)	49
Cuadro No.33-Ingredientes básicos	49
Cuadro No. 34- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Cerdo)	52

Cuadro No. 35- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Pescado).....	52
Cuadro No. 36- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Verde)	52
Cuadro No.37 Riqueza Gastronómica de Samborondón.....	53

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura No. 1- Situación Geográfica	6
Figura No. 2- Distribución de la población por área y género	8
Figura No. 3-Distribución de la población y tendencia de crecimiento 1990-2010	9
Figura No. 4- Seguridad Social en la población	10
Figura No. 5- Tasas de Analfabetismo. Censo INEC 2010	11
Figura No. 6-Nivel de Educación de la población	12
Figura No. 7- Indicadores de desarrollo humano y de pobreza.....	13
Figura No. 8- Viviendas	13
Figura No. 9- Vivienda de estratos pobres.....	14
Figura No. 10- Medio de comunicación auspiciante	59
Figura No. 11- Empresas de Alimentos Auspiciantes	59
Figura No. 12- Institución financiera auspiciante.....	60
Figura No. 13- Descripción de las estrategias para la puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del Cantón Samborondón.....	61
Figura No. 14- Planteamiento de Cronograma de Actividades de la propuesta	61
Figura No. 15- Imagen de la propuesta	63
Figura No. 16- Hoja de inscripción	64
Figura No. 17- Receta Culinaria en la Web.....	66
Figura No. 18- Recetario Impreso.....	67

RESUMEN EJECUTIVO

La tesis de Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador en el cantón Samborondón, nos muestra la gran variedad gastronómica que esta posee. Cada capítulo de esta tesis refleja cada rincón de Samborondón en todos sus aspectos, se puede conocer y entender la historia culinaria en un recorrido a través de las épocas Preincaica, Colonial, Republicana de la cual hoy descienden muchas de sus comidas actuales.

Lo esencial conocer de fondo mediante entrevistas directas con los involucrados en el área culinaria y abrir caminos para desarrollar un proyecto, para que este patrimonio culinario no se olvide o se pierda en el tiempo, el mismo consiste en un programa de difusión sustentado en dos medios seleccionados. El primero se basa en el aprovechamiento de los recursos tecnológicos que permitió crear un recetario virtual y el segundo un recetario impreso distribuible mediante ediciones de periódicos, el cual permitirá disponer de todas las recetas propias del cantón aprendiendo sobre sus ingredientes, preparación y lugares en el cantón en donde pueden ser localizadas.

PALABRAS CLAVES: Samborondón - Culinario - Gastronomía

ABSTRACT

The thesis research and enhancement of gastronomic resources in the canton Samborondón Ecuador, shows the wide variety of cuisine that this has. Each chapter of this thesis reflects every corner of Samborondón in all its aspects, you can know and understand the culinary history on a journey through the ages pre-Inca, Colonial, Republican of which today are descended many of your current meals.

The background essential to know through direct interviews with those involved in the culinary area and open ways to develop a project for this culinary heritage is not forgotten or lost in time, it is an outreach program based on two selected media. The first is based on the use of technological resources that allowed creating a virtual recipe and the second a printed cookbook distributable by editions of newspapers, which will have all the recipes canton own learning about ingredients, preparation and places in the canton where they can be located.

KEY WORDS: Samborondón - Culinary - Gastronomy

INTRODUCCIÓN

Ecuador es una tierra pluricultural, la cual gira al entorno de la idiosincrasia de su pueblo, que ha vivido y se alimentado de la tierra y del mar desde sus comienzos. Para el país, la cultura gastronómica es muy importante, en donde cada zona se caracteriza por su comida, la cual se prepara diariamente, en festejos, o en fiestas relacionadas a la religión etc.

Esta cultura gastronómica es uno de los grandes atractivos turísticos que el país posee y que es conocido tanto nacionalmente como internacionalmente, por eso, la importancia de cuidar este patrimonio culinario, para que no se pierdan en el tiempo ni en la memoria de la población, que atesora en su corazón y paladar aquellos sabores que su tierra le dio. En este sentido, es deber de todos el no dejar perder estas tradiciones, el no caer en el simplismo, en lo rápido de lo actual, está prohibido el olvidar las raíces, porque son las que hacen lo que el ecuatoriano fomentando la cultura y su propia identidad.

Esta investigación permitió conocer lo amable que es el pueblo Samborondeño y lo auténticos que son, no hizo falta grandes presentaciones para que de inmediato se conviertan en amigos y de esta forma mostraran su tradición gastronómica de aderezos conocidos y de aquellos secretos de la abuela que daban a conocer. Lo importante es rescatar y resaltar la autoestima de la gastronomía y de quien prepara estos platos, que sepan que son únicos e irrepetibles y que se convierten en claro identificadores del cantón incentivando a turistas nacionales e internacionales a visitarlo.

Como se pudo observar, mucha de su gastronomía tradicional se va perdiendo, principalmente en la población más joven que ha recibido la influencia de productos y comidas internacionales. Por ello, la importancia de rescatar la comida nacional para que esta aporte a la identificación del cantón y permita fortalecer sus raíces en cada uno de sus habitantes y de quienes la visitan.

OBJETIVOS

GENERAL:

Conocer cuáles son los platos/bebidas/postres que se producen y consumen en el cantón Samborondón, para poder valorarlos e inventariarlos de esta forma aplicar una estrategia de promoción y difusión de la gastronomía típica y tradicional del cantón.

ESPECIFICOS:

1. Identificar la gastronomía en general del cantón Samborondón, para establecer cuáles son los platos/bebidas/postres más preparados y consumidos.
2. Determinar la forma de preparación de platos/bebidas/postres Ancestrales – Típicos – Tradicionales, mediante entrevistas a informantes claves.
3. Destacar los platos/bebidas/postres principales encontrados en la investigación, los mismos que nos servirán de soporte para aplicar la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo del cantón.
4. Aplicar una propuesta para que los platos de la gastronomía del cantón Samborondón, sean conocidos y admirados externamente, con esto lograremos que no se pierdan en el tiempo y que la oferta turística en el cantón se diversifique y que la afluencia este consciente de que se puede conocer a fondo un pueblo por su exquisita gastronomía

CAPITULO I

1.1 Situación Económica Social Y Productiva Del Cantón Samborondón.

El cantón Samborondón se encuentra ubicado en la costa del Ecuador en la provincia del Guayas, su amplio desarrollo urbanístico dado por la inversión en varios conjuntos habitacionales privados, dotados de servicios de alta calidad ha motivado un rápido crecimiento de la población, atraídos por los servicios que ofrecen, lo que a su vez ha permitido un rápido crecimiento económico dando lugar a centros comerciales, patios de comidas, centros de salud, agencias bancarias entre otros.

En la actualidad, el Cantón de Samborondón se ha transformado en el eje del desarrollo de la urbe de la clase social alta y media alta principalmente de la ciudad de Guayaquil, elevando considerable la plusvalía de los terrenos y cambiando ampliamente las tradiciones propias de esta región.

1.1.1 Situación Geográfica.

Figura No. 1- Situación Geográfica



Fuente: DIARIO EL UNIVERSO, XXVI. En línea. Actualizada 14 junio 2009. (Fecha de Consulta: 5 de mayo 2013). Disponible: <http://www.eluniverso.com>

Límites.

Los límites del Cantón Samborondón son:

Norte: Estero Paula León;

Sur: Con afluencia de los ríos Daule y Babahoyo;

Este: Recinto Bijama, Los Machos, Trapiche y el estero Los Capachos.

Oeste: Esteros Caizma y Cebadilla

Superficie.

Este cantón posee una superficie de 387,8 kilómetros cuadrados formando una forma geométrica de un rectángulo irregular como se muestra en la ilustración presentada. Su cabecera cantonal es Samborondón, su parroquia es Tarifa que cuenta con 105 recintos.

Clima.

“Posee dos estaciones; seca y lluviosa, las que duran unos seis meses cada una. Su temperatura es templada y oscila entre los 30 a 32 grados, en temporada invernal y de 22 a 25 grados en época de verano” (GOBIERNO PROVINCIAL DEL GUAYAS. En línea. Actualizada el 3 de febrero del 2010. (Fecha de Consulta: 14 de febrero del 2010) Disponible:

<http://www.guayas.gov.ec/html/cantones/samborondon>.

Una de las ventajas en el cantón Samborondón es justamente su clima que tiene leves variaciones, situación que es altamente favorable para el desarrollo agrícola principalmente, permitiendo la producción de arroz, palma africana y banano principalmente, actividad que es un referencial económico en esta región al igual que la ganadería.

1.2 Aspectos Demográficos.

Según datos proporcionados por el Censo 2010, la población del Cantón Samborondón queda establecida acorde a la siguiente tabla:

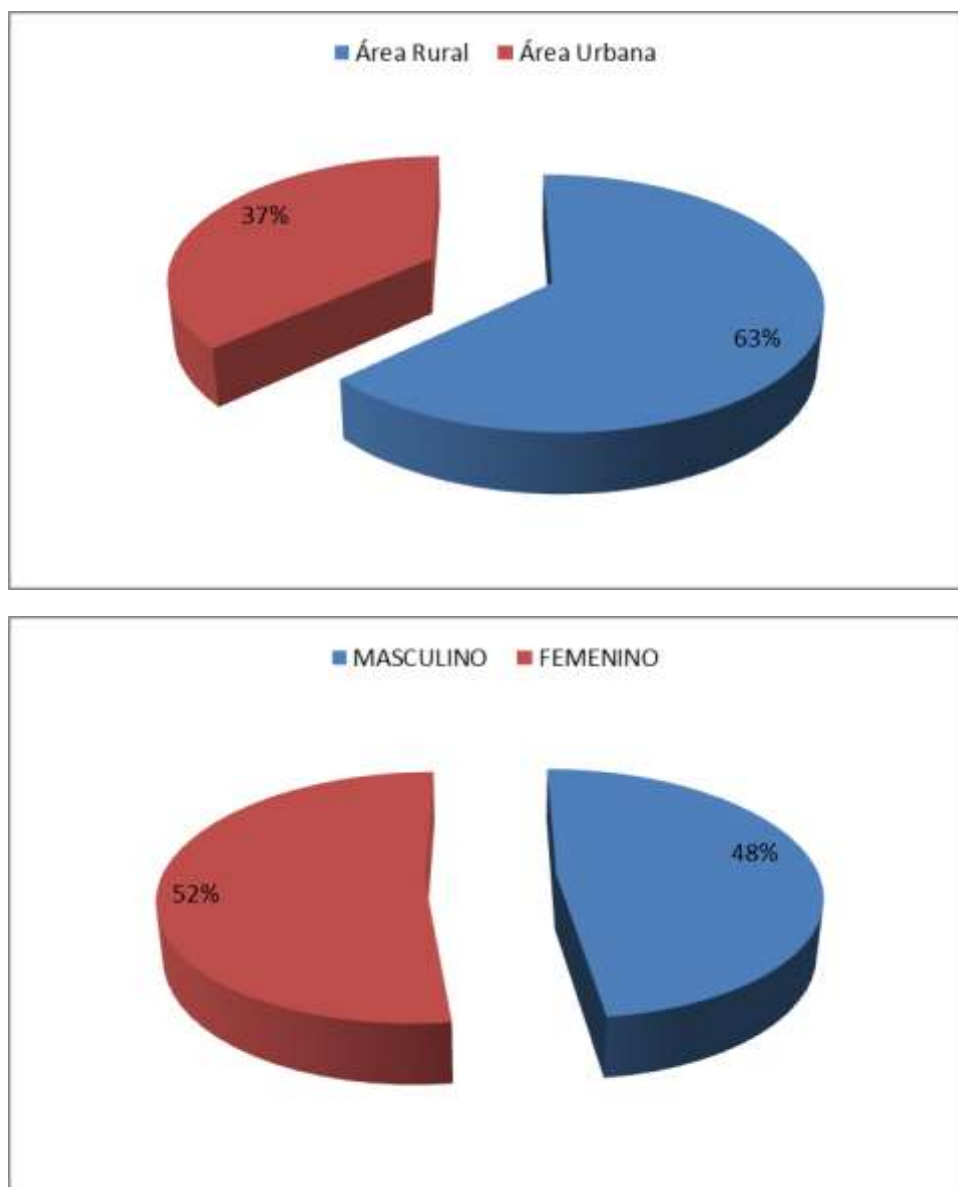
Cuadro No. 1- Datos Demográficos Cantón Samborondón

Área Rural	Área Urbana	Total de habitantes
42.637	24.953	67.590

Fuente: Censo INEC 2010

Elaborado por: Autora

Figura No. 2- Distribución de la población por área y género



Elaborado por: Autora

Mediante los datos obtenidos en el Censo INEC 2010 se puede observar que este cantón es claramente rural manteniendo uniformidad en cuanto a género en la distribución de los

habitantes. Para muchos que desconocen esta información, puede ser sorpresiva ya que en Samborondón es un cantón conocido por ser elitista en cuanto a los negocios establecidos, sin embargo estos solo abarcan una mínima región, desarrollo que no es equilibrado principalmente si se compara con la parroquia Tarifa, en la cual la población no cuenta en su totalidad con servicios básicos de calidad, existiendo el 14% de población pobre carente de mayores posibilidades de desarrollo (Censo INEC, 2010, s/n)

El desarrollo de la población muestra justamente el crecimiento obtenido en la región de la Puntilla que muestra tendencias aceleradas frente a otras del cantón como se muestra en la siguiente figura.

Figura No. 3-Distribución de la población y tendencia de crecimiento 1990-2010

AÑO	1990	%	2001	%	2006	2010	%
SAMBORONDON - Urbano	9.248	27,2	11.030	24,3	11.941	12.834	19,0
LA PUNTILLA - Urbano Satélite	4.578	13,5	13.073	28,7	20.580	29.803	44,1
SAMBORONDON - Rural disperso	4.003	11,8	3.774	8,3	3.681	8.997	13,3
TARIFA - Rural amanzanado	3.645	10,7	5.626	12,4	6.812	6.510	9,6
TARIFA - Rural disperso	12.491	36,8	11.973	26,3	11.735	9.446	14,0
TOTAL	33.965	100	45.476	100	54.749	67.590	100

Fuente: CENSO INEC 2010

1.2.1 Indicadores de salud.

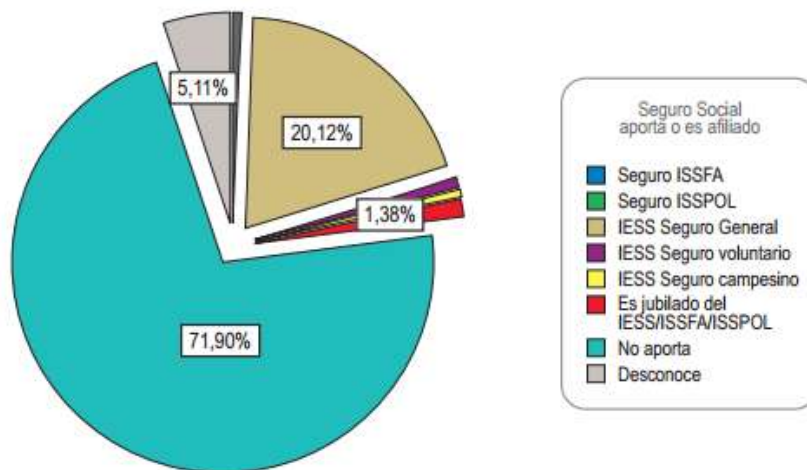
Uno de los problemas en la población principalmente en el área rural son los servicios de salud. A nivel público, el Hospital del Día Santa Ana es el principal atendiendo el 80% del total de la demanda del cantón. (Ministerio de Salud, 2012: s/n). Su construcción data del año 2005, disponiendo de atención en emergencias y consulta externa principalmente, disponiendo de servicio de ambulancia.

Adicionalmente, funciona en el cantón desde 1968 el Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública del Ecuador que ofrece mediante el departamento médico municipal, atención gratuita y se encuentra vinculado con instituciones como SOLCA, Hospital Vernaza, entre otros para coordinar esfuerzos en pro de la salud de los habitantes del cantón, facilitando su traslado cuando se trata de tratamientos o requerimientos que no puedan atenderse localmente por falta de infraestructura, equipamiento y personal calificado.

También, la casa parroquial del cantón brinda consultas gratuitas y de bajo costo en su consultorio y laboratorio clínico ubicado junto a la Iglesia. Existen también entre dos y tres consultorios privados que cumplen con la función de farmacia principalmente en la calle del malecón. (Subsecretaría de Turismo del Litoral 2011,s/n)

El 71% de la población no cuenta con ningún tipo de seguridad social, mientras que el 29% se distribuye en varios seguros conforme la siguiente figura:

Figura No. 4- Seguridad Social en la población



Fuente: CENSO INEC 2010

1.2.2 Indicadores Educativos.

Los niveles de educación en Samborondón muestran tendencias promedio con relación al Ecuador, manteniendo diferencias leves entre el sector urbano y rural, factor que puede calificarse como una fortalezas. Según datos del Censo 2010, el alfabetismo general alcanza el 11,04% del total de la población, de los cuales el 54% son hombres. (Censo 2010:s/n)

Analizando la distribución de analfabetismo, se observa que la mayor cantidad se encuentra en el sector rural con el 72% del total de la población, situación que es justificada debido a que cuenta con menor infraestructura académica y personal capacitado. De igual manera, es tradicional en esta población que los niños presenten sus labores en la agricultura principalmente, aspecto que se busca erradicar mediante los programas en el área de educación llevados a cabo por el Ministerio de Educación.

Tomando como base el género, el 68% de la población son hombres, situación que se da por las razones anteriormente expuestas en donde la necesidad de trabajar impide a esta población continuar con sus estudios primarios y secundarios, teniendo poco acceso a la educación superior.

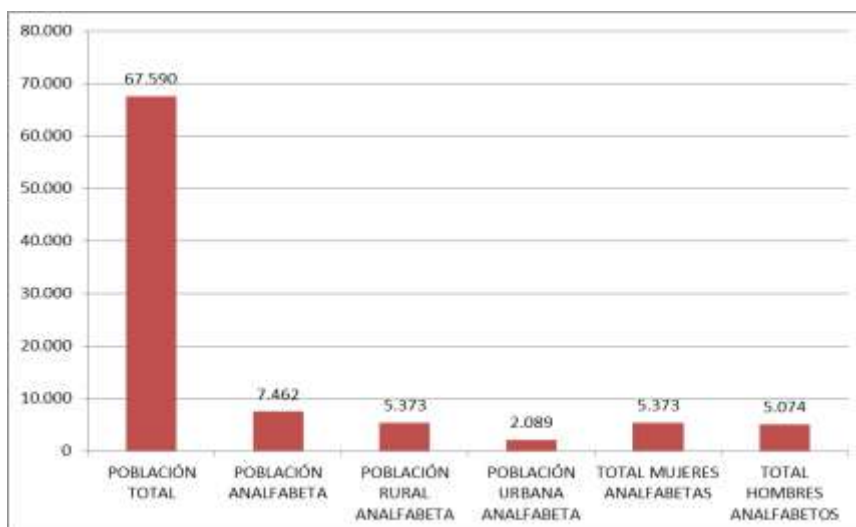
En base a lo expuesto, se presentan las cifras estadísticas levantadas:

Cuadro No. 2- Tasas de Analfabetismo. Censo INEC 2010

DATOS ESTADÍSTICOS	TOTAL	TASA
POBLACIÓN TOTAL	67.590	100%
POBLACIÓN ANALFABETA	7.462	11%
POBLACIÓN RURAL ANALFABETA	5.373	72,0%
POBLACIÓN URBANA ANALFABETA	2.089	28,0%
TOTAL MUJERES ANALFABETAS	5.373	72,0%
TOTAL HOMBRES ANALFABETOS	5.074	68,0%

Fuente: CENSO INEC 2010

Figura No. 5- Tasas de Analfabetismo. Censo INEC 2010



Fuente: CENSO INEC 2010

A nivel de educación, muestra un desarrollo poco equilibrado en función de las parroquias, factor que se describe en la siguiente figura:

Figura No. 6-Nivel de Educación de la población

NIVEL DE EDUCACIÓN	SAMBORONDÓN	TARIFA
Centro de Alfabetización	0,31	0,90
Pre escolar	1,47	0,97
Primario	27,14	51,22
Secundario	18,82	20,47
Educación Básica	5,41	9,97
Educación Media	6,97	3,87
Ciclo Post-bachillerato	1,57	0,37
Superior	26,46	3,30
Posgrado	6,25	0,05

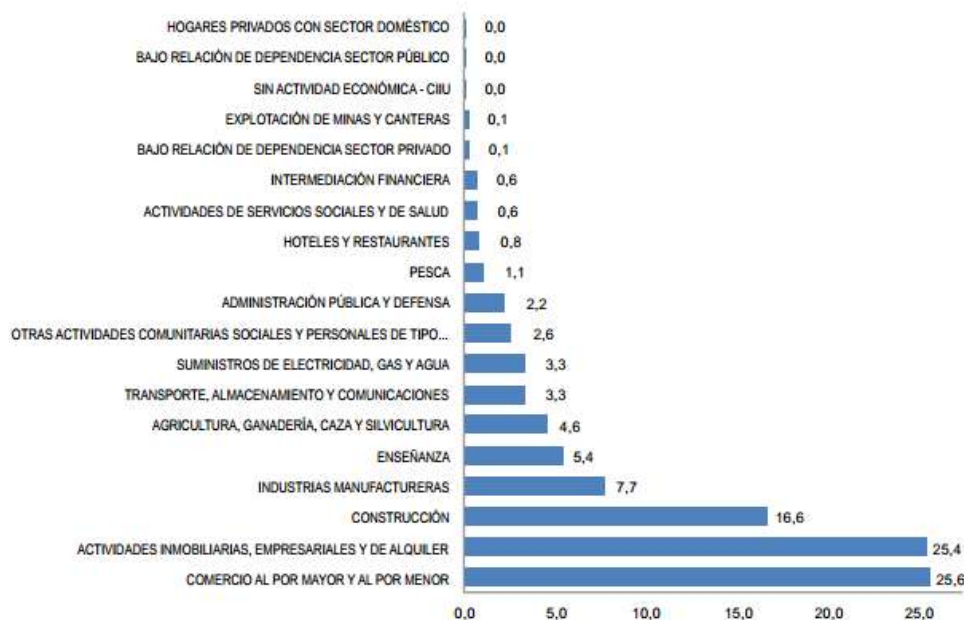
Fuente: CENSO INEC 2010

Como se puede observar, los niveles de formación muestran diferencias claras, debiendo ser analizadas en función de la cantidad de habitantes que como se indicó anteriormente es superior en las áreas rurales. De los niveles presentados, el de mayor diferencia se da en la educación superior, en la cual la parroquia Tarifa muestra datos muy por debajo a los de Samborondón, factor que incide en las oportunidades laborales del personal y en sus niveles de ingreso.

1.2.3 Indicadores de desarrollo humano y de pobreza.

Las actividades económicas en el cantón han presentado varianzas en cuando a las actividades desarrolladas. En el año 2010 se registró un ingreso tributario de 26.987.585,69 usd siendo las principales actividades las relacionadas al comercio, las actividades inmobiliarias, la industria de manufactura y la enseñanza. Al respecto es importante indicar que las actividades relacionadas a la agricultura y ganadería han perdido participación, producto de la urbanización del cantón.

Figura No. 7- Indicadores de desarrollo humano y de pobreza



Fuente: Servicio de Rentas Internas 2010

1.3 Análisis de vivienda.

Samborondón es cantón bipolar es posible encontrar riqueza y pobreza en una misma zona. En la actualidad el número de viviendas es de 17,509 aproximadamente.

Figura No. 8- Viviendas



Fuente: OLX. En Línea. Actualizada 8 mayo 2010. (Fecha de Consulta: 10 de mayo 2013). Disponible: <http://guayaquil.olx.com.ec/>

La vivienda de estratos altos: Va a lo largo de la vía a Samborondón que va desde la Puntilla hasta el km 12, estas casas son de cemento con un mínimo de 2 habitaciones y algunas de

estas con aérea de piscina y canchas de entretenimiento, todas estas dentro de urbanizaciones con guardianía privada.

La vivienda de estratos pobres: La mayoría se asienta en el pueblito de Samborondón, estas casas son de caña, con un máximo de 2 habitaciones, muchas de estas carecen de servicio de agua, electricidad y seguridad.

Figura No. 9- Vivienda de estratos pobres



Fuente: GSTATIC. En Línea. Actualizada 4 mayo 2011. (Fecha de Consulta: 10 de mayo 2013). Disponible: <http://t0.gstatic.com/images>

Debido a la gran demanda por vivir en este sector, el metro cuadrado de terreno tiene un costo aproximado que va desde \$250 en el área urbana, esto ha causado impactos fuertes en la economía del cantón repercutiendo tanto en la zona urbana como rural, ya que todo tiene inflado su precio desde alimentos hasta servicios básicos. (El Telégrafo, 2011)

En la actualidad, el sector de la construcción es la tercera fuente más importante de ingresos en todo el cantón representando el 16,6% del total de ingresos obtenidos durante el 2010, factor cuyo desarrollo se concentra en la Puntilla considerada como una de las zonas exclusivas en el Ecuador.

1.4 Situación política y administrativa.

La autoridad la constituye el M.I. Concejo Cantonal, el cual está dirigido por el Alcalde, Ing. José Miguel Núñez Parra, quien está acompañado de 7 Concejales, elegidos por votación popular.

Cuadro No. 3- Recintos rurales del cantón Samborondón

RECINTOS			
Trapiche	Hda. Sabanilla	Estero Seco	Loma Peleada
Santa Rosa	Loma de Mamey	Santa Ana	San Miguel
San Antonio	El Garzal	La Palma	San Vicente
El Tigre	Los Calix	Potrero Chico	Guachapelí
La Sequilla	Victoria	Palo Largo	Dos Calles
Isla Mocolí	Monte Oscuro	Monte Oscuro	Buijo
La Resistencia	San José	Carmen Soraida	Loma de la Palma
Chapinero	Madope	Barranca	Chorrillo
Palo de Iguana	24 de Mayo	Naranja Dulce	La Majada
Tutumbe de Abajo	El Tejar	Bodeguita	San Gerónimo
Guare Firme	Dos Cerros	Isla Herminia	Madera Negra
Arturo Dumani	El Rosario	San Pedro	Río Seco
San Miguel	Guarumal	31 de Octubre	Palo Blanco
Batán	San Francisco	Isla Penitencia	El Tillo
Corvina	Poza Honda	El Deseo	Coop. La Palma
Primero de Mayo	Río Seco	San Luis	Chigo
Culebral	Bellavista	Capones	Hda. Paciencia
Vista Alegre	Boca de Caña	San Francisco	Esther de Parra
María Ignacia	El Hormiguero	San Félix	9 de Octubre
Margarita	Mata Palo	El Cortijo	Cuta
Los Tintos	Joaquín de Olmedo	Jacinto Guerrero	San Rafael
Boca Sardina	Capachos	Monterrey	Mechita
Hda. Gloria	Arturo Neumane	El Bocón	

Fuente: INEC -Dirección de Estudios de Análisis Estadísticos - DESAE - DIZ3C - Darwin Padilla

1.5 Sector Productivo Primario.

Conforme a la estructura económica presentada, las actividades que conforman el sector productivo primario se detallan a continuación:

1.5.1 Actividades de Comercio.

Es la principal fuente comercial teniendo su mayor desarrollo en la Puntilla lugar en el cual se ha generado un importante centro de comercio con centros como Riocentro, Village Plaza, La Piazza, La Torre, Bocca, entre otros.

Este tipo de actividades genera aproximadamente 3013 plazas de empleo situación que ha contribuido a la reactivación económica del cantón.

1.5.2 Actividades Inmobiliarias.

Se basan en la venta, arrendamiento o anticresis de bienes inmuebles como casas, departamentos, oficinas y locales comerciales. Al igual que el comercio, su desarrollo se enfoca en la Puntilla. Este sector si bien es cierto se desarrolla en el cantón, es administrado por personal de Guayaquil, Daule o Duran, por lo que no genera de manera directa gran cantidad de oferta laboral.

1.5.3 Actividades de la construcción.

Los tributos de este sector alcanzaron el valor de 4.489.937 usd en el año 2010 (SRI,2010:s/n) siendo uno de los potenciales económicos de mayor desarrollo en el cantón, existiendo en la actualidad más de 100 conjuntos residenciales.

Su desarrollo representa una amenaza para la agricultura, ya que de mantenerse este crecimiento, estas áreas por valor y rentabilidad deberán ser comercializadas a inversionistas para la construcción de viviendas y centros comerciales principalmente.

1.6 Sector Productivo Secundario.

1.6.1 Industria Manufacturera.

Ha mantenido tasas de crecimiento importantes que generan un escenario futuro positivo en cuanto al aporte del desarrollo económico del cantón. En la actualidad existen aproximadamente 80 empresas pertenecientes a la industria, alcanzando una tributación de 2.071.940 usd en el año 2010.

1.6.2 La Alfarería.

Aun en el cantón se conserva la industria primitiva de la alfarería y da trabajo a un gran número de familias, los mismos tiene gran experiencia en la elaboración de artefactos para cocina, adornos, macetas etc. Para su elaboración utilizan tornos o las hacen a mano y por sus formas tan delicadas han llamado la atención de miles de turistas que visitan la cabecera cantonal llamada como el mismo cantón Samborondón. (Arias,1976: pp. 70-71)

1.6.2 Artesanías.

Los pobladores del Cantón Samborondón son artesanos por excelencia los mismos se dedican a realizar varias actividades en los cuales sus manos y habilidad son su mejor arma de trabajo. (Arias,1976:tiempo pp.179-181)

- Sastrerías
- Zapaterías
- Peluquerías
- Ebanistas
- Albañiles
- Mecánicos
- Herreros
- Fotógrafos
- Pintores
- Escultores

1.6.3 Crédito.

Para créditos de la pequeña industria la población prefiere el Banco Nacional de Fomento (BNF) ya que sus intereses son más bajos que otros bancos, además que el apoyo gubernamental prioriza estas aéreas.

“Microcréditos: Pequeña industria, Compra de tierras y maquinaria con montos de hasta de 20 mil dólares al 11 % de tasa de interés activa y del 15% anual para el sector de comercio y servicio con un plazo de 5 años.” (BNF, 2013: s/n)

1.7 Sector Productivo Técnico.

1.7.1 Comercio.

“El comercio es proporcional al número de habitantes del cantón ya que por medio del puente que une a Guayaquil” (Arias, 1976: pp.177-179), se ingresan los productos a ser comercializados así tenemos negocios como:

- Tiendas de abarrotes
- Tercenas
- Panificadoras
- Restaurantes
- Refresquerías
- Heladeros ambulantes
- Canguileros
- Almacenes
- Bazares
- Joyerías
- Funerarias
- Agencias de bicicletas

1.7.2 Turismo.

Samborondón una tierra llena de encantos, invita a vivir a los turistas varias experiencias como la gastronómica, cultural, natural y con la maravillosa amabilidad de su gente. Hace varios años se viene desarrollando a gran medida el turismo, ya que el progreso del cantón lo ha llevado por esta corriente y cada vez más son visitados los atractivos turísticos culturales como naturales. Gran parte de su turismo se basa a en las tradiciones y cultura montubia, siendo los atractivos turísticos más representativos los siguientes:

Cuadro No. 4- Atractivos turísticos del cantón Samborondón

#	ATRACTIVO TURÍSTICO	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
1	Alfarería de Samborondón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Artesanías
2	Astilleros artesanales de la cuenca del Guayas	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Artesanías
3	Gastronomía tradicional de Samborondón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
4	Hipódromo Buijo	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Torneo ecuestre
5	Peleas de gallos	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	Torneos
6	El Cerro de Santa Ana de Samborondón	Manifestación Natural	Paseos por la flora y fauna bañada por el río Vínces	Descanso en familia
7	Parque Histórico de Guayaquil	Manifestaciones Culturales - Naturales	Realizaciones técnicas artísticas contemporáneas	Centros científicos naturales y técnicos
8	Riberas del río Vínces	Sitios naturales	Ríos	Riachuelo

Fuente: Ministerio de Turismo del Ecuador, Subsecretaría de Turismo del Litoral. 2013

1.7.3 Transporte.

El servicio de transportación urbana en la cabecera cantonal se lo hace a través de moto-taxis. La transportación fluvial en canoas a motor y la transportación terrestre intercantonal a través de la Cooperativa de Transportes Santa Ana.

Cuadro No. 5- Rutas Santa Ana C.I.S.A

Mañana	Tarde	Noche
5:40, 5:47, 5:54, 6:01, 6:08, 6:15, 6:22, 6:29, 6:36, 6:43, 6:50, 6:57, 7:04, 7:11, 7:18, 7:25, 7:32, 7:39, 7:46, 7:53, 8:00, 8:07, 8:14, 8:21, 8:28, 8:35, 8:42, 8:49, 8:56, 9:03, 9:10, 9:17, 9:24, 9:31, 9:38, 9:45, 9:52, 9:59, 10:06, 10:13, 10:20, 10:27, 10:34, 10:41, 10:48, 10:55, 11:02, 11:09, 11:16, 11:23, 11:30, 11:37, 11:44, 11:51, 11:58	12:05, 12:12, 12:19, 12:26, 12:33, 12:40, 12:47, 12:54, 13:01, 13:08, 13:15, 13:22, 13:29, 13:36, 13:43, 13:50, 13:57, 14:04, 14:11, 14:18, 14:25, 14:32, 14:39, 14:46, 14:53, 15:00, 15:07, 15:14, 15:21, 15:28, 15:35, 15:42, 15:49, 15:56, 16:03, 16:10, 16:17, 16:24, 16:31, 16:38, 16:45, 16:52, 16:59, 17:06, 17:13, 17:20, 17:27, 17:34, 17:41, 17:48, 17:55	18:02, 18:09, 18:16, 18:23, 18:30, 18:37, 18:44, 18:51, 18:58, 19:05, 19:12, 19:19, 19:26, 19:33, 19:40, 19:47, 19:54, 20:01, 20:08, 20:15, 20:22, 20:29, 20:36, 20:43, 20:50, 20:57, 21:04, 21:11, 21:18, 21:25, 22:00, 23:00

Fuente: TERMINAL DE GUAYAQUIL. En Línea. Actualizada 11 marzo 2011. (Fecha de Consulta: 20 de febrero 2013). Disponible:
http://www.terminalguayaquil.com/secciones.php?sec=cooperativas&cod_destino=82&cod_cooperativa

El costo promedio es de \$2,38, valor que es relativamente caro en función al pasaje de transportación básica establecido en 0,25 usd.

Viabilidad.

La principal vía de acceso hacia el cantón es la vía La Puntilla-Samborondón que se extiende 32 km. hasta la cabecera cantonal y su manejo y reparación lo coordinan el Concejo Provincial del Guayas y el Gobierno Nacional (tramo de la vía Perimetral) a través del Plan de Concesiones Viales de la Provincia y del Ministerio de Transporte de Obras Publicas respectivamente.

“El acceso tiene una vía en buenas condiciones no siendo el mismo caso el de las vías hacia los recintos, las cuales en su gran mayoría solo son vías lastradas o de verano (propicias a ser recorridas en verano únicamente).” (GOBIERNO PROVINCIAL DEL GUAYAS. En línea. Actualizada el 3 de febrero del 2010. (Fecha de Consulta: 14 de febrero del 2010) Disponible: (<http://www.guayas.gov.ec/html/cantones/samborondon>)

CAPITULO II

Generalidades De La Gastronomía.

2.1 Evolución de la gastronomía desde sus orígenes.

La alimentación va de la mano del hombre desde su aparición en la tierra, tras su evolución y en su largo proceso de civilización. Gracias a la alimentación el ser humano se puede mantener vivo y lleno de energía para el cumplimiento de sus labores y requerimientos, siendo de suma importancia el conocer sus orígenes que datan desde los primeros habitantes en la prehistoria.

“La alimentación es un proceso básico y elemental para los seres vivos, debiendo esta relacionarse tanto con las necesidades nutricionales como también acorde a sus gustos, factor que ha permitido una importante evolución de la gastronomía” (Monroy, 2009: p.102)

2.1.1 La Prehistoria; desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura.

Antes del fuego: Los alimentos se consumían crudos y para salvaguardar sus alimentos los guardaban secando las frutas y ahumando o salando las carnes. Sus principales productos alimenticios eran los frutos, raíces, hojas y tallos, luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).

Después del fuego: Cuando el hombre descubre el fuego empieza a utilizarlo para cocinar sus alimentos, con esto el sabor de sus comidas se incrementa y su digestión es mucho mejor. Preservan los alimentos usando bloques de hielo y utilizan a los animales de una forma diferente, ahora como animales de producción consiguiendo queso, leche y lana. Sus principales productos alimenticios con la generación de la agricultura y ganadería son: cerdos, cabras, ovejas, asnos y trigo, cebada, avena, col, higos, habas, lentejas, mijo y vid. Consumían lo que tenían a la mano como frutos del manzano, el peral, el ciruelo y el cerezo.

2.1.2 Edad Antigua; desde la aparición de la escritura hasta la caída del imperio Romano de occidente.

Pueblo Egipcio: Para los egipcios el alimentarse era muy importante, hacían un culto del comer, tanto así que cuando el faraón moría este era adonado con alimentos. Los egipcios fueron los primeros en comer pan y su repostería muy importante.

Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces y los bulbos de lotus servían de alimento, las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones. Los Egipcios ya comían sentados y utilizaban el tenedor y la cuchara para servirse los alimentos.

Pueblo Hebreo: La historia de este pueblo se conoce a través de la biblia y se sabe que no solo en los templos se oraba sino que también se alimentaban. La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir, se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos y de los peces se podían comer solo aquellos que tuviesen escamas.

Los israelitas cultivaban el olivo, la vid y cereales como el centeno y la cebada, el agua no era potable por lo que la leche, cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante y las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombros, melones, puerros, cebollas y ajos. Siempre como alimentos simbólico el pan y el vino.

Pueblo Griego: La gastronomía griega es la madre de la gastronomía occidental y ellos aportaron al mundo la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas. Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada.

El aceite de oliva es uno de los más importantes desde ese tiempo hasta ahora, es un aceite natural y muy sano, los Griegos los utilizaban así: el de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar.

Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos. La que menos consumían era la carne del buey, como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva y la leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros, aun no se las tenía como animales de producción.

Pueblo Romano: Los romanos organizaban grandes banquetes de derroche, realizada por la clase privilegiada de esa época. Amantes apasionados por el placer de comer, tanto así que a la mitad de sus grandes comelonas, éstos solían retirarse al *vomitorium* en donde, se estimulaban la garganta con plumas de pavo real, para devolver lo comido y seguir comiendo. Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco).

2.1.3 Edad Media; desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea, era la cara contraria a los grandes banquetes, los campesinos y la servidumbre pasan por mucha hambre. Los cocineros emplean lo que tienen a mano como: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo. Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.

El pavo real era el plato favorito del emperador y este debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar. Se comía mucho asno joven, también se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al asador. La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.

2.1.4 Edad Moderna; desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

Para esta época se maceran las carnes con gran variedad de especias, las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.

Las bebidas típicas eran: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).

Se preparaba sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañado de espárragos, también pavos a la frambuesa, cordero con higos.

Se finaliza la fase expansiva del quinientos y empieza la fase depresiva del seiscientos, se descubre el proceso para la fabricación del Champagne en Francia y se prepara la bechamel.

El cacao entre los aztecas sirvió de moneda para el intercambio y cuando el cacao fue refinado se convierte al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban como bebida y con cantidades exageradas de endulzantes.

El maíz como grano fue el cultivo básico de la época (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas para siempre.

“Italia introduce en toda Europa, el uso de las copas de cristal, cubiertos de oro, servilletas, platos, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, jarros, candeleros de plata, son vajilla típica de este período.” (MONOGRAFÍAS, En Línea. Actualizada 12 de enero 2010. (Fecha de Consulta: 2 de marzo 2013). Disponible: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

2.2 Historia de la gastronomía del Cantón Samborondón.

Mediante la historia se puede descubrir el porqué de muchos de los platos que conforman la gastronomía del cantón, entendiendo y aceptando esta maravillosa tradición. El cantón se caracteriza por ser productor de arroz, el mismo que no ha marcado la diversidad gastronómica que posee, otro factor primordial es la pesca artesanal la cual contribuye a la elaboración de varios platos, y finalmente el gran potencial de su gente que ha llevado al crecimiento y sostenimiento de su tradición culinaria.

Es importante resaltar la creatividad en cuanto a la gastronomía del cantón, basada en un reflejo claro de su propia cultura, en cuanto a la preparación de diversos platos realizados con productos producidos en el cantón y que son de la preferencia de su población, convirtiéndose en un indicativo claro de su población y elemento de alto interés para los turistas que visitan sus diferentes puntos turísticos anteriormente descritos.

2.3 Gastronomía ancestral preincaica asociada al cantón Samborondón.

Se dice que la cultura Chorrera pobló estas tierras y data de 1500 a C al 500 a C. De esta cultura descende la gran herencia de la alfarería que mantiene hasta la actualidad el cantón, por eso es posible presumir que su alimentación ya se la realizaba en vasijas calentadas al fuego.

Uno de los platos que fueron nombrados ancestralmente es la Tortuga horneada, este animal de sangre fría que es extraído de la tierra en Samborondón y que actualmente se encuentra en peligro de extinción. Otro plato ancestral es el Meloso de Gallareta una sopa contundente que es preparada con esta ave proveniente del campo y de tamaño más bien pequeño y que también se encuentra en peligro extinción.

Tanto la tortuga como la gallareta son originarias de esta zona, por lo tanto su existencia data de miles de años antes, probablemente en la cultura Chorrera, en donde se la consumía de manera diferente ya que los instrumentos de cocción se basaban en instrumentos rudimentarios. El desarrollo de estos platos en la actualidad es nula, debido a varias razones. La más importante es la concientización de la población frente a las especies endémicas, mismas que se encuentran en graves riesgos de extinguirse, situación que debe ser sumada a los mayores controles dados principalmente por el Ministerio del Medio Ambiente. Otro factor importante es el cambio en los gustos gastronómicos de la población y del visitante, en donde este tipo de platos no es muy apetecido siendo calificados como exóticos, aunque en muchos países la utilización de la tortuga por ejemplo pertenece a un alto gourmet.

2.4 Gastronomía de la colonia asociada al cantón Samborondón.

En 1535 llega a la provincia del Guayas la conquista, trayendo con ella nuevas costumbres gastronómicas a la región, la introducción de nuevos productos como el tomate, ají, plátano, papas, azúcar tabaco, ganado vacuno, cerdo, ovejas etc. y los artefactos para su preparación como ollas, cocinas, utensilios, etc., afectarían drásticamente la dieta de la mayoría de las poblaciones. Otro factor es la influencia de las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras, en donde fueron introducida la población de raza negra como esclavos principalmente, mismos que influenciaron las costumbres internas en donde también la gastronomía sufrió fusiones dando lugar a variaciones en su forma de preparación y alimentos utilizados.

“La gastronomía es influenciada por varios factores. Uno de los más importantes es la fusión de costumbres de las poblaciones producto a procesos como la conquista y la colonización en anteriores épocas y la globalización y el desarrollo tecnológico en la actualidad” (Herrera, 2011: p.84)

“Los guisos y compotas son herencia española, los cuales hoy en día forman parte indispensable de nuestra comida diaria, de ellos descienden el sancocho, consomé y los aguados. Otros platos introducidos son los arroces el arroz atollado derivado de la paella, el puchero asimilado al cocido, las morcillas, chorizos y longanizas herencia de los aragoneses.” (HISTORIA DE LA COCINA, En Línea. Actualizada el 4 de enero 2012. (Fecha de Consulta: 15 de marzo 2013). Disponible: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos>

2.5 Gastronomía de la República asociada al cantón Samborondón.

En 1830 con el expido de la carta magna nace la República del Ecuador y así una cultura gastronómica que crece a un ritmo acelerado, en esta época nace la tradición de la semana santa y con ella la fanesca. Para esta época se prepara una sopa con pescado y yuca la cual después se convertiría en el “Encebollado” el cual era comercializado a los trabajadores de los astilleros, siendo hasta en la actualidad un plato tradicional del sector y altamente difundido en todo el país.

Otro plato de esta época es la fritada la cual era prepara para fiestas populares y religiosas teniendo variantes frente a la preparada en la Sierra, en la cual se utiliza el verde en vez de la papa. El arroz con menestra y los secos que son consumidos especialmente en la noche, siendo platos común que conforman la alimentación regular de la población inclusive en la actualidad.

2.6 Gastronomía actual de cantón Samborondón.

Actualmente el cantón tiene una gran diversidad gastronómica resultado de una rica tradición culinaria; el crecimiento de Samborondón le ha llevado a convertirse un centro importante de negocios, varias cadenas de comidas nacionales como internacionales poseen sus locales y franquicias, que han ampliado la oferta disponible.

Entre los platos nacionales más populares tenemos: el ceviche, la cazuela, la guatita, la fritada, los bolones, humitas, menestras y más; y entre los platos internacionales más consumidos son: Pizzas, Hamburguesas, Sushi, Comida Árabe, Comida Italiana, Comida China, dando lugar a un sector de alta variedad gastronómica ideal para fomentar el turismo en el sector.

El ingreso de la oferta de productos internacionales es una amenaza para la gastronomía nacional, principalmente en la población más joven. No obstante, el sabor de los platos nacionales ha permitido que su demanda se mantenga, siendo siempre necesaria la implementación de estrategias que permitan difundirla más tanto a nivel nacional como internacional.

Es importante mencionar que actualmente la dieta de la población sufre un déficit de ingesta de vegetales, siendo esto una paradoja en un país que las produce en abundancia, tanto en sectores de bajos y altos ingresos. Problemas como la obesidad, la diabetes son en la actualidad bastante comunes siendo una de sus principales causas justamente la mala alimentación. Al respecto, la gastronomía ecuatoriana es rica en variedad en donde sus principales ingredientes los vegetales, los granos, productos ricos en nutrientes y vitaminas. De igual manera, la carne es proveniente de animales criados con alimentos naturales no balanceados que permiten disponer de un sabor único que satisface las necesidades de las más altas exigencias de la población y turistas.

CAPITULO III

Diagnostico Gastronómico Del Sector.

Después de realizar una investigación en base de encuestas y entrevistas se confirma que el cantón Samborondón tiene una importante cultura gastronómica y tradición culinaria, las cuales son sin duda una expresión propia de la cultura de su población y las influencias existentes por la migración interna dada desde épocas de la colonia. El estudio de campo realizado, permitió disponer de información actualizada y pertinente que permite conocer más sobre su gastronomía identificando su evolución y elementos que la hacen única en el país y el mundo.

3.1 Datos Generales de la gastronomía del Cantón.

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

Cuadro No. 6- Identificación de la gastronomía del cantón

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales	2	0,36
		Ensalada de pollo	2	0,36
	ENVUELTOS	Humitas	12	2,14
		Bollo de maduro	16	2,85
		Bollo de pescado	2	0,36
	FRITURAS	Bolimaduro	4	0,71
		Bolón	27	4,81
		Canasta pelucona	3	0,53
		Muchin de yuca	2	0,36
	TORTILLAS	Tortilla de verde	7	1,25
		Tortilla de maíz	1	0,18
		Tortilla de choclo	1	0,18
		Tortilla de yuca	3	0,53
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina	12
Caldo de salchicha			17	3,03
Caldo de hueso blanco			1	0,18
Caldo de bola			11	1,96
Caldo de pollo			1	0,18
Caldo de pescado			1	0,18
Caldo de pata			4	0,71
SOPAS		Sancocho de pescado	23	4,1
		Raspado de queso	1	0,18
		Meloso de gallareta	1	0,18

		Locro de verduras	3	0,53	
		Chupe de pescado	1	0,18	
		Menestron	2	0,36	
		Encebollado	53	9,45	
		Encebollado de pollo	1	0,18	
		Leche de verduras	1	0,18	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo a la plancha	1	0,18	
		Chuleta asada	1	0,18	
		Corvina a la plancha	1	0,18	
		Especialidad en mariscos	1	0,18	
		Pollo asado	3	0,53	
		Carne asada	1	0,18	
		Parrilladas	7	1,25	
			Tortuga Horneada	10	1,78
			Bagre horneado	3	0,53
	COCIDOS		Fritada	64	11,41
	SECOS		Pollo negro	2	0,36
			Chuleta Borbon	1	0,18
			Costilla Borbon	1	0,18
			Seco de pollo	8	1,43
			Seco de chancho	1	0,18
			Seco de gallina	5	0,89
			Seco de Tortuga	1	0,18
			Seco de chivo	1	0,18
			Seco de pato	14	2,5
			Estofado de pollo	2	0,36
			Estofado de pescado	1	0,18
			Chuleta al juego	1	0,18
			Tilapia al jugo	1	0,18
			Guatita	16	2,85
	ARROCES		Chaulafan	1	0,18
			Chuleta menestrón	1	0,18
			Arroz con menestra	33	5,88
			Arroz con pescado	1	0,18
	AVES, CARNES Y MARISCOS		Ceviche de camarón	22	3,92
			Ceviche de camarón-concha-pulpo	7	1,25
		Ceviche de concha	1	0,18	
		Cazuela	56	9,98	
		Camarón apanado	1	0,18	
		Bistec de carne	3	0,53	
		Pescado frito	4	0,71	

		Sango de camarón	5	0,89
		Sango de choclo	1	0,18
		Sango de verde	1	0,18
		Corvina frita	1	0,18
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Pan de yuca	1	0,18
		Rosquillas dulces	21	3,74
BEBIDAS	DULCES	Yogurt	1	0,18
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	24	4,28
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	1	0,18
		Tacos mexicanos	2	0,36
		Hamburguesas	1	0,18
		Lasaña de carne	1	0,18
		Sanduche de chancho	7	1,25
		Pollo crujiente	2	0,36
	TOTAL		561	100

Elaborado por: Autora

En base a la identificación de los platos existentes citados en la primera pregunta, los porcentajes más altos los obtuvieron los siguientes platos:

Cuadro No. 7- Platos con mayor identificación Caldos y Sopas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldos y Sopas	Encebollado	53	9.45 %

Elaborado por: Autora

- El Encebollado es un plato altamente vitamínico por el pescado, la yuca y las cebollas, se sirve acompañado de pan o de chifle, los ingredientes utilizados son adquiridos en el Mercado Municipal, a costos muy bajos lo que permite que este plato sea elaborado y consumido a diario. Es un plato altamente nutritivo principalmente por el pescado el cual aporta con hierro, proteínas y aminoácidos.

Cuadro No. 8- Platos con mayor identificación Caldos y Sopas

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Aves, carnes y mariscos	Cazuela	56	9.98 %

Elaborado por: Autora

- La Cazuela es un plato popular entre sus pobladores, la preparación y la adquisición de los ingredientes es muy sencilla porque se los puede encontrar en la zona, tanto el pescado como y el camarón; este plato contiene un porcentaje alto en calorías y se sirve acompañado de arroz. El uso del verde hace que este plato ayude a quien lo consume a recuperar energías, aportando con hidratos de carbono compuesta por almidón y sacarosa.

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

Cuadro No. 9- Platos preparados en época de fiestas

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESAS	FRIAS	Ensalada de vegetales	1	0,29
		Ensalada de pollo	1	0,29
	ENVUELTOS	Humitas	9	2,65
		Bollo	9	2,65
	FRITURAS	Bolimaduro	1	0,29
		Bolón	22	6,47
		Muchin de yuca	1	0,29
	TORTILLAS	Tortilla de verde	8	2,35
		Tortilla de maíz	1	0,29
		Tortilla de choclo	1	0,29
Tortilla de yuca		3	0,88	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha	9	2,65
		Caldo de gallina	8	2,35
		Caldo de hueso blanco	1	0,29
		Caldo de bola	2	0,59
		Caldo de pescado	1	0,29
		Caldo de pata	1	0,29
	SOPAS	Sopa de queso	1	0,29
		Sancocho	4	1,18
		Encebollado	21	6,18
	PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo a la plancha	1
Especialidad en mariscos			1	0,29
Pollo asado			1	0,29
Parrilladas			1	0,29
HORNADOS		Tortuga Horneada	2	0,59
		Pollo horneado	1	0,29
COCIDOS		Fritada	51	15,00
SECOS		Pollo negro	1	0,29
		Chuleta Borbón	1	0,29
		Costilla Borbón	1	0,29

		Seco de pollo	7	2,06
		Seco de chancho	1	0,29
		Seco de gallina	12	3,53
		Seco de chivo	1	0,29
		Seco de pato	13	3,82
		Estofado de pescado	1	0,29
		Chuleta al juego	1	0,29
		Tilapia al jugo	1	0,29
		Guatita	4	1,18
		Chaulafan	3	0,88
	ARROCES	Chuleta menestrón	1	0,29
		Arroz con menestra	7	2,06
		Arroz con carne asada	1	0,29
		Ceviche de camarón	6	1,76
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón-concha-pulpo	3	0,88
		Cazuela	34	10,00
		Bistec de carne	2	0,59
		Pescado frito	3	0,88
		Sango de camarón	3	0,88
		Sango de verde	1	0,29
Corvina frita		1	0,29	
Pan de yuca		1	0,29	
Rosquillas dulces		19	5,59	
PASTELERIA CRIOLLA				
POSTRES				
BEBIDAS	DULCES	Yogurt	1	0,29
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	40	11,76
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	1	0,29
		Tacos mexicanos	1	0,29
		Hamburguesas	1	0,29
		Lasaña de carne	1	0,29
		Lasaña de vegetales	1	0,29
		Sanduche de chancho	1	0,29
		Chuzo	1	0,29
TOTAL			340	100,00

Elaborado por: Autora

Conforme los resultados obtenidos, los platos que con mayor frecuencia se preparan en las fiestas son:

Cuadro No. 10- Platos prerenciales preparados en fiestas (Cocido)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cocido	Fritada	51	15 %

Elaborado por: Autora

- La fritada se consume los fines de semana y en fiestas, los cerdos no son de criadero son de campo ya que dicen que el sabor es totalmente diferente, este plato es servido con chifles y cebollas encurtidas de limón. La fritada es un plato muy común en festividades en donde inclusive su población participa activamente en el faenamiento del animal como un homenaje dado a la razón de la festividad. El cerdo es un producto con alto contenido de grasa, por lo que su consumo debe ser moderado

Cuadro No. 11- Platos prerenciales preparados en fiestas (Pastelería Criolla)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pastelería Criolla	Rosquillas Dulces	19	5.59 %

Elaborado por: Autora

- Las famosas Rosquillas Dulces únicas y originarias de este cantón son producidas con materia prima muy común: manteca de cerdo, harina y azúcar, su preparación es muy sencilla, por ese motivo son consumidas por propios y extraños especialmente en fiestas. Es un bocadillo ideal que puede consumirse en la mañana, tarde o noche sirviéndose preferentemente con jugos, cafés o gaseosas. Su sabor dulce hace de las rosquillas muy apetecidas por la población.

Cuadro No. 12- Platos prerenciales preparados en fiestas (Otros platos típicos)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Otros Típicos y Tradicionales	Llapingacho	40	11.76 %

Elaborado por: Autora

- El Llapingacho no es originario del cantón pero tiene gran acogida, es un plato que se lo prepara en fiestas y fines de semana, sus productos para la preparación son muy simples: chorizo, tortilla de papa, huevo frito, salsa de maní y ensalada de lechuga. Este es un plato que tiene su origen en la Sierra en donde la producción de la papa es común. Sin embargo, los procesos de migración interna atraídos por el desarrollo de la

Costa en los primeros años de la vida republicana introdujeron al Llapingacho, constituyéndose es un plato alta mente atractivo en la población.

3.1.3 Cuáles son las comidas de la primera pregunta, se elaboran con mayor frecuencia.

Cuadro No. 13- Elaboración de platos

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales	1	0,31
	ENVUELTOS	Humitas	1	0,31
		Bollo	10	3,09
	FRITURAS	Bolimaduro	1	0,31
		Bolón	9	2,78
	TORTILLAS	Tortilla de verde	3	0,93
		Tortilla de choclo	1	0,31
Tortilla de maíz		1	0,31	
Tortilla de yuca		3	0,93	
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha	8	2,47
		Caldo de gallina	6	1,85
		Caldo de bola	5	1,54
		Caldo de pata	1	0,31
	SOPAS	Sopa de queso	1	0,31
		Sancocho	16	4,94
	Encebollado	40	12,35	
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo a la plancha	1	0,31
		Especialidad en mariscos	1	0,31
		Pollo asado	1	0,31
		Parrilladas	1	0,31
	HORNEADOS	Vagre Hornado	1	0,31
		Tortuga Horneada	1	0,31
	COCIDOS	Fritada	54	16,67
	SECOS	Pollo negro	1	0,31
		Chuleta Borbon	1	0,31
		Costilla Borbon	1	0,31
		Seco de pollo	4	1,23
		Seco de gallina	5	1,54
		Seco de chivo	1	0,31
		Seco de pato	10	3,09
		Estofado de pescado	1	0,31
		Chuleta al jugo	1	0,31
	Tilapia al jugo	1	0,31	
	Guatita	7	2,16	
	ARROCES	Chaulafan	4	1,23
		Chuleta menestrón	1	0,31
Arroz con menestra		18	5,56	
Moros y carne asada		2	0,62	
Arroz con mejillón		1	0,31	
AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón	12	3,70	
	Ceviche de camarón-concha-pulpo	7	2,16	
	Cazuela	39	12,04	
	Bistec de carne	2	0,62	
	Pescado frito	2	0,62	
	Sango de camarón	3	0,93	

		Sango de verde	1	0,31
		Corvina frita	1	0,31
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Rosquillas dulces	10	3,09
BEBIDAS	DULCES	Yogurt	1	0,31
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	13	4,01
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	1	0,31
		Hamburguesas	2	0,62
		Lasaña de carne	1	0,31
		Lasaña de vegetales	1	0,31
		Sanduche de pavo	1	0,31
		Pollo crujiente	1	0,31
	TOTAL		324	100,00

Elaborado por: Autora

Las tasas de concentración más altas acorde a los platos mayormente preparados son:

Cuadro No. 14- Platos preparados con mayor frecuencia (Caldos y Sopas)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Caldos y Sopas	Encebollado	40	12.35 %

Elaborado por: Autora

- El Encebollado es un plato altamente vitamínico por el pescado, la yuca y las cebollas, se sirve acompañado de pan o de chifle, los ingredientes utilizados son adquiridos en el Mercado Municipal, a costos muy bajos lo que permite que este plato sea elaborado y consumido a diario. Como se indicó anteriormente, este plato se ha convertido en uno de los de mayor demanda de la población, mismo que se ha convertido en un referente nacional produciéndose prácticamente en todas las ciudades del país.

Cuadro No. 15- Platos preparados con mayor frecuencia (Arroces)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroces	Arroz con menestra	18	5.56 %

Elaborado por: Autora

- El arroz en general en este cantón es muy consumido ya que son productores de esta gramínea, la menestra es elaborada de frejol o lenteja y este plato es acompañado de patacones es muy común y económico. Los productos utilizados en este plato son en su mayoría originarios del sector, permitiendo su producción casi diaria. La menestra y arroz aporta con carbohidratos al cuerpo humano necesarios para la producción de energía.

Cuadro No. 16- Platos preparados con mayor frecuencia (Aves, carnes y mariscos)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Aves, carnes y mariscos	Cazuela	39	12,04 %

Elaborado por: Autora

- La cazuela ha sido seleccionada como un plato de preparación frecuente. Como se indicó anteriormente aporta con nutrientes necesarios para el ser humano, siendo un plato que a la vez es deliciosos y representativo de la región. Su preparación es altamente frecuente y su demanda es un referente inclusive para los turistas que visitan el cantón.

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

Cuadro No.17-Demanda de platos

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales	1	0,36
	ENVUELTOS	Humitas	2	0,72
		Bollo	7	2,54
	FRITURAS	Bolimaduro	1	0,36
		Bolón	9	3,26
		Canasta pelucona	2	0,72
		Muchin de yuca	2	0,72
	TORTILLAS	Tortilla de verde	7	2,54
		Tortilla de choclo	1	0,36
		Tortilla de yuca	1	0,36
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha	8	2,90
		Caldo de gallina	4	1,45
		Caldo de bola	1	0,36
		Caldo de pescado	2	0,72
		Caldo de pata	1	0,36
	SOPAS	Sopa de queso	1	0,36
		Sancocho	6	2,17
		Encebollado	30	10,87
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Especialidad en mariscos	3	1,09
		Parrilladas	1	0,36
	COCIDOS	Fritada	61	22,10
	SECOS	Chuleta Borbón	1	0,36
		Costilla Borbón	1	0,36
		Seco de pollo	3	1,09
		Seco de chancho	2	0,72
		Seco de gallina	4	1,45
		Seco de chivo	1	0,36
		Seco de pato	11	3,99
		Estofado de pescado	1	0,36
		Chuleta al jugo	1	0,36
		Estofado de carne	1	0,36
		Tilapia al jugo	1	0,36
		Guatita	4	1,45
	ARROCES	Chaulafan	2	0,72
Chuleta menestrón		1	0,36	

		Arroz con menestra	4	1,45	
		Arroz con mejillón	1	0,36	
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón	8	2,90	
		Ceviche de camarón-concha-pulpo	3	1,09	
		Ceviche de concha	1	0,36	
		Cazuela	35	12,68	
		Pescado frito	3	1,09	
		Sango de camarón	1	0,36	
		Corvina frita	1	0,36	
POSTRES		PASTELERIA CRIOLA			
			Rosquillas dulces	14	5,07
BEBIDAS	DULCES				
		Yogurt	1	0,36	
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Yapingacho	17	6,16	
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza	1	0,36	
		Lasaña de carne	1	0,36	
TOTAL			276	100,00	

Elaborado por: Autora

Los porcentajes más altos obtenidos con relación a la preferencia de platos de la demanda son:

Cuadro No. 18-Mayor demanda de platos (Cocido)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Cocido	Fritada	61	22,10 %

Elaborado por: Autora

- Al ser la fritada un plato altamente preparado en el cantón, las respuestas obtenidas guardan relación indicando que existe una demanda permanente y frecuente de su preparación. Esta situación ha motivado la apertura de varios negocios que aprovechan la demanda para obtener rentabilidad, permitiendo así la difusión de este exquisito plato.

Cuadro No. 19- Mayor demanda de platos (Aves, carnes y mariscos)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Aves, carnes y mariscos	Cazuela	35	12,68 %

Elaborado por: Autora

- Nuevamente las respuestas citan a la cazuela, producto que es frecuentemente preparado a diario y en festividades. Al igual que la fritada, la demanda de este producto a incentivado la apertura de varios negocios que facilitan su difusión y permiten a los pobladores y turistas degustar de su preparación. Como se puede observar, la gastronomía es un factor fundamental para impulsar el turismo y la difusión del cantón.

Cuadro No. 20- Mayor demanda de platos (Pastelería Criolla)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pastelería Criolla	Rosquillas Dulces	14	5.07 %

Elaborado por: Autora

- Las rosquillas son el postre tradicional de mayor demanda. Este inclusive se vende de manera informal por pobladores que diariamente salen a las calles a ofrecerlo en las principales vías del cantón. Su sabor ha fomentado que este plato vaya posicionándose como un referente del sector.

3.2 Platos/ Bebidas / Postres Tradicionales.

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

Cuadro No.21- Platos tradicionales y cambio en su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA DEL CAMBIO	
ENTREMESES	Bollo	1	SE LICUA EL VERDE EN VEZ DE QUE SEA RALLADO	1	
	Bolón	14	ANTES ASABAN EL VERDE AHORA LO FRIEN	10	
			ANTES ASABAN EL VERDE AHORA LO LICUAN	1	
			YA NO PONEN CHICHARON	1	
CALDOS Y SOPAS	Caldo de gallina	5	LE AGREGAN CUBITO MAGGI	2	
			LE AGREGAN CUBITO MAGGI - AJINO MOTO	1	
			HECHAN SOPAS INSTANTANEAS	1	
	Caldo de pollo	3	LE HACEN CON CUBO MAGGI	3	
	Sancocho	1	LE HACEN CON CUBO MAGGI	1	
	Sancocho de camarón	1	LA SAZON ES MALA	1	
	Raspado de verde	1	AHORA LICUAN EL VERDE	1	
Meloso de gallareta	1	NCS			
Yaguarlocro	1	ANTES SE PREPARABA CON LONGANIZA	1		
HORNEADOS	Tortuga Horneada	2	AHORA LE PONEN MANI	2	
SECOS	Seco de pollo	14	ANTES HACIAN CON CHICHA	4	
			LE AGREGAN CERVEZA	3	
			LE AGREGAN CUBO MAGGI	2	
			LE HECHAN ACHOTE POR AJI PERUANO	1	
	Seco de carne	1	1	NARANJILLA EN VEZ DE CHICHA JORA	4
				EN VEZ DE CHICHA JORA NARANJILLA	1
	Seco de gallina	4	LE AGREGAN CUBO MAGGI	3	
	Seco de chivo	2	2	CHICHA DE JORA POR NARANJILLA	1
				CERVEZA POR CHICHA JORA	1
	Seco de pato	15	15	AHORA CON CERVEZA ANTES CHICHA JORA	8
HECHAN NARANJILLA POR CHICHA JORA				4	
LE PREPARAN CON CALDO MAGGI				2	
Guatita	6	6	SOLO HACEN CON POLLO	1	
			UTILIZAN POCO ALIÑO	2	
			NO USAN MANI TOSTADO	1	
ARROCES	Arroz con menestra	13	PARA EL FREJOL ANTES USABAN MOLINIÑO	8	
			AHORA LICUAN		
			AHORA UTILIZAN CUBO MAGGI	3	
			LE PONEN ALIÑOS ARTIFICIALES	1	
AVES, CARNES Y MARISCOS	Cazuela	31	AHORA SE ALINA LA CARNE Y SE FRIE O ASA	1	
			ANTES RAYABAN EL VERDE AHORA LICUAN	19	
			UTILIZAN MANI DE FUNDA Y NO MANI TOSTADO	1	
			SE PREPARABA EN VASIJAS DE BARRO	3	
	AHORA COCINAN EN VEZ DE HORNEAR AL CARBON	5			
Sango de camarón	3	YA NO RAYAN EL VERDE LO LICUAN	3		
Sango de pescado	1	ANTES RAYABAN EL VERDE AHORA LICUAN	1		

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Llapingacho	8	USABAN LONGANIZA EN VEZ DE CHORIZO	4
			USABAN CHORIZO EN VEZ DE LONGANIZA	4
OTROS DE INGRESO MODERADO	Tallarín	1	MUCHO REFRITO EN VEZ DE PASTA	1
TOTAL		129		118

Elaborado por: Autora

Las respuestas indican que con mayor concentración, los platos que cambiaron su preparación son:

Cuadro No. 22- Cambio de preparación (Tradicional)

TIPOLOGÍA DE LA COMIDA	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Tradicional	Entremeses	Bolón	14

Elaborado por: Autora

- El bolón ha pasado por una variación importante, ya que antes asaban el verde para su preparación y ahora lo fríen (frecuencia 10) y esto ocurre por ahorro de tiempo y por la mayor cantidad de bolones que se puede producir. En cuanto a su sabor, la fritura permite una menor concentración del sabor, aumentando la concentración de grasa producto del uso de manteca de chancho o aceite.

Cuadro No. 23- Cambio de preparación (Típico)

TIPOLOGÍA DE LA COMIDA	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Típico	Seco	Seco de Pato	15

Elaborado por: Autora

- La preparación ha variado como en todos los secos, ahora usan cerveza en vez de Chicha Jora (frecuencia 15) y se debe que este ingrediente es más fácil de obtener que preparar la chicha. La cerveza permite obtener un sabor más agridulce a diferencia de la Chicha en donde su sabor tenía mayor concentración de dulce que era representativo en este plato. Su demanda no obstante ha disminuido considerablemente, no siendo su frecuencia en la actualidad alta.

Cuadro No. 24- Cambio de preparación (Tradicional)

TIPOLOGÍA DE LA COMIDA	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Tradicional	Aves, carnes y Mariscos	Cazuela	31

Elaborado por: Autora

- En la Cazuela el cambio está dado por la introducción de utensilios eléctricos que vinieron a sustituir a los artefactos manuales, en este caso el verde se rayaba y ahora lo licuan (frecuencia 31) para mayor facilidad y rapidez de preparación. Como se observa, el avance de la tecnología ha modificado la preparación de la gastronomía tradicional, sustentada también en la capacidad de producción, tomando en cuenta que muchos de estos platos en la actualidad se producen para negocio.

3.2.2 Qué comidas conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Cuadro No.25-Platos ya no preparados en la actualidad

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	QUIÉN SABE COMO SE LO PREPARA	FRECUENCIA	
ENTREMESES	ENVUELTOS	Ayampaco	3	EMMA FRANCO	2	
		Tamal	2	SRA. RAQUEL	2	
		Hayacas	1	SRA. RAQUEL	1	
		TORTILLAS	Tortilla de maíz	1	NCS	
	CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de camarón	1	NCS	
Caldo Guanchiche			1	NCS		
SOPAS		Sopa de Polvo de alverja		17	JUAN DE DIOS OLVERA	11
			ANGELA BAZURTO		2	
			DORA GOMEZ		3	

				EMMA FRANCO	1
		Sancocho de pato	1	ALICIA GARCÍA	1
		Meloso de pavo	7	MARÍA MOSQUERA	3
				MARÍA MARQUEZ	4
PLATOS PRICIPALES	ASADOS	Muchin asado	1	NCS	
		Ciego asado	8	MARÍA MOSQUERA	8
		Lisa Asada	3	MARÍA MOSQUERA	3
	HORNEADOS	Cariucho	1	SRA. MARÍA CORTEZ	1
		Bagre horneado	1	SR. ALFREDO	1
		Venado horneado	1	NCS	
	SECOS	Lengua Guisada	1	MARÍA MOSQUERA	1
	ARROCES	Arroz con garbanzo	1	LUCÍA JIMENEZ	1
	AVES, CARNES Y MARICOS	Ceviche de corvina	2	ESTHER LOPEZ	2
POSTRES	COMPOTAS	Natilla	2	NCS	
BEBIDAS	FERMENTADAS	Chicha	2	NCS	
	TOTAL		57		47

Elaborado por: Autora

Los platos que ya no se preparan son los siguientes en función de la concentración de respuestas obtenidas:

Cuadro No. 26- Platos que no se preparan (Caldos y Sopas)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Caldos y Sopas	Polvo de alverja	17

Elaborado por: Autora

- El Polvo de alverjas es uno de los platos que con el tiempo ha desaparecido pero sin embargo está en la memoria de los pobladores y su desaparición se debe al ingreso de nuevos platos y a al fallecimiento de quien los preparaba. Su preparación si bien es cierto es conocida, su demanda su la justifica sino un plato que ha perdido vigencia y reconocimiento.

Cuadro No. 27- Platos que no se preparan (Caldos y Sopas)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Caldos y Sopas	Meloso de Pavo	7

Elaborado por: Autora

- Esta clase de Meloso ya no se prepara, puesto que el costo de la materia prima es muy costosa para la actualidad y los pobladores prefieren hacerlo con pollo, y aunque el sabor es parecido el plato sin el ingrediente principal pierde ese sabor característico. Los costos del pavo hacen inaccesible a este producto principalmente a las clases medias y bajas en donde la preparación de este plato era tradicional.

Cuadro No. 28- Platos que no se preparan (Asados)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA
Asados	Ciego Asado	8

Elaborado por: Autora

- El Ciego Asado se dejó de preparar, ya que el estilo de vida rápida llevo a que la gente prefiera consumir este pescado frito en vez de asado, perdiendo así la consistencia y sabores que tenía este plato.

El sabor del pescado asado es bastante sabroso y por lo general se utilizaba hojas para taparlo y permitir la concentración de sus ingredientes, sin embargo la demora en su preparación ha contribuido a que vaya desapareciendo su interés, aunque es factible de rescatarlo.

3.3 Platos/ Bebidas/ Postres Actuales.

3.3.1 Qué comidas nuevas conoce que se preparan en el cantón.

Cuadro No.29- Platos nuevos preparados

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	INGREDIENTE BÁSICO	LUGAR DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales	5	Vegetales-lechuga	LITE TO GO
	CALIENTES	Choclo con queso	1	Choclo	MALECÓN
	FRITURAS	Canasta pelucona	5	Verde	LAS CANASTAS
		Canasta mexicana	2	Verde	LAS CANASTAS
		Maduro Lampreado	1	Harina-Maduro	MALECÓN
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha	1	Salchicha - Vísceras	MERCADO
	SOPAS	Yaguarlocro	1	Mondongo de borrego	MALECÓN
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Viseras asadas	8	Vísceras	MALECÓN
		Parrilladas	7	Carne	EL NATO
		Alas asadas	6	Pollo	24 DE MAYO Y SUCRE
					MALECÓN
	SECOS	Guatita	1	Maní	BAHÍA STA. ANA
	ARROCES	Chaulafan	37	Salsa China	CHIFA WOK
				Camarón	CHIFA ZUAN
				Arroz- cerdo-pollo	CHIFA LA CHINITA
				Arroz- cerdo-camarón	CHIFA SURE
				Arroz	CHIFA LI
		Arroz con menestra	2	Frejol - Arroz	BAHÍA STA. ANA
		Arroz salteado	2	Pollo - Verduras	CHIFA WOK
		Arroz con pollo			
	Moros de lenteja y pavo	1	Arroz-lenteja-Pavo	MARÍA MOSQUERA	
	Arroz con camarón	1	Camarón	RESTAURANTES	
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Bistec de carne	1	Carne	EL NATO
		Pollo apanado	3	Pollo	MALECÓN
Apanado de carne		2	Harina y huevo	CHIFA ZUAN	
Pollo frito		1	Pollo	MERCADO	
Embutidos		1	Salchicha		
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Pan de yuca	7	Harina de yuca	YOGURT PERSA
				Almidón de yuca	MALECÓN
BEBIDAS	DULCES	Yogurt	2	Yogurt	YOGURT PERSA
				fruta	YOGURT FACTORY

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	1	Papa	YANCE BARRAGAN
	OTROS DE INGRESO MODERNO	Pizza	84	Harina Queso Tomate Jamón	DOMINOS PIZZA SODA BAR TERESA SODA BAR JOANA PIZZERIA TÍA ALICIA 24 DE MAYO Y SUCRE MALECÓN DON ERAZMO
Hamburguesas		41	Carne molida Pan Lechuga	BURGER KING MAC'DONALS KFC SODA BAR TERESA SODA BAR JOANA OMAR FRANCO MALECÓN	
Sushi		16	Arroz-Algas	SUSHI EXPRESS	
Wantan		2	Harina	CHIFA ZUAN	
Comida Italiana		2	Pasta	POSITANO	
Tallarín Salteado		6	Cerdo	CHIFA WOK	
			Camarón	CHIFA ZUAN	
			Fideo		
Sanduche Sub marino		3	Pan	SODA BAR	
			Jamón	MALECÓN	
			Pollo	CHIFA WOK	
Pollo agridulce		3	Pollo	CHIFA WOK	
Pollo a la naranja		1	Naranja	-	
Pollo crujiente		1	Pollo	KFC	
Pollo con sala de champiñones		1	Pollo	RESTAURANTE	
Papas fritas		1	Chorizo	MERCADO	
Fondue Dulce		4	Chocolate	Fondue Suizo	
Comida Árabe		2	Agridulce	CAJUN	
			Chancho	CAJUN	
Papi Pollo		10	Papa - Pollo	SODA BAR	
				MALECÓN	
				LOCAL GORDOSO	
				24 DE MAYO Y SUCRE	
Salchipapa		11	Salchicha	24 DE MAYO Y SUCRE	
			Papa	MALECÓN	
			Chorizo	ISAAC DUMANI	
Espagueti		1	Pasta- Salsa de tomate	EL CAPPO	
Crepes		1	Harina-relleno	CREPES DE NICO	

		Flan de coco	2	Azúcar	SWEET & COFFEE
		Hot dog	42	Salchicha-Pan	MALECÓN
					24 DE MAYO Y SUCRE
					SODA BAR TERESA
		Chuzo	11	Carne-chorizo-maduro	24 DE MAYO Y SUCRE
				Pollo	MALECÓN
	TOTAL		344		

Elaborado por: Autora

Con relación a las respuestas obtenidas, se identifica a los siguientes platos como nuevos en cuanto a su preparación en el cantón:

Cuadro No. 30- Platos nuevos (Arroces)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	INGREDIENTE PRINCIPAL	FRECUENCIA
Arroces	Chaulafan	Salsa china	37

Elaborado por: Autora

- Esta clase de platos se los consume comúnmente en restaurantes llamados Chifas y el ingrediente principal es la salsa china la misma que le da su peculiaridad a este plato. El ingreso de este plato a la cocina Ecuatoriana se da básicamente porque sus ingredientes son muy fácil de adquirir y a bajos costos. Pese a que es un plato identificado como asiático, su introducción se da desde Perú dada principalmente por fusiones entre su gastronomía y la asiática producto de la migración. Sus costos bajos de preparación han permitido su pronta difusión no solo en el cantón sino en el país entero.

Cuadro No. 31- Platos nuevos (De ingreso moderno)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	INGREDIENTE PRINCIPAL	FRECUENCIA
De ingreso moderno	Pizza	Queso	84

Elaborado por: Autora

- Este plato es moderno para la gastronomía del cantón, e ingresó a la misma de una manera muy popular en la última década, sus ingredientes son muy fácil de adquirir como el queso y su preparación no requiere de maestría sino de un exhaustivo seguimiento a la receta que se la puede encontrar en cualquier libro básico de cocina o

en el internet. A diferencia de lo que se cree, este plato no es originario de Italia sino de Estados Unidos producto de la alta migración existente en este país. Su internacionalización de la gastronomía ha incidido que su preparación en la actualidad se la realice a nivel mundial.

Cuadro No. 32-Platos Nuevos (De ingreso moderno)

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	INGREDIENTE PRINCIPAL	FRECUENCIA
De ingreso moderno	Hamburguesa	Carne	41

Elaborado por: Autora

- Un plato universal considerado como comida rápida también llegó para quedarse este cantón, su ingrediente principal la carne y sus otros ingredientes como queso, lechuga, tomate etc. pueden variar según el gusto del comensal, estos son muy fácil de conseguir y de preparar, además que la moda de la comida rápida a la hora del almuerzo la han hecho muy popular. Es un producto poco nutricional, aporta con alto contenido de grasa y calorías por lo que su consumo se relaciona con problemas de obesidad si es frecuente.

3.4. Ingrediente Básico.

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

Cuadro No.33-Ingredientes básicos

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ARROZ	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Chaulafan	19	1,45
			Arroz amarillo	2	0,15
			Arroz marinero	13	0,99
			Arroz con menestra	38	2,90
			Arroz con pollo	5	0,38
			Arroz con chancho	1	0,08
			Arroz con camarón	2	0,15
			Arroz con frejol	1	0,08
CAMARÓN	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de camarón	2	0,15
	PLATOS PRINCIPALES	MARISCOS	Ceviche de camarón	35	2,67

			Camarón apanado	1	0,08	
			Sango de camarón	29	2,22	
CARNE DE RES	OTROS DE INGRESO MODERADO		Hamburguesa	13	0,99	
	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de carne	2	0,15	
	CALDOS Y SOPAS		Caldo de carne	3	0,23	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS		Seco de carne	1	0,08
				Estofado de carne	7	0,53
		ASADOS		Parrilladas	7	0,53
				Carne asada	3	0,23
AVES - CARNES - MARISCOS		Carne frita	1	0,08		
CERDO	CALDOS Y SOPAS		Polvo de alverjas	3	0,23	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Chuleta Borbón	1	0,08	
			Chuleta al jugo	1	0,08	
			Seco de chancho	3	0,23	
			Costilla Borbón	1	0,08	
		ASADOS	Chuleta asada	5	0,38	
		HORNADOS	Chancho hornado	3	0,23	
	COCIDOS	Fritada	80	6,11		
CHOCLO	ENTRADAS	CALIENTES	Choclo con queso	1	0,08	
	ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	12	0,92	
CONCHA	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Ceviche de concha	4	0,31	
CORVINA	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Corvina frita	1	0,08	
GALLARETA	CALDOS Y SOPAS		Meloso de Gallareta	2	0,15	
GALLINA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de gallina	9	0,69	
	CALDOS Y SOPAS		Caldo de gallina	17	1,30	
LECHUGA-ZANAHORIA-TOMATE	CALDOS Y SOPAS		Locro de verduras	1	0,08	
	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada	27	2,06	
MANÍ	OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	38	2,90	
MONDONGO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Guatita	31	2,37	
MANTECA	POSTRES	PASTELE RÍA	Rosquillas Dulces	18	1,38	

		CRIOLLA				
PASTA	OTROS DE INGRESO MODERADO		Pizza	12	0,92	
			Tallarín	6	0,46	
			Lasaña	1	0,08	
PATO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pato	15	1,15	
PAPAS	OTROS DE INGRESO MODERADO		Papas fritas	19	1,45	
PESCADO	CALDOS Y SOPAS		Sancocho	95	7,26	
			Chupe de pescado	2	0,15	
			Caldo de pescado	6	0,46	
			Encebollado	135	10,31	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Estofado de pescado	1	0,08	
			AVES - CARNES - MARISCOS	Pescado frito	8	0,61
				Pescado a la plancha	1	0,08
				Pescado asado	2	0,15
Cazuela	214	16,35				
POLLO	OTROS DE INGRESO MODERADO		Nuggets	1	0,08	
	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Pollo frito	7	0,53	
			Pollo apanado	1	0,08	
		SECOS	Seco de pollo	23	1,76	
			Estofado de pollo	2	0,15	
		ASADOS	Pollo asado	7	0,53	
	Pollo a la plancha		3	0,23		
	OTROS DE INGRESO MODERADO		Pollo crujiente	1	0,08	
			Pollo agridulce	1	0,08	
	CALDOS Y SOPAS		Aguado de pollo	6	0,46	
			Caldo de pollo	11	0,84	
QUESO	CALDOS Y SOPAS		Sopa de queso	6	0,46	
TILAPIA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Tilapia al jugo	2	0,15	
TORTUGA	PLATOS PRINCIPALES	HORNADOS	Tortuga hornada	6	0,46	
	ENTRADAS	CALIENTES	Patacones	5	0,38	
VERDE	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de verde	32	2,44	
	CALDOS Y SOPAS		Raspado de carne	1	0,08	
			Raspado de verde	3	0,23	
			Sopa de verde	1	0,08	
			Caldo de bola	28	2,14	
	ENTREMESES	ENVUELTOS	Bollo	44	3,36	
		FRITURAS	Patacones	5	0,38	
Chifles			10	0,76		

			Majado de verde	1	0,08
			Empanada de verde	1	0,08
			Bolimaduro	3	0,23
			Bolón	68	5,19
VICERAS	CALDOS Y SOPAS		Caldo de salchicha	10	0,76
YUCA	POSTRES	PATELERÍA CRIOLLA	Pan de yuca	12	0,92
	CALDOS Y SOPAS		Sopa de yuca	1	0,08
	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de yuca	20	1,53
		FRITURAS	Muchin de yuca	28	2,14
TOTAL				1310	100

Elaborado por: Autora

Los ingredientes de mayor utilización y frecuencia son:

Cuadro No. 34- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Cerdo)

INGREDIENTE BÁSICO	TOTAL DE PORCENTAJES
Cerdo	7,41

Elaborado por: Autora

- El cerdo es uno de los ingredientes significativos en la dieta del cantón, el mismo es adquirido a los campesinos que crían este animal de manera natural. La carne de cerdo es utilizada en platos como fritada, secos, caldos etc.

Cuadro No. 35- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Pescado)

INGREDIENTE BÁSICO	TOTAL DE PORCENTAJES
Pescado	35,45

Elaborado por: Autora

- Este ingrediente el cual lo obtienen de las orillas de su río y en mercados locales es uno de los más usados por la facilidad de adquirirlo y es usado en platos como: Cazuela, Encebollado, Sancocho entre otros.

Cuadro No. 36- Ingredientes de mayor utilización en la preparación de platos (Verde)

INGREDIENTE BÁSICO	TOTAL DE PORCENTAJES
Verde	15,05

Elaborado por: Autora

- El verde es un ingrediente muy versátil, con este se puede preparar muchas delicias de la gastronomía ecuatoriana tanto por su precio y por su noble manejo, con este se preparan: Tortilla de verde, Caldo de bola, Bollo, Bolón y muchos otros platos que configuran la peculiaridad de este pueblo.

CAPITULO IV

Inventario de la Gastronomía Típica, Tradicional y Ancestral del Cantón.

4.1 Gastronomía del Cantón Samborondón.

Mediante las encuestas realizadas en el cantón se evidencio la gran riqueza y diversidad gastronómica que es un elemento identificativo de esta región y característica propia del Ecuador. Los resultados han permitido seleccionar los que mayor crecimiento, frecuencia de preparación y demanda tienen siendo estos la Cazuela, Llapingacho, Seco de Pato, Rosquillas Dulces y Tortuga Hornada, dando un total de 5 (cinco) platos que servirán para definir estrategias que fomenten su difusión.

Como se puede observar, la selección de los platos ha sido el resultante de un proceso basado en la investigación de campo realizada, buscando siempre obtener platos que sean verdaderamente representativos del cantón, mismos que apoyen a difundir su gastronomía como un elemento cultural propio e identificativo. Los criterios de selección se han basado en base a los ingredientes utilizados en su preparación en donde la mayoría son propios de su agricultura, ganadería y pesa. Adicionalmente, la frecuencia en su preparación, siendo platos utilizados en la celebración de sus festividades y compromisos, guardando todos ellos una importante historia que hace que sean un medio inclusive de aprendizaje de su cultura y tradiciones.

Los platos seleccionados son referentes de la gastronomía del sector, por lo que su conocimiento impulsará a obtener un crecimiento sostenido y sustentable necesario para mantener un equilibrio en su desarrollo, permitiendo que todos sus habitantes dispongan de oportunidades que mejoren su calidad de vida.

4.1.1 Resumen de la riqueza gastronómica típica, tradicional o ancestral del cantón Samborondón.

Cuadro No.37 Riqueza Gastronómica de Samborondón

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	CIUDA D	PARROQUIA	CALLE/ LOCALIDAD	COMUNIDAD
Rosquillas Dulces	Pastelería Criolla	-	Bajo	Francisca Arana	Guayas	Samborondón		Tarifa	Bolivia y el Oro	
Rosquillas Dulces	Pastelería Criolla	-	Bajo	Panadería Barroso	Guayas	Samborondón		Tarifa	Malecón	
Llapingacho	Plato principal	-	Bajo	Ferías	Guayas	Samborondón		Tarifa	Bolívar	
Llapingacho	Plato principal	-	Bajo	Yance Barragan	Guayas	Samborondón		Tarifa	24 de Mayo	
Tortuga Hornada	Hornados		Media	Cecilia Coque	Guayas	Samborondón		Tarifa	24 de Mayo y el Oro	
Tortuga Hornada	Hornados	Vaca Marina	Media	Pangorita	Guayas	Samborondón		Tarifa	Sucre	
Cazuela	Plato principal	-	Bajo	Gina Conforme	Guayas	Samborondón		Tarifa	Malecón # 066	
Cazuela	Plato principal	-	Bajo	Mariana Duarte	Guayas	Samborondón		Tarifa	Bahía Santa Ana	
Seco de Pato	Secos		Bajo	Cecilia Coque	Guayas	Samborondón		Tarifa	24 de Mayo y el Oro	
Seco de Pato	Secos	Guisado de Pato	Bajo	Pangorita	Guayas	Samborondón		Tarifa	Sucre	

Elaborado por: Autora

4.2 Gastronomía Típica, Tradicional, Ancestral relacionada a las fiestas.

Una vez identificados los platos más representativos del cantón es necesario un breve análisis de cada uno de ellos para tener una idea más apropiada y completa de la cultura y tradiciones de los pobladores del cantón expresadas en la gastronomía.

4.2.1 Rosquillas Dulces.

El orgullo inigualable de los Samborondeños, es un plato típico de la pastelería criolla con su ingrediente principal la Miel de azúcar, haciendo de este plato el favorito de propios y extranjeros. Las rosquillas no han sufrido ningún cambio con el paso de los años, su forma de preparación y los ingredientes se mantienen, así siguen deleitando con su sabor único.

Su preparación ha pasado de generación en generación, siendo una receta muy sencilla de preparar y no demanda de mayor cantidad de ingredientes por lo que es accesible para la mayoría de la población.

4.2.3 Llapingacho.

A pesar de que este plato no es originario del cantón es uno de los más tradicionales, su ingrediente principal es la Longaniza la cual es comprada en los mercados de Guayaquil la cual se acompaña de tortillas de papa, huevo, rodaja de tomate con cebolla y su salsa de maní.

Su preparación se realiza en pailas de fuego lento la cual permite fusionar los sabores de los ingredientes, mostrando la fusión de la sierra en la costa, aspecto que enmarca la riqueza de la gastronomía nacional.

4.2.4 Tortuga Hornada.

Un plato ancestral que cada vez tiene menor acogida ya que la Tortuga Chapalapa de tierra en este sector es escasa por su extinción y su consumo se ve afectado. El plato es acompañado por chifles, salsa de cebollas y lechuga. Este plato tiene que ser horneado en una olla de barro para mantener su sabor y se dice que el uso de la sangre de tortuga cura el mal de pulmones.

En la actualidad, producto de las medidas desarrolladas en protección de la fauna en general del país, su producción es limitada aunque se existen alternativas que pueden mantener viva la tradición como el desarrollo de criaderos. No obstante, los volúmenes de la demanda deben justificar cada una de las inversiones requeridas en el desarrollo de esta alternativa.

4.2.5 Cazuela.

Plato tradicional que es infaltable en el menú de este cantón, tiene gran acogida por sus pobladores y visitantes. Su principal ingrediente es el Pescado que es cocinado con verde, maní y los aliños de rigor. Como su nombre así lo indica es preparado en cazuelas de barro, las cuales tiene que ser curadas con anterioridad para así poder concentrar los sabores y olores de este magno plato.

La cazuela es un plato ampliamente conocido y representante de la región Costa del Ecuador, factor que se ha convertido en un referente nacional que inclusive ha sido incluido en negocios de comida rápida del mar.

4.2.6 Seco de Pato.

Plato típico, también llamado guisado de pato, este tiene una baja sensibilidad al cambio porque desde hace mucho tiempo se viene preparando de la misma manera. Su ingrediente principal es el Pato y es acompañado de arroz, maduro y a veces de cocolón. Se dice que su origen surgió cuando el dueño de una hacienda lo mando a preparar por el día de su cumpleaños.

Una de las características de este plato es que es tradicional del sector criado por los campesinos del área, situación que permite obtener un sabor único que es característico. Los altos costos en su producción hacen que este plato sea poco accesible. A nivel internacional, el plato es un ingrediente de la alta cocina gourmet.

4.3 Gastronomía relacionada a las fiestas en el cantón Samborondón.

Las fiestas en el cantón se celebran cada 31 de octubre. Dentro de sus actividades se incluye la realización de ferias de comidas típicas, donde es posible encontrar la gastronomía tradicional como la Tortuga Hornada, Llapingacho, Seco de Pato, Cazuela y más. Los fines de semana son especiales ya que solo se realiza ciertas comidas como las Rosquillas Dulces, Fritada y Sancocho.

La independencia de Samborondón se celebra el 10 de Octubre, donde se acostumbra realizar en la plaza del pueblo un festival con el plato más grande, como por ejemplo la Cazuela más grande del mundo. La gastronomía es un elemento fundamental en las festividades, mostrando la riqueza de sus tradiciones, siendo un elemento que atrae a pobladores y turistas a visitar los diferentes puntos del cantón.

Cuadro No.38 Fiestas Relacionadas a la Gastronomía de Samborondón

Nombre de la Fiesta	Nombre del plato/ bebida/ postre relacionado a la fiesta	Símbolo del plato	Ritual del Plato
Independencia	Cazuela	No existe	No existe
Cantonización	Tortuga Hornada	No existe	No existe
Fiestas Patronales	Yapingacho	No existe	No existe
El albazo	Seco de Pato	No existe	No existe

Elaborado por: Autora

CAPITULO V

Propuesta De Puesta En Valor Del Recurso Gastronómico Típico, Tradicional Y Ancestral Del Cantón Samborondón.

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

La promoción es un mecanismo necesario para que se puedan obtener los recursos necesarios que permitan impulsar la realización de proyectos. Los patrocinadores conformados por personas jurídicas o naturales de orden privado o público permiten obtener los recursos acorde a las estrategias planteadas para obtener los objetivos buscados.

En este caso, quien patrocine el proyecto deberá estar ligado a la cultura y a la gastronomía, para dar el realce necesario así como además apoyo de imagen y seguridad en el producto, permitiendo que su participación permita mejorar el conocimiento del cantón y su proyección a nivel nacional y mundial.

Empresas tanto nacionales como internacionales que ya han prestado su ayuda para otros proyectos gastronómicos nos sirven de ejemplo para solicitar el patrocinio, situación que ha sido una práctica común en varios sectores como el turismo, el deporte entre otros.

En el país, el patrocinio ha sido un instrumento frecuente, en donde se aplica un modelo de gestión denominado WIN to WIN, es decir gana tanto el patrocinador como el patrocinado en la puesta en marcha de los proyectos. El patrocinador dispone por lo general de publicidad en eventos de alta frecuencia de posibles clientes potenciales que identifican la marca y pueden acceder a su consumo. De igual manera, la publicidad fomenta su reconocimiento e identificación en el mercado. Por su parte, el patrocinado dispone los recursos económicos necesarios para dar cumplimiento a las actividades necesarias para su participación.

En este caso, luego de una revisión que analizó la factibilidad y pertinencia se han seleccionado los siguientes posibles auspiciantes conformados por empresas representativas en el país:

- **Medios de Comunicación:** El universo del principal medio de comunicación en la región costa con alta participación a nivel nacional.

Figura No. 10- Medio de comunicación auspiciante



Fuente: DIARIO EL UNIVERSO; XXII; En Línea. Actualizada el 3 de septiembre 2010. (Fecha de Consulta 15 de abril 2013) Disponible: <http://www.eluniverso.com>

- **Empresas de Alimentos:** Pronaca es la más grande procesadora de alimentos a nivel nacional considera dentro de las 100 empresas más grandes en el país.; Nestle es una multinacional, productora de alimentos con presencia en toda Latinoamérica; Supan Tiosa se dedica a la elaboración de pan de forma industrial ocupando siempre un posicionamiento de liderazgo en el mercado ecuatoriano; Ecuasal es uno de los principales productores de sal en el país; La Frabril división La Favorita aceite vegetales pertenece a uno de los grupos más importantes en Ecuador

Figura No. 11- Empresas de Alimentos Auspiciantes



Fuente: SUPAM, LA FABRIL, En Línea (Fecha de Consulta: 15 de abril 2013) Disponible: <http://www.nestle.com.ec/splash/home.htm>; <http://www.supan.com/tiosa/general/home.do>; <http://www.pronaca.com>; <http://www.lafabril.com.ec/lafabril/>; <http://www.ecuasal.com>

- **Institución Financiera:** Banco de Guayaquil, segundo Banco más importante en el Ecuador luego del Grupo Pichincha. Perteneciente al grupo Económico Lasso-Banco de Guayaquil. Sus estrategias en los últimos años su enfoque ha tenido una visión social, en donde su principal proyecto es el Banco del Barrio, consistente en la apertura de agencias bancarias en tiendas populares, incentivando la apertura de cuentas de ahorro principalmente en la población de clase media-baja.

Figura No. 12- Institución financiera auspiciante



Fuente: BANCO DE GUAYAQUIL. En Línea. Actualizada el 4 de enero 2009.(Fecha de Consulta: 16 de abril del 2013). Disponible: <http://www.bancoguayaquil.com>

Para establecer procesos de adecuada difusión y puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del Cantón Samborondón, es fundamental la activa participación de su población, conformando estructuras de trabajo en equipo compuesta por vendedores ambulantes de comida, propietarios de restaurantes, asociaciones de vendedores de comida, representantes de mercados y puntos de venta, entre otros. En este caso, la promoción de la gastronomía generará varios beneficios paralelos, en los cuales se incluya la mayor afluencia de turistas y por ende el consumo en los negocios lo que generará mayor oferta laboral en beneficio del aparato productivo local.

Es importante citar que para que sea efectiva la participación de la población, es necesario establecer una estructura debidamente organizada, que permita optimizar los recursos disponibles y por ende maximizar su participación a fin de que aporten a la consecución de una mayor difusión de la gastronomía.

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

Después del estudio realizado en el cantón Samborondón y tras conocer las delicias gastronómicas que nos ofrece el mismo, es necesario celebrar esta tradición culinaria, sorprender con creatividad, reafirmar la identidad y la magnífica diversidad cultural y la mejor forma de hacerlo es dando a conocer este tesoro gastronómico.

En este sentido, la propuesta planteada consiste en desarrollar un paquete promocional de los platos seleccionados en base a una campaña de difusión que disponga de identificativos que permitan su reconocimiento, proceso que utilizará como medio de difusión el aprovechamiento de la tecnología y medios impresos posicionados en el país, aprovechando los auspiciantes existentes.

La propuesta incluye la difusión de la gastronomía del cantón, la presentación de recetas y la difusión de los puntos de venta en el cantón, fomentando la presencia de turistas atraídos por la riqueza y variedad de la gastronomía. Se busca de esta manera, establecer identificadores que generen atributos en la mente de los consumidores que permitan reconocer la gastronomía presentada posicionando la cultura del cantón.

En este caso, la propuesta incluye la conformación de varias actividades que se detallan en la siguiente figura:

Figura No. 13- Descripción de las estrategias para la puesta en valor del recurso gastronómico típico, tradicional y ancestral del Cantón Samborondón



Elaborado por: Autora

Cuadro No. 39-Presupuesto Tentativo

Actividad	Recursos Humanos	Recursos Técnicos	Recursos Tecnológicos
Propuesta de identificativos del programa			
Desarrollo de propuestas del indicativo de la gastronomía en el Cantón Samborondón	\$ 120,00	\$ 0,00	\$ 200,00
Selección del indicativo de la gastronomía en el Cantón			
Selección de la población participante			
Proceso de inscripción y calificación de la población participante	\$ 200,00	\$ 100,00	
Recolección de Imágenes e Información de la Gastronomía			
Recopilación y procesamiento fotográfico			\$ 120,00
Preparación de la información de cada plato seleccionado			
Preparación de los medios de difusión	\$ 400,00		\$ 600,00
Preparación del recetario impreso			\$ 1.200,00
Preparación del recetario virtual			
Lanzamiento del programa			
Lanzamiento del recetario virtual	\$ 400,00	\$ 200,00	\$ 600,00
Lanzamiento del recetario por medio de la prensa escrita			\$ 1.200,00
Control del programa			
Procesos de control			
TOTAL	\$ 1.120,00	\$ 300,00	\$ 3.920,00
TOTAL	\$ 5.340,00		

Elaborado por: Autora

5.2.1 Propuesta de identificativos del programa.

El identificativo del programa es fundamental y se basa en el diseño de un logo y slogan que van a ser utilizados en todos los elementos definidos para que permitan el reconocimiento de la gastronomía del Cantón Samborondón, facilitando su posicionamiento a nivel nacional e internacional.

Su desarrollo consistió en varias propuestas, de las cuales se seleccionó a la siguiente:

Figura No. 15- Imagen de la propuesta



Elaborado por: Autora

La imagen seleccionada ha tomado como referencia un utensilio de cocina tradicional coloreado en base a los colores de la bandera de Samborondón, manejando como eslogan “La tradición expresada en nuestra comida” mensaje claro y directo que expresa lo que se quiere comunicar.

5.2.2 Selección de la población participante.

Se seleccionará a la población participante que apoye a la difusión del programa. En este caso se toman en cuenta los siguientes candidatos:

- Propietarios de negocios de comida
- Puestos de venta de comida
- Mercados y lugares de expendios

El proceso de selección se basará en un proceso de observación en el cual se verificará que el local cumple con todas las condiciones sanitarias y los permisos de funcionamiento que garanticen el expendio de alimentos adecuados.

En cada negocio seleccionado se ubicará el logo como representante del programa y contará con la impresión de las recetas que serán circuladas en los medios de prensa.

Para el levantamiento de las inscripciones y calificación utilizará el siguiente formulario:

Figura No. 16- Hoja de inscripción



**HOJA DE INSCRIPCIÓN PROGRAMA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO
CANTÓN SAMBOROMBÓN**

No. **001-004-001**
Fecha: _____

Nombre Completo _____
Nombre del Negocio _____
Dirección _____
Cantidad Personal _____

<p>Permisos de Funcionamiento</p> <p>SI <input type="checkbox"/></p> <p>NO <input type="checkbox"/></p>	<p>Platos Ofertados</p> <p>Cazuela <input type="checkbox"/></p> <p>Yapingachos <input type="checkbox"/></p> <p>Tortuga Horneada <input type="checkbox"/></p> <p>Seco de Pato <input type="checkbox"/></p> <p>Otros <input type="checkbox"/></p>
--	--

Datos _____
Teléfono _____
Celular _____
Mail _____
Web _____

Revisión Realizada	Calificación
Observaciones	

Elaborado por: **Autora**

Se espera contar entre 15 a 20 locales participantes en los cuales se mantendrá un expendio permanente de los platos seleccionados.

5.2.3 Recolección de Imágenes e Información de Gastronomía.

Se procedió a recoger y seleccionar las imágenes y la información por cada uno de los platos seleccionados, en el cual se ha conformado una estructura compuesta de los siguientes elementos:

- Nombre del producto

- Ingredientes
- Preparación del plato
- Lugar donde se puede encontrar el plato (Locales seleccionados en base a la inscripción).

5.2.4 Preparación de los medios de difusión.

Se han seleccionado dos medios de difusión fundamentales para difundir ampliamente la gastronomía del Cantón Samborondón. Estos se describen a continuación:

Medios Digitales: Se creará un recetario virtual disponible en la web mediante el uso del sistema ISSUU de distribución gratuita. El catalogo virtual estará disponible en la red por lo que su acceso será mundial. Se busca que la persona que consulte el recetario utilice el internet en la obtención de información, fomentando el turismo nacional y principalmente internacional.

Medio Impreso: Acorde a los auspiciantes, se propone la distribución gratuita del recetario plato por plato en la circulación del día miércoles en el Diario El Universo. La impresión del recetario tiene las siguientes características:

- **La impresión del recetario:** Cubierta dura a todo color: Los diseños de tapa son fundamentales para atraer la atención del lector y plastificada para que su duración sea permanente. Interior: Papel ilustración a todo color, con fotografías muy vistosas de los platos.
- **Publicación:** El universo todos los días miércoles adiciona 500,000 suplementos en su tiraje de periódicos. La primera semana circulará la cubierta, para que las hojas de las recetas sean guardadas de forma correcta y la siguiente semana las recetas de manera sucesivamente, dando un total de 6 semanas de publicación.
- **Publicidad:** Semanas antes de la publicación, se debe anunciar la presentación del recetario al público, este puede ser en medios de comunicación, escritos, televisivos y radiales, a más de un coctel de presentación con la invitación de Autoridades del cantón Samborondón, los actores culinarios, representantes de patrocinadores, invitados especiales etc.

5.2.5 Lanzamiento del programa.

Lanzamiento del Programa virtual: El recetario virtual se puede ubicar en la siguiente dirección: http://issuu.com/gingolin/docs/recetario_samborondon, está disponible para su consulta de manera permanente, siendo una herramienta que simula un recetario o libro.

Figura No. 17- Receta Culinaria en la Web

The image shows a digital interface for a virtual recipe book. At the top, it says "TRADICIÓN CULINARIA" with a date of "May 3, 2013" and a user name "gingolin". Below this, there are two recipe cards. The first card is for "EL LLAPINGACHO" and features a photo of the dish, a list of ingredients (1 lb. de Arroz, 2 kilos de Papa, 4 salchichas, 1/2 lb. de queso mozzarella, 1 vaso de Cebolla picada o la cantidad, 2 hojas de Lechuga, 4 Huevos), a "Click to read" button, and a short paragraph of text. The second card is for "SECO DE PATO" and features a photo of the dish, a list of ingredients (1 kg de pato cortado en presas, 1/2 kg de cebolla, cortada fina, 1 cda de ajo molido, 1/2 cda de pimienta negra molido, 2 cda de ají picado molido, 1 cda de ají molido molido, 2 hojas de choclo de papa fuerte, 1/2 taza de aceite, 2 cda de culantro molido, 1/2 de kg de arvejas, sal al gusto), a "Click to read" button, and a short paragraph of text. At the bottom of the interface, there are social media icons (thumbs up, thumbs down, plus, envelope, double arrows, printer, flag, download), a search bar labeled "Search this publication", and a Facebook "Me gusta" button with a count of 0.

Elaborado por: Autora

Lanzamiento del Recetario Impreso: El material se encuentra listo y será lanzado en los medios de prensa conforme el cronograma presentado. A continuación se detalla el resultado obtenido:

Figura No. 18- Recetario Impreso



TORTUGA HORNEADA



- 4 plátanos verdes
- 4 cebollas blancas
- 125 gr de pasta de mani
- 1 libra de tortuga cortada en trozos
- 2 cdas. de ajo
- 1/2 taza picado
- Comino
- Sel y pimienta

Para vez que se ha elaborado el plato de tortuga se ha elaborado en un plato que se prepara en el paso de la cebolla, ajonjolí y zona de mani y el plátano verde, para posteriormente ponerlo al horno en temperatura media por 2 horas, permitiendo que la carne se suavice. Se sirve con castañas de leche blanca y ensalada al gusto.

En el Cantón Samborombón la preparación de la Tortuga Horneada puede darse en la Plaza Central, en el restaurante de "Café Regula", el cual es uno de los últimos que conserva esta gastronomía. El plato se hace con cuidado previo y mínimo para 7 personas. Su sabor agradable representará una experiencia culinaria única, representativa de este sector.

SECO DE PATO



- 1 Kg de pato cortado en presas
- 1/2 kg de cebolla, cortada fina
- 1 cda de ajos molidos
- 1/2 cda de pimienta negra molida
- 2 cda de ají amarillo molido
- 1 cda de ají mirasol molido
- 2 ramos de chicha de jora lavada
- 1/2 taza de uva
- 2 cda de cutarite natural
- 1/4 de kg de arvejas
- Sal al gusto

En el mismo aceite se agregan la cebolla y los ajos, se hiere hasta que empiece a dorar, añade el comino, la yerbena, el ají panca y el ají mirasol, mezclar bien. Ponerte la chicha de jora, hervir que hierva y añadir las presas de pato. Dejar cocer a fuego lento, durante una hora y media con la olla tapada. Pasado ese tiempo se añaden las arvejas al caldero, se agregan y se dejan que se cocinen las arvejas. Acompañar con yuca y arroz.

Para más información del producto, se puede encontrar en el sitio web de la empresa "Don Abelardo". Cuenta con un negocio para el alcance de todos los ecuatorianos, servidos con pasión, frescos y longevos. Don Abelardo, tiene más de 10 años en la preparación de este delicioso plato y lo espera para que compruebe su sabor que lo hace tan representativo en el sector.



Agradecimiento a:

EL UNIVERSO



5.2.6 Control del Programa.

Es importante que se establezca un adecuado control en cuanto a las actividades desarrolladas, para lo que se propone mantener siempre una actualización de la información, aspecto que debe estar a cargo de la población calificada para que el proyecto se haga suyo. En este sentido, son responsabilidades los siguientes aspectos:

- Disponer de información referente a la respuesta de la población local y turista en la visita a los puntos de venta
- Actualizar la información, aumentando las recetas en el recetario creado
- Regalar las publicaciones en los puntos de venta de la comida

Con las acciones desarrolladas, se busca impulsar la gastronomía del cantón, siendo un recurso para fomentar el mayor conocimiento de este importante cantón.

CONCLUSIONES

Una vez terminada la investigación, se ha podido obtener las siguientes conclusiones derivadas de los objetivos planteados:

- Cada zona del país es inigualable e incomparable, existe una diversidad y riqueza gastronómica infinita en relación a la superficie del país. El cantón Samborondón tiene mucho que exponer y su tradición culinaria es importante dada por sus orígenes y la influencia de otras regiones que han sido manifestadas en diversos platos fuertes y postres.
- La mayoría de sus platos no han variado en su preparación, por tal motivo su sensibilidad al cambio es bajo, eso hace que la tradición se conserve de generación en generación. La esencia en su preparación se mantiene en muchos de ellos, manteniendo la preferencia de su población en su consumo, factor que ha aportado a la reactivación económica en el sentido de que se han abierto una serie de negocios que los expenden.
- Por ser un cantón nuevo no registra una gastronomía ancestral nutrida, más bien adaptaciones de otros cantones pero con su propio sabor. Sin embargo, el estudio pudo identificar aspectos propios en la preparación de diversos platos que la caracterizan.
- El Mercado de comidas “Bahía de Santa Ana” es el mejor lugar para encontrar todos los platos que enriquecen la gastronomía del cantón y donde se come muy fresco y delicioso. Muchos de los locales fueron levantados e incluidos en la propuesta para que sean identificados por el turista en su visita.
- A pesar de la introducción de nuevas comidas sofisticadas al cantón, tanto sus pobladores como visitantes prefieren la comida tradicional, la de siempre, la de la feria y del mercado. Esta situación representa un ejemplo a seguir que permite mantener viva las tradiciones.
- La Gastronomía del Ecuador es saludable, variada, con precios asequibles y esta alcance de todos, se debe aprovechar esta riqueza culinaria que nos ofrece en cada parada nuestra Pachamama.

- La propuesta presentada permite un reconocimiento de sus principales platos seleccionados en función a la demanda y frecuencia de preparación. Se han utilizado varios medios para fortalecer su difusión evitando que sus tradiciones se pierdan.

RECOMENDACIONES

Estas recomendaciones principalmente se centran para el Municipio de Samborondón y Organizaciones Artesanales, con estas propuestas se puede mejorar los aspectos que involucra la cultura gastronómica del cantón.

- Incentivar la generación de nuevas formas de promocionar la gastronomía, abriendo más espacios culturales para la exposición de la tradición culinaria del cantón.
- Impartir charlas a niños y jóvenes de la importancia de mantener y cultivar sus tradiciones gastronómicas, ya que esa es parte de su riqueza y la gran herencia que dejaron sus antepasados.
- Capacitar al personal de cocina en la correcta manipulación de alimentos y utensilios para evitar la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias.
- Mejorar el aspecto físico del mercado de comidas Bahía de Sta. Ana, para que se convierta en un atractivo turístico y recomendado por todos los visitantes.
- Motivar a la población en el aspecto de amor y orgullo a su trabajo, que sientan que ellos forman parte importante de la cultura y el arte de la gastronomía ecuatoriana.

FUENTE BIBLIOGRAFÍA

- Arias, L. (1976) *Samborondón a través del tiempo* pp. 59-271.
- López, C. (1997). *Samborondón Ayer y Hoy*, GRAFIMPAC S.A. Samborondón-Ecuador; pp. 248.
- Estrada, J. (1987). *Zonas Geográficas y Poblaciones de Indios en la Provincia de Guayaquil*: pp. 10-11.
- Ilustre Municipio de Samborondón.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador. Recuperado en junio del 2010 de (http://www.inec.gob.ec/web/quest/inec_est)
- Ecuador en cifras. Recuperado en junio del 2010, de (<http://www.ecuadorencifras.com>)
- Ministerio de Turismo. Recuperado en abril del 2011, de (<http://www.turismo.gob.ec/>)
- Glosario de turismo y hostelería. Recuperado en enero del 2011, de ([http:// www.poraqui.net](http://www.poraqui.net))
- El Telégrafo. Recuperado en agosto del 2011 de (<http://www.eltelegrafo.com>)
- Gobierno Provincial del Guayas. Recuperado en noviembre del 2010, de (<http://www.guayas.gob.ec>)
- Parque histórico de Guayaquil. Recuperado en febrero del 2011, de: (<http://www.parquehistoricoquayaquil.com/>)
- Crédito Financiero. Recuperado en enero del 2012, de <http://www.bnf.fin.ec>
- Transporte Santa Ana C.I.SA. Recuperado en enero del 2012, de (<http://www.terminalguayaquil.com>)
- Información turística de Samborondón. Recuperado en enero del 2011, de (<http://www.viajeros.com>)
- Cultura Chorrera. Recuperado en noviembre del 2011, de (<http://www.patriaecuador.com>)
- Generalidades de la Gastronomía. Recuperado en noviembre del 2011, de (<http://www.monografias.com/historia>)

- Gastronomía Ancestral. Recuperado en noviembre del 2011, de ([http:// www.patriaecuador.com](http://www.patriaecuador.com))
- Gastronomía Colonial. Recuperado en noviembre del 2011, de (<http://www.historiacocina.com/paises/articulos>)
- Gastronomía de la República. Recuperado en noviembre del 2011, de (<http://www.ecuadorcostaaventura.com/gastronomia>)
- Gastronomía Actual del cantón. Recuperado en junio del 2012, de (<http://ecuador.nutrinet.org>)

ANEXOS



ENCUESTA:

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

Encuesta No. _____

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

I. ASPECTOS GENERALES

Nombre de la Parroquia:

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

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 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				

I. ASPECTOS GENERALES

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

II. COMIDAS TRADICIONALES

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
6. Qué comidas conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LA PREPARABA	d. CÓMO SE LA PREPARABA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

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

INTRUCTIVO DE LA ENCUESTA:

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



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

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

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

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

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

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

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

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

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

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

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

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

Formato de la encuesta:

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

I. ASPECTOS GENERALES

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

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

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

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

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

2. Cuál de las comidas que mencionó en la primera pregunta, se preparan en épocas de fiestas en este sector.				
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. DÓNDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIÉN LAS PREPARA MEJOR	d. CÓMO SE LA PREPARA
1				
2				
3				
4				
5				
10				

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

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

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

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

- a. **Nombre de las comidas:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre de las comidas del sector más demandadas por los visitantes.

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

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

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

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

5. Qué comidas típicas/ tradicionales/ancestrales conoce que existían hace años y en que han cambiado su preparación.			
N°	a. NOMBRE DE LAS COMIDAS	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	d. CÓMO SE LA PREPARA
1			
2			
3			
4			
5			
6			

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			

III. SOPAS/PLATOS FUERTES/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

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

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

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

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

PARILLA PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

Identificación de la gastronomía del cantón

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales		
		Ensalada de pollo		
	ENVUELTOS	Humitas		
		Bollo de maduro		
		Bollo de pescado		
	FRITURAS	Bolimaduro		
		Bolón		
		Canasta pelucona		
		Muchin de yuca		
	TORTILLAS	Tortilla de verde		
		Tortilla de maíz		
		Tortilla de choclo		
		Tortilla de yuca		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de gallina		
		Caldo de salchicha		
		Caldo de hueso blanco		
		Caldo de bola		
		Caldo de pollo		
		Caldo de pescado		
		Caldo de pata		
	SOPAS	Sancocho de pescado		
		Raspado de queso		
		Meloso de gallareta		
		Locro de verduras		
		Chupe de pescado		
		Menestron		
		Encebollado		
		Encebollado de pollo		
Leche de verduras				
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Pollo a la plancha		
		Chuleta asada		
		Corvina a la plancha		

		Especialidad en mariscos		
		Pollo asado		
		Carne asada		
		Parrilladas		
		Tortuga Horneada		
		Bagre horneado		
	COCIDOS	Fritada		
	SECOS	Pollo negro		
		Chuleta Borbon		
		Costilla Borbon		
		Seco de pollo		
		Seco de chancho		
		Seco de gallina		
		Seco de Tortuga		
		Seco de chivo		
		Seco de pato		
		Estofado de pollo		
		Estofado de pescado		
		Chuleta al juego		
		Tilapia al jugo		
		Guatita		
	ARROCES	Chaulafan		
		Chuleta menestrón		
		Arroz con menestra		
		Arroz con pescado		
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón		
		Ceviche de camarón-concha-pulpo		
		Ceviche de concha		
		Cazuela		
		Camarón apanado		
		Bistec de carne		
		Pescado frito		
		Sango de camarón		
		Sango de choclo		
		Sango de verde		
		Corvina frita		

POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Pan de yuca		
		Rosquillas dulces		
BEBIDAS	DULCES	Yogurt		
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho		
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza		
		Tacos mexicanos		
		Hamburguesas		
		Lasaña de carne		
		Sanduche de chancho		
		Pollo crujiente		

Platos preparados en fiestas

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales		
		Ensalada de pollo		
	ENVUELTOS	Humitas		
		Bollo		
	FRITURAS	Bolimaduro		
		Bolón		
		Muchin de yuca		
	TORTILLAS	Tortilla de verde		
		Tortilla de maíz		
		Tortilla de choclo		
Tortilla de yuca				
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha		
		Caldo de gallina		
		Caldo de hueso blanco		
		Caldo de bola		
		Caldo de pescado		
		Caldo de pata		

PLATOS PRINCIPALES	SOPAS	Sopa de queso		
		Sancocho		
		Encebollado		
	ASADOS	Pollo a la plancha		
		Especialidad en mariscos		
		Pollo asado		
		Parrilladas		
	HORNADOS	Tortuga Horneada		
		Pollo horneado		
	COCIDOS	Fritada		
	SECOS	Pollo negro		
		Chuleta Borbón		
		Costilla Borbón		
		Seco de pollo		
		Seco de chanco		
		Seco de gallina		
		Seco de chivo		
		Seco de pato		
		Estofado de pescado		
		Chuleta al juego		
		Tilapia al jugo		
		Guatita		
		ARROCES	Chaulafan	
	Chuleta menestrón			
	Arroz con menestra			
	Arroz con carne asada			
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón		
		Ceviche de camarón-concha-pulpo		
		Cazuela		
		Bistec de carne		
Pescado frito				
Sango de camarón				
Sango de verde				

		Corvina frita		
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Pan de yuca		
		Rosquillas dulces		
BEBIDAS	DULCES	Yogurt		
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho		
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza		
		Tacos mexicanos		
		Hamburguesas		
		Lasaña de carne		
		Lasaña de vegetales		
		Sanduche de chanco		
		Chuzo		

Comidas elaboradas con frecuencia

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales		
	ENVUELTOS	Humitas		
		Bollo		
	FRITURAS	Bolimaduro		
		Bolón		
	TORTILLAS	Tortilla de verde		
		Tortilla de choclo		
Tortilla de maíz				
Tortilla de yuca				
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha		
		Caldo de gallina		
		Caldo de bola		
		Caldo de pata		
	SOPAS	Sopa de queso		
		Sancocho		

PLATOS PRINCIPALES		Encebollado		
	ASADOS	Pollo a la plancha		
		Especialidad en mariscos		
		Pollo asado		
		Parrilladas		
	HORNEADOS	Vagre Hornado		
		Tortuga Horneada		
	COCIDOS	Fritada		
	SECOS	Pollo negro		
		Chuleta Borbon		
		Costilla Borbon		
		Seco de pollo		
		Seco de gallina		
		Seco de chivo		
		Seco de pato		
		Estofado de pescado		
		Chuleta al jugo		
		Tilapia al jugo		
		Guatita		
		ARROCES	Chaulafan	
	Chuleta menestrón			
	Arroz con menestra			
	Moros y carne asada			
	Arroz con mejillón			
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón		
		Ceviche de camarón-concha-pulpo		
		Cazuela		
		Bistec de carne		
		Pescado frito		
		Sango de camarón		
		Sango de verde		

		Corvina frita		
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Rosquillas dulces		
BEBIDAS	DULCES	Yogurt		
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho		
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza		
		Hamburguesas		
		Lasaña de carne		
		Lasaña de vegetales		
		Sanduche de pavo		
		Pollo crujiente		

Demanda de Platos

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales		
	ENVUELTOS	Humitas		
		Bollo		
	FRITURAS	Bolimaduro		
		Bolón		
		Canasta pelucona		
		Muchin de yuca		
	TORTILLAS	Tortilla de verde		
		Tortilla de choclo		
		Tortilla de yuca		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha		
		Caldo de gallina		
		Caldo de bola		
		Caldo de pescado		
		Caldo de pata		
	SOPAS	Sopa de queso		

		Sancocho		
		Encebollado		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Especialidad en mariscos		
		Parrilladas		
	COCIDOS	Fritada		
	SECOS	Chuleta Borbón		
		Costilla Borbón		
		Seco de pollo		
		Seco de chanco		
		Seco de gallina		
		Seco de chivo		
		Seco de pato		
		Estofado de pescado		
		Chuleta al jugo		
		Estofado de carne		
		Tilapia al jugo		
		Guatita		
		ARROCES	Chaulafan	
	Chuleta menestrón			
	Arroz con menestra			
	Arroz con mejillón			
	AVES, CARNES Y MARISCOS	Ceviche de camarón		
		Ceviche de camarón-concha-pulpo		
		Ceviche de concha		
		Cazuela		
Pescado frito				
Sango de camarón				
Corvina frita				
BEDIDAS POSTRES	PASTELERIA CRIOLA	Rosquillas dulces		
	DULCES	Yogurt		

OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES		Yapingacho		
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza		
		Lasaña de carne		

Platos tradicionales y cambio en su preparación

TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN		
ENTREMESSES	Bollo			
	Bolón			
CALDOS Y SOPAS	Caldo de gallina			
	Caldo de pollo			
	Sancocho			
	Sancocho de camarón			
	Raspado de verde			
	Meloso de gallareta			
	Yaguarlocro			
HORNEADOS	Tortuga Horneada			
SECOS	Seco de pollo			
	Seco de carne			
	Seco de gallina			
	Seco de chivo			

	Seco de pato			
	Guatita			
ARROCES	Arroz con menestra			
AVES, CARNES Y MARISCOS	Cazuela			
	Sango de camarón			
	Sango de pescado			
OTROS TÍPICOS Y TRADICIONALES	Llapingacho			
OTROS DE INGRESO MODERADO	Tallarín			

Comidas que conoce que se prepara hace años y que ya no se elaboran actualmente

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	ENVUELTOS			
		Ayampaco		
		Tamal		
	Hayacas			
	TORTILLAS	Tortilla de maíz		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de camarón		
		Caldo Guanchiche		
	SOPAS	Sopa de Polvo de alverja		
	Sancocho de pato			

		Meloso de pavo		
PLATOS PRICIPALES	ASADOS	Muchin asado		
		Ciego asado		
		Lisa Asada		
	HORNEADOS	Cariucho		
		Bagre horneado		
		Venado horneado		
	SECOS	Lengua Guisada		
	ARROCES	Arroz con garbanzo		
AVES, CARNES Y MARICOS	Ceviche de corvina			
BEBIDAS POSTRES	COMPOTAS	Natilla		
	FERMENTADAS	Chicha		

Comidas nuevas que se preparan en el Cantón

	TIPO DE PLATO	NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN	
ENTREMESES	FRIAS	Ensalada de vegetales		
	CALIENTES	Choclo con queso		
	FRITURAS	Canasta pelucona		
		Canasta mexicana		
		Maduro Lampreado		
CALDOS Y SOPAS	CALDOS	Caldo de salchicha		
	SOPAS	Yaguarlocro		
PLATOS PRINCIPALES	ASADOS	Viseras asadas		
		Parrilladas		
		Alas asadas		

	SECOS	Guatita		
	ARROCES	Chaulafan		
		Arroz con menestra		
		Arroz salteado		
		Arroz con pollo		
		Moros de lenteja y pavo		
	Arroz con camarón			
	AVES, CARNES Y MARISCOS			
		Bistec de carne		
		Pollo apanado		
		Apanado de carne		
		Pollo frito		
Embutidos				
POSTRES	PASTELERIA CRIOLLA	Pan de yuca		
BEBIDAS	DULCES	Yogurt		
OTROS		Llapingacho		
TÍPICOS Y TRADICIONALES				
OTROS DE INGRESO MODERNO		Pizza		
		Hamburguesas		

		Sushi	
		Wantan	
		Comida Italiana	
		Tallarín Salteado	
		Sanduche Sub marino	
		Pollo agridulce	
		Pollo a la naranja	
		Pollo crujiente	
		Pollo con sala de champiñones	
		Papas fritas	
		Fondue Dulce	
		Comida Árabe	
		Papi Pollo	
		Salchipapa	
		Espagueti	
		Crepes	
		Flan de coco	
		Hot dog	
		Chuzo	

Ingrediente básico del sector que más se emplean en la elaboración de comidas

NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO	TIPO DE PLATO		NOMBRE DE LAS COMIDAS	SELECCIÓN
ARROZ	PLATOS PRINCIPALES	ARROCES	Chaulafan	
			Arroz amarillo	
			Arroz marinero	
			Arroz con menestra	
			Arroz con pollo	
			Arroz con chanco	
			Arroz con camarón	
			Arroz con frejol	
CAMARÓN	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de camarón	
	PLATOS PRINCIPALES	MARISCOS	Ceviche de camarón	
			Camarón apanado	
Sango de camarón				
CARNE DE RES	OTROS DE INGRESO MODERADO		Hamburguesa	
	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortillas de carne	
	CALDOS Y SOPAS		Caldo de carne	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de carne	
		ASADOS	Estofado de carne	
		AVES - CARNES - MARISCOS	Parrilladas	
			Carne asada	
Carne frita				
CERDO	CALDOS Y SOPAS		Polvo de alverjas	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Chuleta Borbón	
			Chuleta al jugo	

			Seco de chanco	
			Costilla Borbón	
		ASADOS	Chuleta asada	
		HORNADOS	Chanco hornado	
		COCIDOS	Fritada	
CHOCLO	ENTRADAS	CALIENTES	Choclo con queso	
	ENTREMESES	ENVUELTOS	Humitas	
CONCHA	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Ceviche de concha	
CORVINA	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Corvina frita	
GALLARETA	CALDOS Y SOPAS		Meloso de Gallareta	
GALLINA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de gallina	
	CALDOS Y SOPAS		Caldo de gallina	
LECHUGA-ZANAHORIA-TOMATE	CALDOS Y SOPAS		Locro de verduras	
	ENTRADAS	FRIAS	Ensalada	
MANÍ	OTROS TIPICOS Y TRADICIONALES		Llapingacho	
MONDONGO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Guatita	
MANTECA	POSTRES	PASTELERÍA CRIOLLA	Rosquillas Dulces	
PASTA	OTROS DE INGRESO MODERADO		Pizza	
			Tallarín	
			Lasaña	
PATO	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Seco de pato	
PAPAS	OTROS DE INGRESO MODERADO		Papas fritas	
PESCADO	CALDOS Y SOPAS		Sancocho	
			Chupe de pescado	
			Caldo de pescado	
			Encebollado	
	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Estofado de pescado	
		AVES - CARNES	Pescado frito	

		- MARISCOS	Pescado a la plancha	
			Pescado asado	
			Cazuela	
POLLO	OTROS DE INGRESO MODERADO		Nuggets	
	PLATOS PRINCIPALES	AVES - CARNES - MARISCOS	Pollo frito	
			Pollo apanado	
		SECOS	Seco de pollo	
			Estofado de pollo	
		ASADOS	Pollo asado	
	Pollo a la plancha			
	OTROS DE INGRESO MODERADO		Pollo crujiente	
			Pollo agridulce	
	CALDOS Y SOPAS		Aguado de pollo	
		Caldo de pollo		
QUESO	CALDOS Y SOPAS		Sopa de queso	
TILAPIA	PLATOS PRINCIPALES	SECOS	Tilapia al jugo	
TORTUGA	PLATOS PRINCIPALES	HORNADOS	Tortuga hornada	
	ENTRADAS	CALIENTES	Patacones	
VERDE	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de verde	
	CALDOS Y SOPAS		Raspado de carne	
			Raspado de verde	
			Sopa de verde	
			Caldo de bola	
	ENTREMESES	ENVUELTOS	Bollo	
		FRITURAS	Patacones	
			Chifles	
			Majado de verde	
			Empanada de verde	
Bolimaduro				
Bolón				
VICERAS	CALDOS Y SOPAS		Caldo de salchicha	
YUCA	POSTRES	PATELERÍA CRIOLLA	Pan de yuca	

	CALDOS Y SOPAS		Sopa de yuca	
	ENTREMESES	TORTILLAS	Tortilla de yuca	
		FRITURAS	Muchin de yuca	

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

Una vez acordado el ingreso de información en la encuesta, favor debe cumplir con cada una de las siguientes actividades:

1. Lea atentamente la pregunta, identificando lo que se desea conocer. Lea las opciones de respuesta
2. Seleccione las opciones de respuesta que considere mejor expresen su criterio
3. Revise las respuestas seleccionadas y evalúe si son las que usted desea manifestar
4. Llene cada una de las preguntas
5. En el caso de duda favor solicite información a la persona responsable de la encuesta
6. Entregue los resultados

ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACION	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipo de comida						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	

Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			
Características	Ingredientes		
	Ingrediente principal		
	Preparación		
	Acompañamiento		
	Combinación/sustitución de productos		
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)		
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base		
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	Utensilios de madera		
	Cocina a leña		
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida		
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida		
	Significado que posee la comida		
	Usos		
	Qué representa		
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)		
	Por qué se prepara en estas fiestas		
	Relación con mitos/leyendas		
	Relación con las fiestas		
	Quién los elabora		
	Quienes lo consumen		
Instituciones/organizaciones	Promocionan la comida		
	Comercializan el comida		
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)		
	Comercializan		
	Mercados (al mayorista)		
	Mercados (al minorista)		
Producción del Ingrediente base	Área		
	Región (Costa, Sierra, Oriente)		
	Provincia		
	Población		
	Épocas de producción		

MANUAL PARA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS:

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



Para aplicar las entrevistas deberá tener en consideración lo siguiente.

5. FUNCIONES DEL ENTREVISTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la entrevista.
- Terminado el trabajo de campo, el entrevistador debe revisar la información y 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: Pregunta el nombre de la provincia en donde se produce el ingrediente base

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

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

INSTRUCTIVO DE ENTREVISTA:

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

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

2. Unificar la información de las dos entrevistas:

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

3. Digitalizar la información:

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

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN N	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/localidad:	Comunidad:
	604215	Samborombón		Tarifa	Baba y Jono	
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Susana Francisca Ayora		65	F	Baba 2024190	65'
Nombre de la comida Rosquillas Dulces						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida —						
Tipología de la comida Pastelería Criolla						
Tipo de comida Típica						
Sensibilidad al cambio Alta Media Baja						
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales) Panadería Barroso						
Lugares más cercanos al lugar de preparación Helo con de Samborombón Horné, Montecá; Helo de Aguarón, Esencia de Vanilla						
Características	Ingredientes Mantequilla					
	Preparación Con todos los ingredientes se les hecha poco a poco en mientras se mezcla en pira al horno por 20 minutos					
	Acompañamiento Jugo					
	Combinación/sustitución de productos —					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) Punto de Carameo					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base Pastel de Pira						
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña Horno de <u>leña</u> Olla de Aluminio					

Usos y conservación (Valoración histórica)	<p>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</p> <p>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</p> <p>Significado que posee la comida</p> <p>Usos</p> <p>Qué representa</p> <p>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</p> <p>Por qué se prepara en estas fiestas</p> <p>Relación con mitos/leyendas</p> <p>Relación con las fiestas</p> <p>Quién los elabora</p> <p>Quiénes lo consumen</p> <p>Promocionan la comida</p> <p>Comercializan el comida</p> <p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>Se lo viene haciendo desde hace 80 años</p> <p>Por lo fuerte.</p> <p>...</p> <p>Pare fiestas bodas</p> <p>La tradición en las Fiestas.</p> <p>Si se come que se come por y no sabe exactamente</p> <p>Tiene una Salud: tradición.</p> <p>En Francisca Arana</p> <p>locales a turistas</p> <p>Por radio Cristal; en el Periódico; Revistas</p> <p>Fiestas de bodas</p> <p>Super Mercado "Tío"</p> <p>Samborombón</p> <p>Costa</p> <p>Grupos</p> <p>Samborombón</p> <p>Todo el año</p>
Instituciones/organizaciones		
Centros de producción del ingrediente base		
Producción del ingrediente base		

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
CARTERA LOCALIZADO N 5 DEL ERSTICA INFORM ANTE CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	GUDYPS Sumbatoración			TRIPA	MELECON
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	
Walter Borrero		57	M	099365138	
Nombre de la comida		Pasquillos Dulces			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Pastebria Cuilla					
Tipología de la comida					
TIPICO					
Tipo de comida					
Sensibilidad al cambio					
Alta					
Media					
Baja					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
En la tienda de la zona					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Hojina - azucar - canela - mantequilla - miel de azúcar					
Ingredientes					
Miel de azúcar					
Ingrediente principal					
Se hace la masa y de se incorpora la miel, mantequilla y se forma los pasquillos y se horna 30 min					
Preparación					
No					
Acompañamiento					
No					
Combinación/sustitución de productos					
No					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
No					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
—					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Arteso de Pastelera - Horno de leña					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	—
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por la forma
	Significado que posee la comida	Porque es una tradición
	Usos	Como dulce
	Qué representa	—
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Siempre hay
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se vende más.
	Relación con mitos/leyendas	—
	Relación con las fiestas	Comercial
	Quién los elabora	Pobladores y Turistas
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	—
	Promocionan la comida	—
	Comercializan el comida	—
	Producción directa (consumo interno)	—
	Comercializan	—
	Mercados (al mayorista)	—
	Mercados (al minorista)	—
	Área	Mercado Municipal, Ingeniero San Carlos, Costa Guryps
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	—
	Provincia	—
Producción del ingrediente base	Población	—
	Épocas de producción	Todo el año.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN N CARACT ERÍSTICA S DEL INFORM ANTE CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Gujips	Sasabatencha		Taxifa	Bolivar	
Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:	
MITEYA VALERO		50	F	202422	50..	
Nombre de la comida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida						
Tipología de la comida						
Tipos de comida						
Sensibilidad al cambio						
Lugares de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Mondongo					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
Utensilios para la preparación	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
Otros:						
Olla de Aluminio - Cocina Industrial						

como se oye en el mami
Hielitos - cubo maggy

Institución/organismos/organizaciones	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	—
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	—
	Significado que posee la comida	—
	Usos	—
	Qué representa	—
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Solo fines de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	Hay más pedidos porque viene más turista
	Relación con mitos/leyendas	—
	Relación con las fiestas	—
	Quién los elabora	Hireya Valera
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	Locales y Turistas
	Promocionan la comida	Anuncio Público
	Comercializan el comida	Restaurantes - Ferias
	Producción directa (consumo interno)	Ayroz
	Comercializan	Pisaborros -
	Mercados (al mayorista)	Mercado Municipal
	Mercados (al minorista)	—
	Área	Samborombón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Gupyps
Producción del ingrediente base	Población	Taviña
	Épocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACION N DEL INFORM ESTRUC CARACT	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	GOPYPS	Samborombón		Tarifa	Sucye
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Sr. Alejandro Arcega		65	M	201415.
	Nombre de la comida		Gualita "Pangorita"		
	Con qué otros nombres se la conoce a esta comida				
	Gualita				
	Secas				
	Tradicional				
	Tipo de comida		Alta		Media
	Sensibilidad al cambio		Baja		
	No ha Cambiado.				
	Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)				
	Frente a biblioteca Municipal Población Zona				
	Lugares más cercanos al lugar de preparación				
	Viver - Papa - Mondongo - Aliso				
Características	Ingredientes				
	Mondongo				
	Se desfa preparándose de un día al otro para el este este es el Mondongo de hecho alimos, nuez, maní y lo papa se cocina en el agua de 4 X 30 min.				
	Acompañamiento				
	Arroz - PAN - Pasturas				
	No				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)				
	Se hecha un poquito de leche				
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base				
	Caldo de Mondongo				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	Utensilios de madera				
	Cocina a leña				
	Otros: Cocina Industrial; Ollas de acero				

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	No
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	No
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se come todos los días
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Alejandra Ariaga
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	Todo el pueblo y Turistas
	Promocionan la comida	Municipio - Podio Cristal
	Comercializan el comida	Restaurantes - Ferias - Mercados
	Producción directa (consumo interno)	No
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	Mercado de Sambarandón
	Mercados (al minorista)	
	Área	Sambarandón
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Gurupá
Producción del ingrediente base	Población	Sambarandón
	Épocas de producción	Todo el año

D. Nelson

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACION N°	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	6 PPS	Samborombón		Ruñilla	Río Uñines
CARACT. HISTÓRICA	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Sr. Javier Orioste		31	M	2097266
Nombre de la comida					
Encebollado "D. Nelson"					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Caldos y Sopas					
Tipología de la comida					
Típicos					
Sensibilidad al cambio					
Alta			Media		
Baja					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Las Carnastas					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Pan Dorado					
Ingredientes					
Ajo, Hil Peruviano; Yuca; Tomate; Chile, Uñine, Pimiento; Laurel; Albacora.					
Ingrediente principal					
Pescado Albacora.					
Preparación					
Se cocina la Yuca Apate y se vierte el agua en la olla del escudo, se vierte la espesura.					
Acompañamiento					
Chillo, Pan, Cerveza; Arroz.					
Combinación/sustitución de productos					

Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Pescado Fresco y el condimento					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Cajule, Encebollado;					
Utensilios para la preparación					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Olla de Acero y cocine Industrial; Cuchara de Madera					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida Significado que posee la comida Usos Qué representa Temporada (fechas y fiestas en que se prepara) Por qué se prepara en estas fiestas Relación con mitos/leyendas Relación con las fiestas Quién los elabora Quiénes lo consumen Promocionan la comida Comercializan el comida	--- Morcoba, tiene q pasar por los Hornos de un Morcoba Para Llevar Cebolla Colmada Levanta Muerto; Para el Chuchuyi; Atrabesisco Fines de Semana y en Fiestas --- Sr. Javier Dñste Personas del Sector Rosistas; J. A. N. del; [E] [F] Volantes a Domicilio.
Instituciones/organizaciones	Producción directa (consumo interno) Comercializan Mercados (al mayorista) Mercados (al minorista)	Mercado de Vivero, La Montañilla Mercado Roveder D. Vedo Sto Rosa Costa
Centros de producción del ingrediente base	Área Región (Costa, Sierra, Oriente) Provincia Población Epocas de producción	Área Región (Costa, Sierra, Oriente) Provincia Población Epocas de producción
Ingrediente base		Se escasea en Sarapiquí

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
CANTÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	Guayas	Sabana		Tarifa	Bahía Sto. Rómulo
CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Sr. Daniel Solís		57	M	0888 0176
Nombre de la comida					
Encebollado "Daniel Solís" o "Arde Solís"					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Caldos y Sopas					
Tipología de la comida					
Típica					
Tipo de comida					
Alta					
Media					
Baja					
Nunca he comido					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Mercado Municipal					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Recado; Cebolla; Jicneta; ajonjolí; yuca;					
Ingredientes					
Albacore					
Ingrediente principal					
Se le pone a hervir por 30 minutos al recado y la yuca luego se machaca a los ajonjolí; se pica la yuca;					
Preparación					
Chifle, Pan, Maíz tostado					
Acompañamiento					
Albacora por bonito					
Combinación/sustitución de productos					
Bonjibre, Albaca, y todo lo que produce el productor.					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Frita; bollos					
Utensilios para la preparación					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Olla de Albarico; Cuchara de Metal; Cocina Industrial					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	--- -- Guayas
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	---
	Significado que posee la comida	---
	Usos	Afrancesado
	Qué representa	Todo el año.
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Porque la gente esto con chuchagu.
	Por qué se prepara en estas fiestas	---
	Relación con mitos/leyendas	---
	Relación con las fiestas	---
	Quién los elabora	Sr. Daniel Solis
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	la gente del campo.
	Promocionan la comida	Antes se promociona en Radio Cristal.
	Comercializan el comida	---
	Producción directa (consumo interno)	---
	Comercializan	---
	Mercados (al mayorista)	---
	Mercados (al minorista)	---
	Área	Caragony
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sur de Guayaquil
	Provincia	Costa
Producción del ingrediente base	Población	Guayas
	Épocas de producción	Guayaquil
		En esta época este es caso.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle / localidad:
	Quaya	Samborombón		Tipica	Bolivar
CARACT. ERSTICA 5 DEL ANTE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Martha Martinez	52	F	09704456	52
Nombre de la comida					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Caldos y Sopas					
Tipología de la comida					
Tipica					
Sensibilidad al cambio					
Alta					
Medio					
Baja					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Mercado beha. Santa Ana, "Casita de Coca"					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Iglesia Santa Ana					
Udo; Yuca; mani; Añico, Pimiento, tomate, cebolla					
pip; bagre					
bagre					
Refrito; porcionado a cocina yuca, Verde; una vez cocinado					
Agrega el bagre, lleva huevo y huevo; el tiempo de cocido es 45 minutos					
Una Porción de Arroz blanco; 2 solado al Aguate.					
Combinación/sustitución de productos					
Suficiente mani, lleva buena					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Cajuela;					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Cuchara					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Cocina Industrial, olla de acero;					
Utensilios para la preparación					

Usos y conservación (Valoración histórica)	<p>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</p> <p>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</p> <p>Significado que posee la comida</p> <p>Usos</p> <p>Qué representa</p> <p>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</p> <p>Por qué se prepara en estas fiestas</p> <p>Relación con mitos/leyendas</p> <p>Relación con las fiestas</p> <p>Quién los elabora</p> <p>Quiénes lo consumen</p> <p>Promocionan la comida</p> <p>Comercializan el comida</p> <p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>De Generación en Generación. Enda hace más de 100 años</p> <p>Soca el Chudroqui</p> <p>Un poco q se produce en el Propio Pueblo de Samborombón</p> <p>Afrodisiaco</p> <p>Tradicional</p> <p>Fino de semana "Domingo" pero también entre semana.</p> <p>Típico</p> <p>No es necesario siempre se consume</p> <p>Sra. Martha Martínez</p> <p>Locales y Turistas extranjeros.</p> <p>Miércoles por la radio o radial "Miércoles Samborombino"</p>
Centros de producción del ingrediente base	<p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>Proceder directo.</p> <p>Rio babaz ;</p> <p>Costa,</p> <p>Gnezzu,</p> <p>Tarifá</p>
Ingrediente base	<p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>Todo el año Excepto en mayo, por q utilizan humicos para cojer Talpa</p>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN N DEL INFORME CARACTERÍSTICAS	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Comunidad:
		Guayas	Samborombón		Taita Doliva
	Nombres y Apellidos:		Edad:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Hircaya Valero		50	2024122	30 años
	Nombre de la comida		Sancocho "Casta de Coña"		
	Con qué otros nombres se la conoce a esta comida				
	Caldos y Sopas				
	Tipología de la comida				
	Típico				
	Sensibilidad al cambio				
	Alta		Media		Baja
	Lugares de expendio/adquisición (actores locales)				
	Mercado Bahía Santa Ana y el Favolito				
	Lugares más cercanos al lugar de preparación				
	Centro de Telecomunicaciones CNT				
	Ingredientes				
	bagre, yuca, verde, refrito, mani				
	Ingrediente principal				
	bago.				
	Preparación				
	Se prepara un buen refrito, se le agrega agua al pescado y el mani, luego se saca el pescado y se agrega a la cocina primero el verde y luego la yuca.				
	Acompañamiento				
	Aveses con una porción de arroz				
	Combinación/sustitución de productos				
	Nunca varia los ingredientes.				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)				
	Ail no-mojo.				
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base				
	Caguale, Hornado de bagre; Saco de bagre				
	Ollas de barro				
	Horno de barro				
	Utensilios de madera				
	Cuchara de Madera Para Mover el arroz				
	Cocina a leña				
	Otros:				
	Olla de Acero; Cocina Industrial; olla Aluminio				

Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Así se lo denomina. Desde siempre.
Significado que posee la comida	
Usos	Se consume el día de la Cerezoza para el Cáncer.
Qué representa	Tradición de los lunes para el duodécimo día
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Los Fines de Semana
Por qué se prepara en estas fiestas	Por una Mayor Afluencia de Personas
Relación con mitos/leyendas	
Relación con las fiestas	De Antemización.
Quién los elabora	Sra. Hircya Vélaz
Quiénes lo consumen	Locales y Turistas Extranjeros
Promocionan la comida	Por Radio; Letrero Grande; Anuncio Escrito Público
Comercializan el comida	Solo en Samborombón.
Producción directa (consumo interno)	
Comercializan	
Mercados (al mayorista)	En el Mercado Municipal de Samborombón.
Mercados (al minorista)	
Área	Samborombón
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
Provincia	González
Población	Tarifá
Épocas de producción	Siempre; todo el año
Centros de producción del ingrediente base	
Instituciones/organizaciones	
Ingredientes base	
Producción del ingrediente base	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
Localización	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
CARACT. ERÍSTICA INFORM. ANTE CLAVE	GUPYPS	Samborombón		Trifera	Caucho Gomea
	Nombres y Apellidos: Sra. Mariana Guzmán Duarte		Edad: 47	Sexo: F	Dirección y teléfono: 0850145219
Nombre de la comida Cazuela "Machobas Duante"					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida ---					
Tipología de la comida Aves, Carnes y Mariscos.					
Tipo de comida Tradicional					
Sensibilidad al cambio Alta					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales) Siempre lo comen Igual					
Lugares más cercanos al lugar de preparación Baja					
Ingredientes Frente al Mercado Municipal					
Ingrediente principal Viejo, Toño, Cebolla, Pimiento, Lenteja buena, Culantro, Ajo, Chile.					
Preparación Pefrito, uva; diferente queso "Pafano, queso, etc."					
Acompañamiento Pescado "baje"					
Combinación/sustitución de productos Llena el pufito, lo cocinan en agua con culantro, perejil, ajo y cebolla, el verde debe ser verde, no el verde botija, se cocina a la olla.					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) Ensalada de papa, lechuga, queso, etc.					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base Para el por culantro, pimiento.					
Ollas de barro Llena buena el agua de cocinar					
Horno de barro Estofado de carne; Sancocho; hornado					
Utensilios de madera Cuchara de madera.					
Cocina a leña Palo de hierro, Cocina Industrial.					
Otros:					

El pescado este un poco cocido a la olla y luego se pone el pescado nuevamente.

Usos y conservación (Valoración histórica)	<p>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</p> <p>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</p> <p>Significado que posee la comida</p> <p>Usos</p> <p>Qué representa</p> <p>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</p> <p>Por qué se prepara en estas fiestas</p> <p>Relación con mitos/leyendas</p> <p>Relación con las fiestas</p> <p>Quién los elabora</p> <p>Quiénes lo consumen</p> <p>Promocionan la comida</p> <p>Comercializan el comida</p>	<p>--- --</p> <p>Por la Variedad de sabor.</p> <p>--- --</p> <p>--- -- Pasa al Chuchqui</p> <p>--- --</p> <p>El Piel de Peperón. lo hace cuando lo da el tiempo.</p> <p>Se lo prepara en Fiestas. Solo los pios de su zona se lo Piden</p> <p>Si uno una comida muy Hacer de Mochales, Preparate Mujin.</p> <p>Sve. Marimite</p> <p>los turistas.</p> <p>Por turistas de Presentación, Fácil de hacer; Personal; Eljano</p>
Centros de producción del ingrediente base	<p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>Mercado Municipal.</p> <p>Rio babaloyo.</p> <p>Costa</p> <p>Cruzetas.</p> <p>Javifa</p> <p>En Septiembre se hace sea el Pisco y Colen otros Pisco</p> <p>En un q' no se trabaja.</p>
Instituciones/organizaciones		

Usos y conservación (Valoración histórica)	<p>Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida</p> <p>Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida</p> <p>Significado que posee la comida</p> <p>Usos</p> <p>Qué representa</p> <p>Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)</p> <p>Por qué se prepara en estas fiestas</p> <p>Relación con mitos/leyendas</p> <p>Relación con las fiestas</p> <p>Quién los elabora</p> <p>Quiénes lo consumen</p> <p>Promocionan la comida</p> <p>Comercializan el comida</p> <p>Producción directa (consumo interno)</p> <p>Comercializan</p> <p>Mercados (al mayorista)</p> <p>Mercados (al minorista)</p> <p>Área</p> <p>Región (Costa, Sierra, Oriente)</p> <p>Provincia</p> <p>Población</p> <p>Épocas de producción</p>	<p>— Probablemente De Hornabi</p> <p>Porq no se sabe en un Plato normal, se sirve en ollitas de barro los Ecuatorianos q están Fuera del País la piden mucho</p> <p>— — Plato fuerte, le da mucho Energía Alta satisficcho todo el día</p> <p>— —</p> <p>lo prepara 2 veces al mes</p> <p>Porq existe más Volumen de Venta</p> <p>Si come cogula con carne, tomates un hijo Varón; la olla de barro tiene q estar cuada</p> <p>Se prepara la cazuela más Grande del mundo</p> <p>Sra. Gina. Conforme</p> <p>Turistas. y locales.</p> <p>Sola Pesar amamos Por radio Cristal; Targatos de Presentación</p> <p>— —</p>
Centros de producción del ingrediente base	<p>Restaurantes - Mercado de comidos</p> <p>— —</p>	<p>— —</p>
Producción del ingrediente base	<p>Proveedor Directo. " Mercado Municipal "</p> <p>Rio baba</p> <p>Costa</p> <p>Guayas</p> <p>Taxi Fa</p> <p>Siempre hay Pescado, Por muchos ocasiones Suben el Precio.</p>	<p>— —</p>

Casita de Coña

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACION N S DEL INFORM ERISTICA	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	Coahuila Samborombón			Taña	Dolevan
Nombre de la comida	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Tereya Valero		50	F	2024122
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Casita de Coña					
Tipología de la comida					
Otros típicos y tradicionales					
Tipo de comida					
Tradicional					
Sensibilidad al cambio					
Alta			Media		
Baja					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Sr. Yance barrabón / Ferios					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
centro de telecomunicaciones ITEL					
Ingredientes					
Papa, longaniza, huevo, maní, salsa de cebolla, tomate y					
Madera,					
Ingrediente principal					
Refrito de maní					
papa cocida - con sal al gusto no cluote para que coja con el refrito en el agua.					
Preparación					
Se le pone la longaniza y se hace un bollo con una panchita afilada se le da la longaniza y se le da el refrito de la papa.					
Acompañamiento					
arroz - o lechuga -					
Combinación/sustitución de productos					
Siempre lo mismo, no cambio nada.					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
ayuno, moto.					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Casuela, papas con maní, estofado de bagua.					
Ollas de barro					
-					
Horno de barro					
-					
Utensilios de madera					
-					
Cocina a leña					
-					
Otros:					
Cocina industrial - Olla de aluminio.					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	-
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	-
	Significado que posee la comida	-
	Usos	-
	Qué representa	-
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	15-30/31 de Octubre y 2 de Noviembre. 2.4.25. P. Sta. Ana
	Por qué se prepara en estas fiestas	Hoy' mujer. cantidad de personas y extranjero
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	Fiestas de la Iglesia x la tradición
	Quién los elabora	Mirafloja Vafeso.
Instituciones/organismos/entidades	Quiénes lo consumen	Clientes del Pueblo. Turistas
	Promocionan la comida	Anuncio publico
	Comercializan el comida	-
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Mercado de Monte bello.
	Area	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Guaymasquil
	Provincia	Costa
Producción del ingrediente base	Población	Guayas.
	Épocas de producción	Guaymasquil
		Todo el año

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Desconocido tiene mucho tiempo vendido
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por falta
	Significado que posee la comida	Satisfacer sin Guatón. uno de todos los días
	Usos	Comida típica se ha pasado en lugar, en el Pueblo
	Qué representa	24 Oct en baile. Esta y el 1 de Noviembre no trabaja - no
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Por los turistas.
	Por qué se prepara en estas fiestas	---
	Relación con mitos/leyendas	---
	Relación con las fiestas	---
	Quiénes lo elabora	Sr. Yancey Barrera
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	Locales y turistas en el campo.
	Promocionan la comida	---
	Comercializan el comida	Tarife, Susana, el Carmen, En solista la victoria
	Producción directa (consumo interno)	---
	Comercializan	---
	Mercados (el mayorista)	Proveedor Directo, he lo pago en Guayaquil
	Mercados (al minorista)	Guayaquil Mercado José Hoscote y P.P.G.
	Área	Gosta
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Guayaquil
	Provincia	Guayaquil
Producción del ingrediente base	Población	Todo el año.
	Épocas de producción	

entodo el año
→ Julio, Agosto, Septiembre

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TÉCNICA

LOCALIZACIÓN CARACT. ERÍSTICA S DEL INFORM ANTE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Gueyas	Damborá		Tarifa	Guare	Damborá
Nombre de la comida Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	
	Alejando Ariaga		65	M	204415	
Tipología de la comida	Soco de Pato "Pasarito"					
Tipo de comida	— Guizado de Pato.					
Sensibilidad al cambio	Alta		Media		Baja	
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Mercado Pacha Santo Ana					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Frente a la Biblioteca Municipal Rodríguez León.					
Características	Ingredientes	Pefito; Carneja; buena llavita.				
	Ingrediente principal	Pato.				
	Preparación	Se llavita la carne; la Mechaca con una Piedra.				
	Acompañamiento	le pone Mechaca				
	Combinación/sustitución de productos	Arroz; Moteño; Cocolón.				
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	—				
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Llavita Fresca Pato a tiempo buena Sabar.				
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	Tallarín; Pato de Percejo; Hornador.				
	Horno de barro	—				
	Utensilios de madera	Cuchara de Pato				
	Cocina a leña	—				
	Otros:	Cocina Industrial olla de Acero.				

Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	hace 10 años.
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	De mucha energía.
Significado que posee la comida	—
Usos	Tiene Mucha Colatura.
Qué representa	Plato Típico.
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Se prepara los Fines de semana
Por qué se prepara en estas fiestas	Canta; y turistas lo piden mucho x ser típico
Relación con mitos/leyendas	—
Relación con las fiestas	—
Quiénes lo elabora	Alejandro Arriaga.
Quiénes lo consumen	Pueblo y turistas locales y turistas extranjeros
Promocionan la comida	Si: Existan Casa Abierta "Hacienda Samborombón"
Comercializan el comida	y los Fines de mes Invitan por Radio Cristal a turista
Producción directa (consumo interno)	—
Comercializan	—
Mercados (al mayorista)	Mercado Municipal de Samborombón.
Mercados (al minorista)	—
Área	Samborombón
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
Provincia	Guayas
Población	Samborombón
Épocas de producción	Muy poca producción de plato; tienen q ser Patos Grandes.
Centros de producción del ingrediente base	
Instituciones/organizaciones	
Usos y conservación (Valoración histórica)	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TÉCNICA

Localización	Provincia: GUDUPS	Cantón: Samborombón	Ciudad:	Parroquia: Tosifa	Calle /localidad: 24 Huelmo	Comunidad: Samborombón
Características	Nombres y Apellidos: Sra Cecilia Coque		Edad: 47	Sexo: F	Dirección y teléfono: 2024224	Tiempo que vive en el sector: 83
Tipología de la comida	Nombre de la comida Seco de Pato "Cabanas Gudumarc"					
Tipo de comida	Con qué otros nombres se la conoce a esta comida Secos					
Sensibilidad al cambio	Tipicos					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Alta Media Baja					
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Mercedo Doña Santa Ana y El Pongorito					
Ingredientes	Cebolla; tomate; Pato; plátano; queso; chichas joro; Aji; Pimientos; aceite					
Ingrediente principal	Pato "Secrito"					
Preparación	Llevar para el refrito: lucio volviendo, poner el pato al fuego, la chichas joro y cebollitas; el pato se cocina a hora, no se saca agua					
Acompañamiento	Arroz Amarillo y Maíz cocido; yodía de queso con chichas joro con Naranja ó Cerveza					
Combinación/sustitución de productos	Una picada de queso vacuno, hierve, clavo de olor y Cerveza					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Tallar y; caldo de pato de Pato					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base						
Ollas de barro						
Horno de barro						
Utensilios de madera	Cuchara de Palo					
Cocina a leña						
Otros:	foto de 2010; receta Industrial					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	Precio con el Pueblo
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	Es la ampliación de los Dueños de hacienda el Pto. Prince Pal es el Suro de Pto.
	Usos	Alforno de Seco
	Qué representa	Tradición;
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	todo los Fines de Semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
Instituciones/organizaciones	Quiénes lo consumen	Sta. Galia Coque
	Promocionan la comida	los Personeros Mayores; turistas, Personas de Campo
	Comercializan el comida	Cartela; Pan Cortas
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Proveedor Directo
	Area	Alrededor en el Campo de Samborombón, Del otro lado del río y en el campo Costa
Producción del ingrediente base	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Guayas
	Provincia	Samborombón
	Población	
	Épocas de producción	En el verano se escasea y en el Invierno salen más

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA			
FICHA TÉCNICA			
LOCALIZACIÓN N CARACT ERÍSTICA S DEL INFORM ANTE	Provincia:	Cantón:	Comunidad:
	GUPYPS	Samborombón	Samborombón
Nombre de la comida	Nombres y Apellidos:	Edad:	Tiempo que vive en el sector:
	Ma Ceata Coque	H7	Tripi-P 24 de Mayo 7 al 230
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	Dirección y Teléfono		
Tipología de la comida	2024 224 93		
Tipo de comida	Horizonte de Tortuga "Cabana de Eudomarc"		
Sensibilidad al cambio	Hornados		
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Ancestrales		
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Alta		
Características	Ingredientes	Media <input checked="" type="checkbox"/> Baja	
	Ingrediente principal	Se enciende por	
	Preparación	Sr. Binda y el Pan Goyita	
	Acompañamiento	Hotat los Helechos	
	Combinación/sustitución de productos	Tortuga	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Toma 2 cocinas en agua la tortuga 15 minutos el agua se trata el agua pone el refrito y la preparación con el vapor, luego se cocina 1 hora.	
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Lechuga, Salsa, Pato con.	
	Ollas de barro	Pato con por el Maduro.	
	Horno de barro	Para que no se seque se le pone mantecilla	
	Utensilios de madera	✓ Se cocina en una cestola de barro	
Cocina a leña			
Otros:	Cocina Industrial, Fuegos		

Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	---
Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Solo por q' se le llama torta de tortuga
Significado que posee la comida	Por la tortuga es de las diademas
Usos	Tiene tres usos diferentes. Hay que empaquetar.
Qué representa	---
Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	En la foto de la Amargosa y se prepara cuando ahí
Por qué se prepara en estas fiestas	Por la afluencia de gente.
Relación con mitos/leyendas	---
Relación con las fiestas	---
Quién los elabora	Sra. Cecilia Cagua
Quiénes lo consumen	Por todos los Estados y turistas
Promocionan la comida	Carteles
Comercializan el comida	en Fiestas y cumpleaños
Producción directa (consumo interno)	---
Comercializan	---
Mercados (al mayorista)	---
Mercados (al minorista)	---
Área	Proveedor directo 14 o 5 Tortugas
Región (Costa, Sierra, Oriente)	Estados del Rio basabeño
Provincia	Costa
Población	Grupos
Épocas de producción	Sin temporada
	Se escasea en invierno por lo q' crecen los rios

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TÉCNICA

LOCALIZACION N DEL ERSTICA CARACT INFORM ANTE CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Nombres y Apellidos: Sr. Alejandro Amigato		Edad: 65	Sexo: F	Dirección y teléfono: 2024415	tiempo que vive en el sector: 65 años
Nombre de la comida Tortuga hervida						
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida Vaca Novina						
Tipología de la comida Hormona						
Tipo de comida ancestral						
Sensibilidad al cambio Alta						
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales) Hacienda Baha Santo Ana y Cabecera de Ecuador						
Lugares más cercanos al lugar de preparación frente a la biblioteca Rodríguez Obeso						
Características	Ingredientes Tortuga, ajofute, maní, papa, tomate; comino en grano; Ajo					
	Ingrediente principal Tortuga					
	Preparación se cococha x 10 minutos se deja enfriar y se alivia con maní papa cocida molida al carbon suavem x 30 m					
	Acompañamiento Años, fechuga y paloa de cebolla					
	Combinación/sustitución de productos si no hay papa y yuca - o madero					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos) Tortugas se secan de la misma edad					
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base Seco de tortuga					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	Utensilios de madera					
	Cocina a leña					
Otros: Cocina Industrial						

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	
	Significado que posee la comida	
	Usos	
	Qué representa	- Pavo curado Pulmones
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de Cantaración
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por el buen sabor y es tradicional
	Relación con mitos/leyendas	Surgió de tortuga para vivir más tiempo
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sr. Alejandro Arengaga
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	El Pueblo, Turista y extranjeros.
	Promocionan la comida	La Radio Bristol - Radio Surte
	Comercializan el comida	Ferias
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
	Área	Proveedor directo.
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Salitve
	Provincia	Costa
Producción del ingrediente base	Población	Guacales - Salitve
	Épocas de producción	Para el verano.

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN N.º	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	GUAYAS	Samborombón		Tarifa	Sucute
CARACTERÍSTICAS	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono:
	Tito Pirega		57	M	2281114
Nombre de la comida					
Fritada "Pescado de San Vito Fritado"					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Cocidos					
Tipología de la comida					
Tradicional					
Tipo de comida					
Alta					
Sensibilidad al cambio					
Media					
Baja					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Felipe De Santona					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Liga Deportiva Cantonal "Samborombón"					
Carne Cerdo; Camaró; Sal.					
Ingredientes					
Carne Cerdo					
Ingrediente principal					
Crisis a largo plazo. Blanco, luego se le da en manteca herviendo; el post se le corta y se divide y se pone a mitad del proceso					
Preparación					
Acompañamiento					
Nada por Mote,					
Combinación/sustitución de productos					
Nada por Mote,					
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
El camaró en Grano le da el Gusto					
Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base					
Sandwiches; con el camaró se hace Menestron					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Palo de Madera					
Palo Espiral de cobre					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	—, —
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	—, —
	Significado que posee la comida	—, —
	Usos	—, —
	Qué representa	—, —
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	—, —
	Por qué se prepara en estas fiestas	Todo el Año
	Relación con mitos/leyendas	Se creía q' era la Dama, las personas operadas no podía comer.
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	los turistas,
	Promocionan la comida	Con tarjetas de presentación;
	Comercializan el comida	
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	Mercado Municipal
Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)	
	Área	El campo de Saborondon
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Cuepos
	Población	Tarifa
Epoocas de producción		Se puede hacer, se agota a veces pero si no se puede con seguir

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACION N CARACT ERÍSTICA S DEL INFORM ANTE CLAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Comunidad:
Nombre de la comida	Tiempo que vive en el sector:				
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida	42				
Tipología de la comida	Fritada				
Tipo de comida	Cocidos				
Sensibilidad al cambio	Tradicional				
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)	Alta				
Lugares más cercanos al lugar de preparación	Media				
	Baja				
	Nunca, he Cambiado mi sazón				
	"El Palacio de su rica Fritada"				
Características	Ingredientes	Comino ; Cubito Maggi ; Sal ; Carne de cido			
	Ingrediente principal	Cerdo			
	Preparación	Se deja marinar dos ó tres días ; se cocina y listo.			
	Acompañamiento	Moluscos ; Verdor ; Salsa ; Chile			
	Combinación/sustitución de productos	—			
	Recomendaciones de preparación (tipos especiales o secretos)	Mantener la carne aliñada por un par de días			
	Nombre de las comidas que se preparan con el ingrediente base	Sandwiches ; Arroz con chanchito.			
	Ollas de barro	—			
	Horno de barro	—			
	Utensilios de madera	Cuchara de Madera			
Cocina a leña	—				
Otros:	Cocina Industrial ; Paños de Cobre				

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	—
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	—
	Significado que posee la comida	—
	Usos	—
	Qué representa	—
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Todos los fines de semana
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por los turistas
	Relación con mitos/leyendas	—
	Relación con las fiestas	—
	Quiénes lo elabora	Sr. Felipe los Turistas
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	—
	Promocionan la comida	Por la radio
	Comercializan el comida	—
	Producción directa (consumo interno)	—
	Comercializan	—
	Mercados (al mayorista)	—
	Mercados (al minorista)	—
	Area	Proveedor Directo
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	En el campo de Samborombón
	Provincia	Cota
Producción del ingrediente base	Población	Guayás Tarita
	Epocas de producción	Todo el año

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACIÓN N	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:
	GUAYAS	Samborombón		Tarifa	24 de Mayo
CARACTERÍSTICA S DEL ANTE INCDM	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Sra. Hania Mosquera		67	F	2024115
Nombre de la comida		Meloso de Gallareta			
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Calbos y Sopas					
Tipología de la comida					
Ancostrel					
Tipo de comida					
Alta <input checked="" type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/>					
Sensibilidad al cambio					
Y a mediano					
Sra. Emma Martinez					
Hotel Andaluz					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Hotel Andaluz					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Arroz, Repito, Morrito, ajo, tomate, pimiento, comino, cebolla, tomate, pimiento.					
Gallareta					
Se pone al fuego el refrito, luego se le agrega un cubito de agua y se cocina la almeja y la gallareta. Se deja cocinar por 15 minutos.					
arroz					
Alino por cubito mago					
Larva buena					
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					
Ollas de barro					
Horno de barro					
Utensilios de madera					
Cocina a leña					
Otros:					
Utensilios para la preparación					
Cuchara					
Ollas de acero					

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen e historia de la comida	—
Instituciones/organismos/organizaciones	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por q' es un poquito aquadito
Centros de producción del ingrediente base	Significado que posee la comida	—
Producción del ingrediente base	Usos	Mucha Energía
	Qué representa	—
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fiestas de Antioqueños.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por la atracción de turistas
	Relación con mitos/leyendas	—
	Relación con las fiestas	—
	Quién los elabora	Sra. Mariana Mosquera
	Quiénes lo consumen	las personas del campo.
	Promocionan la comida	En la Radio Cristal.
	Comercializan el comida	—
	Producción directa (consumo interno)	—
	Comercializan	—
	Mercados (al mayorista)	Proveedor Directo
	Mercados (al minorista)	Faldas del Cerro
	Área	Costa
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Cruzetas
	Provincia	Samborombón
	Población	En el Verano.
	Épocas de producción	—

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA					
FICHA TÉCNICA					
LOCALIZACION N S DEL EISTICA INFORM ANTE CAVE	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle/localidad:
	GUYAS	Samborombón		Tiño	Bolivar
Nombre de la comida	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono
	Sra. Emma Martínez		73	F	2024107
Tiempo que vive en el sector: 73					
Nombre de la comunidad:					
Melosa de Gallareta					
Con qué otros nombres se la conoce a esta comida					
Ajudo de Gallareta					
Caldos y Sopas					
Ancestral					
Sensibilidad al cambio					
Alta <input checked="" type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Baja <input type="checkbox"/>					
Lugar/es de expendio/adquisición (actores locales)					
Sra. María Mosquera					
Lugares más cercanos al lugar de preparación					
Halecon de Samborombón					
Ayozi, Nio, Zamboniz, al verjita, loque, Gallareta					
Adole					
Gallareta					
Refrío de hechasmas de queso y Arroz le ponemos la Gallareta una vez abriendo el arroz le ponemos Alvejita, Zamboniz y al Final le va buena					
Limon; ajo de Mata					
Ulevita por lleno buena					
Amor;					
Arroz con Gallareta; Sopa de Gallareta; Gallareta Frita					
<input checked="" type="checkbox"/> 'ellitas de barro					
Utensilios para la preparación					
Cuchareta					
<input checked="" type="checkbox"/> con leña dura.					
Otros:					
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					
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	Propia de Saborazonan
	Por qué del nombre/frases relacionadas con la comida	Por que es entre aguado y Esposo
	Significado que posee la comida	
	Usos	Vitaminico
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se prepara)	Fase de Cuidado
	Por qué se prepara en estas fiestas	es tipico. Para las fiestas
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Quién los elabora	Sra. Emma M.
Centros de producción del ingrediente base	Quiénes lo consumen	los turistas y la locala
	Promocionan la comida	de casa en casa
	Comercializan el comida	los amigos en Guayaquil.
	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	Proveedor directo.
	Área	La Pule-bora Vicieno; En las Faldas del Cerro
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Costa
	Provincia	Guaya
Producción del ingrediente base	Población	Taxifa
	Épocas de producción	A principios del Verano