



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*

**ÁREA ADMINISTRATIVA**

TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

**Análisis de los platos más representativos del cantón Loja en sus parroquias urbanas para la elaboración de una Ruta Gastronómica de Restaurantes**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**AUTOR:** Serrano Riofrio, Kevin Fabricio

**DIRECTOR:** Artieda Ponce, Mauricio, Mgtr.

LOJA - ECUADOR

2019



*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>*

2019

## APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Magister.

Mauricio Artieda Ponce.

### DOCENTE DE LA TITULACIÓN

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: **Análisis de los platos más representativos del cantón Loja en sus parroquias urbanas para la elaboración de una Ruta Gastronómica de Restaurantes** realizado por **Serrano Riofrio Kevin Fabricio** ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, febrero de 2019

f) .....

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo **Serrano Riofrio Kevin Fabricio** declaro ser autor del presente trabajo de titulación: Análisis de los platos más representativos del cantón Loja en sus parroquias urbanas para la elaboración de una Ruta Gastronómica de Restaurantes, de la Titulación de Gastronomía siendo Mgtr. Mauricio Artieda Ponce, director del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 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 o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f. ....

Autor: Kevin F. Serrano

Cédula: 1150333928

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mi Madre, su esfuerzo me motiva cada día a ser mejor.

A mis hermanos, por estar conmigo incondicionalmente

A los docentes de la titulación, por sus enseñanzas.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi Madre por su amor, confianza y apoyo incondicional durante toda la etapa universitaria.

A mis Hermanos por su paciencia.

A Leidy, Jesse y Dori, por formar parte de este camino.

Al tutor de este trabajo, por su predisposición y ayuda.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	vi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT .....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
1. MARCO TEÓRICO .....	6
1.1. Gastronomía y Patrimonio .....	6
1.2. Cocina .....	6
1.2.1. Cocina Ancestral.....	6
1.2.2. Cocina Local .....	6
1.2.3. Cocina Regional.....	7
1.2.4. Cocina Típica.....	7
1.2.5. Cocina Popular .....	8
1.3. El alimento como recurso cultural .....	8
1.4. Turismo .....	8
1.4.1. Rutas Turísticas .....	9
1.4.2. Rutas Alimentarias .....	9
1.4.3. Turismo Gastronómico.....	10
1.4.4. Perfil del turista gastronómico .....	11
1.4.5. Turismo y Desarrollo .....	12
2. ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA DE LOJA .....	14
2.1. Datos geográficos y demográficos de la provincia de Loja.....	14
2.2. Producción Agrícola.....	14
2.3. Producción pecuaria .....	15
2.4. Generalidades de la gastronomía local.....	16
2.5. Definición de la gastronomía local .....	16
2.5.1. Influencia de las regiones continentales del país .....	16
2.5.2. Productos básicos.....	18
2.6. Información geográfica, demográfica y cultural del cantón Loja .....	20

2.7. Atractivos turísticos de la zona .....	21
3. ESTUDIO METODOLÓGICO .....	24
3.1. Metodología .....	24
3.1.1. Determinación de la metodología.....	24
3.2. Análisis e interpretación de resultados encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas. ....	25
Determinación de la muestra para la encuesta .....	25
3.2.1. Edad y sexo .....	26
3.2.2. Ocupación.....	28
3.2.3. Conocimiento de la gastronomía lojana. ....	28
3.2.4. Ingredientes o insumos básicos. ....	29
3.2.5. Plato representativo .....	30
3.2.6. Establecimientos recomendados .....	31
3.2.7. Frecuencia de consumo.....	33
3.2.8. Lugar de consumo .....	34
3.2.9. Plato que no se prepara y lugar donde se hacía. ....	35
3.2.10. Plato preparado en festividades. ....	36
3.2.11. Gasto promedio .....	37
3.2.12. Apertura de ruta y marca .....	37
3.3. Análisis e interpretación de resultados de la entrevista dirigida a establecimientos identificados .....	38
3.3.1. ¿Considera al restaurante que Ud. administra como una muestra de la cultura Lojana? .....	39
3.3.2. ¿Cuál es la historia detrás de su establecimiento? .....	39
3.3.3. ¿Por qué cree Ud. que los encuestados eligieron su restaurante? .....	39
3.3.4. ¿La oferta del restaurante (carta, menús, bebidas) que Ud. administra contiene una cantidad considerable de platos pertenecientes a la gastronomía local? ¿Cuál es el plato más vendido?.....	40
3.3.5. ¿Los procesos de elaboración de los mencionados platos, conservan técnicas tradicionales?.....	40
3.3.6. ¿Las materias primas utilizadas son producidas localmente?.....	41
3.3.7. ¿Le gustaría que su establecimiento este certificado bajo una marca reconocida turísticamente? y ¿Formaría parte de una ruta gastronómica de restaurantes en el cantón Loja?.....	41
3.3.8. ¿Podría recomendar alguna actividad que se pueda incluir en el mencionado proyecto?.....	41

3.4.	Análisis y formulación de recetas estándar de platos identificados .....	42
3.4.1.	Entradas o sopas.....	42
3.4.2.	Platos principales .....	44
3.4.3.	Postres .....	46
4.	RUTA GASTRONÓMICA.....	48
4.1.	Nombre del producto .....	48
4.2.	Concepto del producto .....	48
4.3.	Localización .....	48
4.4.	Perfil del viajero gastronómico.....	49
4.5.	Características de la ruta.....	50
4.5.1.	Recursos gastronómicos.....	50
4.5.2.	Integrantes.....	50
4.6	Requerimientos para su desarrollo .....	53
4.6.1.	Diseño de la marca .....	53
4.6.2.	Promoción y publicidad .....	54
4.6.3.	Formulación de itinerarios.....	57
4.7.	Trazado de la ruta .....	59
4.8	Presentación de la Ruta .....	68
	CONCLUSIONES .....	71
	RECOMENDACIONES.....	72
	BIBLIOGRAFÍA.....	73
	ANEXOS.....	78
1.	Modelo de encuesta.....	79
2.	Preguntas dirigidas a establecimientos identificados.....	84
3.	Entrevistas realizadas a establecimientos identificados .....	85
4.	Formato de receta estándar .....	89
5.	Recetas Estándar.....	92
	Receta estándar tamales .....	92
	Receta estándar humitas .....	93
	Receta estándar repe lojano .....	94
	Receta estándar arveja con guineo.....	95
	Receta estándar cecina lojana.....	96
	Receta estándar fritada.....	97
	Receta estándar gallina acuyada.....	98

Receta estándar cuy asado .....	99
Receta estándar chanfaina .....	100
Receta estándar quimbolitos.....	101
Receta estándar bocadillos lojanos.....	102
Receta estándar miel con quesillo .....	102
Receta estándar encurtido .....	103
Receta estándar mote colorado .....	103
6. Versiones de la marca.....	104

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Crianza, número total de cabezas y porcentajes de producción pecuaria a nivel provincial .....	15
Tabla 2. Platos representativos identificados .....	30
Tabla 3. Platos consumidos en festividades .....	36
Tabla 4. Resumen historia detrás de los establecimientos seleccionados .....	39
Tabla 5. Cantidad de platos de carta y plato más vendido .....	40
Tabla 6. Actividades recomendadas por restaurantes.....	42
Tabla 7. Recursos gastronómicos.....	50
Tabla 8. Integrantes de la ruta .....	51
Tabla 9. Itinerario Ruta de la Tradición Lojana Formato 1.....	57
Tabla 10. Itinerario Ruta de la Tradición Lojana Formato 2.....	58

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Edad y sexo de los encuestados.....	27
Figura 2. Edad del encuestado - porcentajes .....	27
Figura 3. Ocupación.....	28
Figura 4. Conocimiento de la gastronomía lojana .....	28
Figura 5. Ingredientes básicos identificados .....	29
Figura 6. Establecimientos recomendados .....	32
Figura 7. Platos consumidos muy frecuentemente.....	33
Figura 8. Porcentajes de platos consumidos -frecuentemente-.....	34
Figura 9. Lugares donde se consumen platos típicos .....	35
Figura 10. Plato que no se prepara.....	36

Figura 11. Gasto promedio .....	37
Figura 12. Apertura de ruta y marca .....	38
Figura 13. Logotipo de la marca "LojaFoodies" .....	53
Figura 14. Imagen Ruta de la Tradición Lojana.....	54
Figura 15. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana, día 1 .....	60
Figura 16. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana, día 1 – Continuación .....	61
Figura 17. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana, día 2. ....	62
Figura 18. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 1 .....	63
Figura 19. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 1 - Continuación .....	64
Figura 20. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 2.....	65
Figura 21. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 2 – Continuación .....	66
Figura 22. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 3.....	67
Figura 23. Brochure Ruta de la Tradición Lojana - Reverso.....	69
Figura 24. Brochure Ruta de la Tradición Lojana - Anverso .....	70

## RESUMEN

La investigación tiene como finalidad realizar una propuesta de ruta gastronómica de restaurantes a través del análisis de los platos más representativos de las seis parroquias urbanas (El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián, Punzara y Carigán) del cantón Loja, provincia de Loja ubicada al Sur del Ecuador. El trabajo se justifica en la revalorización de los productos y platos tradicionales de la localidad, argumentado en los pocos estudios e iniciativas a nivel urbano. El objetivo principal es el análisis de los platos identificados como representativos, mismos que serán utilizados en el apartado final para la formulación de un producto turístico-gastronómico. La metodología utilizada fue la revisión bibliográfica, la aplicación de encuestas y realización de entrevistas.

La propuesta del presente trabajo está diseñada en relación con los recursos gastronómicos disponibles identificados; resultando como aportación final la marca del producto, itinerarios de actividades, trazado de rutas y finalmente las estrategias de marketing a aplicar.

**PALABRAS CLAVE:** Ruta gastronómica, revalorización de platos, productos tradicionales, restaurantes, parroquias urbanas.

## ABSTRACT

The purpose of the research is to propose a Gastronomic Restaurant Route through the analysis of the most representative dishes of the six urban parishes (El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastian, Punzara and Carigán) of the Loja canton in Loja province located in the South of Ecuador. The work is justified in the revaluation of the products and traditional dishes of the town, argued in the lack of studies and initiatives at the urban level. The main objective is the analysis of the dishes identified as representative, which will be used in the concluding section for the formulation of a tourist-gastronomic product. The methodology used was the bibliographic review, the application of surveys and interviews.

The proposal of this work will be designed in relation to the available gastronomic resources and identified members; resulting as a final contribution the product brand, itineraries of activities, the routes drawing and finally the marketing strategies to be applied.

**KEYWORDS:** Gastronomic route, revaluation of dishes, traditional products, restaurants, urban parishes.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación consiste en el análisis de los platos más representativos del cantón Loja en sus parroquias urbanas; orientado a la elaboración de una ruta gastronómica de restaurantes, cuyo propósito es *analizar los platos más representativos del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas para la elaboración de una propuesta turístico-gastronómica*.

Dentro del primer capítulo se realiza la respectiva revisión de información en temas relacionados con gastronomía, turismo, rutas alimentarias, patrimonio y otros necesarios para el entendimiento de la investigación.

Del mismo modo, hacia el segundo capítulo se efectúa la correspondiente revisión bibliográfica, en este caso, para evaluar la situación actual de la provincia de Loja y el cantón Loja. Este apartado conlleva la definición de antecedentes sociodemográficos, agrícolas y pecuarios.

Seguidamente, en el tercer capítulo se procede a realizar el estudio metodológico, que consiste en primera instancia en reconocer los productos y platos más representativos conjuntamente con sus implicaciones de consumo. En este apartado se identifican varios restaurantes mismos que serán objeto de entrevista; información que se plasma en dicha sección. Este capítulo comprende el análisis de cada plato identificado y la formulación de la receta estándar.

Para concluir con la investigación, se genera la propuesta de *La Ruta Gastronómica de Restaurantes*, misma que estará conformada de distintos elementos, entre ellos los recursos gastronómicos a utilizar, los integrantes e itinerarios; así como también la construcción de la marca y las estrategias de marketing y promoción, especificadas dentro del cuarto capítulo.

El presente proyecto reviste gran importancia a nivel local, puesto que no se ha generado ningún proyecto o iniciativa orientado a revalorizar la gastronomía situada en la parte urbana del cantón; en este sentido, la gran mayoría de estudios o propuestas están dirigidas hacia la parte rural de la provincia.

Otro factor fundamental para la elaboración de esta propuesta es generar para el sector hostelero local, valor en toda su actividad; argumentado en el creciente mercado turístico que posee la ciudad durante las temporadas en las que se desarrollan eventos

de relevancia como el Festival Internacional de Artes Vivas Loja o la Romería de La Virgen del Cisne.

La metodología de investigación empleada para el trabajo de fin de titulación se basa en la revisión bibliográfica de conceptos concernientes a términos utilizados para su desarrollo; por otro lado, utiliza dos herramientas puntuales de recolección de datos, la encuesta y la entrevista.

**CAPITULO I:**  
**MARCO TEÓRICO**

## **1. MARCO TEÓRICO**

### **1.1. Gastronomía y Patrimonio**

Gastronomía hace referencia al estudio del alimento y su relación con todos los ámbitos de la cultura (Gutiérrez, 2012); concepto que vincula las bellas artes, las ciencias sociales y naturales; e incluso ciencias exactas como la matemática, la física y la química.

Por otro lado, la UNESCO (2003) define como patrimonio cultural intangible a todas aquellas actividades o acciones que los individuos aceptan como parte de su cultura; que se transmiten generacionalmente, se suceden constantemente y se relacionan con la naturaleza proporcionando identidad con el fin de avivar el respeto a la diversidad.

De este modo, se precisa a la gastronomía como parte del patrimonio cultural intangible, puesto que es una actividad ligada fundamentalmente a la cultura, que es de carácter tradicional y que posee implicaciones más allá de las biológicas.

Así pues, la gastronomía al ser un tema extenso posee diferentes concepciones que deben ser entendidas para la correcta comprensión de la investigación; entre estos términos se han considerado los siguientes:

### **1.2. Cocina**

La cocina es considerada como una actividad fundamental para el ser humano y es parte esencial de la cultura pues engloba todos aquellos saberes propios de quienes forman un determinado grupo (Meléndez & Cañez, 2009); por lo que a continuación se procederá a definir las diferentes consideraciones de la mencionada temática:

#### **1.2.1. Cocina Ancestral**

Se denomina cocina ancestral a aquellas técnicas, procedimientos, conocimientos, recetas entre otros factores dirigidos a la elaboración de alimentos, que han sido transmitidos a generaciones pero que se remontan a orígenes antiguos. Dichos saberes se encuentran estrechamente ligados a la sabiduría popular, valores y costumbres comunes (Frade, 2014).

#### **1.2.2. Cocina Local**

Boisier (2001) califica al término local como “aquel concepto relativo a un espacio más amplio” (p.7); haciendo alusión a la relación que tiene un determinado sitio con el que lo

engloba o lo contiene, considerándolo como más grande. Se puede ejemplificar con términos como parroquia, cantón, provincia y región.

Por lo tanto, haciendo referencia a dicho concepto, se puede definir a cocina local como aquellas técnicas, procedimientos y conocimientos ejecutados con el fin de elaborar alimentos con base en productos o materias primas propios de la localidad; es decir, que se encuentren alrededor de una determinada población y que sean parte de su dieta usual.

### **1.2.3. Cocina Regional**

Meléndez y Cañez (2009) definen a la cocina regional como aquella que hace uso de los saberes (técnicas, procedimientos) resultado de la herencia cultural basada en la apropiación de un inventario de productos primarios y elaborados.

De ese modo, se conceptúa a la cocina regional como aquella que utiliza productos o materias primas propias de la región, designada de este modo por las condiciones territoriales, pues de manera generalizada posee iguales procedimientos, platos y costumbres. Se puede ejemplificar con la cocina andina, cocina que reúne métodos de cocción, insumos y otras técnicas originadas en los Andes y practicadas por todas las comunidades presentes en dicho territorio

### **1.2.4. Cocina Típica**

El Diccionario de la Real Academia Española [DRAE] (2014), establece dos definiciones para el concepto *típico*: el primero como aquel adjetivo que califica una cualidad característica o representativa del algún objeto o situación; mientras que el segundo significado sostiene que es un adjetivo que califica lo peculiar de una región o época.

Otro concepto relevante de esta temática es el defendido por Cartay (1998) en el que se define a lo típico basado en tres conceptos "*la calidad, la diferenciación y el territorio*" (p.13); características que permiten la detección y valoración del producto argumentado en el punto de vista del consumidor y relacionado a una dimensión geográfica.

De ese modo, se puede denominar a la cocina típica como el tipo de cocina que se sucede con frecuencia en un sitio y tiempo determinado, es así el caso de platos que se preparan para festividades como lo son la fanesca en semana santa o la colada morada en día de difuntos.

### **1.2.5. Cocina Popular**

Para conceptualizar a la cocina popular es necesario comprender el término *popular*, que generalmente se lo relaciona con la cultura. Se entiende por popular a aquella situación que implica la accesibilidad de las masas en torno a experiencias sociales; dando lugar a la diferenciación entre cultura alta (elite) y cultura baja (popular) (Gómez, 2006).

El DRAE (2014) posee 5 definiciones del término *popular*, entre ellas, la más acertada para la actual premisa es aquella que afirma al adjetivo utilizado para calificar la condición de estimado o reconocido de manera general.

En conjunto, se denomina cocina popular a aquella sucedida y consumida de manera repetitiva, en un espacio determinado y de carácter accesible; tal es el caso de las tortillas de maíz en México, alimento consumido en la mayoría de los hogares.

### **1.3. El alimento como recurso cultural**

Según Maestromey y Wilches (2007) un recurso cultural es aquella parte del patrimonio (material o inmaterial) destinado a la protección, investigación y cuidado con el fin de servir a la sociedad; basándose en que el concepto *recurso* hace referencia a todos aquellos medios orientados hacia el desarrollo social y económico. Del mismo modo, Galimberti (2013) afirma que un recurso cultural puede considerarse luego de su reconocimiento como un recurso económico.

Barrera (2006) conceptualiza al alimento como un recurso netamente cultural e histórico, pues conlleva a “vincular las experiencias contemporáneas con el pasado” (p.3); de manera que son valorados los procesos para la obtención de determinado producto, el espacio donde se desarrollan estos hechos e incluso las diferencias sociales de quienes se encuentran en aquel contexto.

De esta manera, el alimento se afirma como un recurso cultural, basado en sus implicaciones sociales como parte del patrimonio de los pueblos. Cabe destacar que su producción está orientada al desarrollo humano.

### **1.4. Turismo**

Según la Organización Mundial del Turismo [OMT] (2011), se denomina turismo a todas las actividades (negocios, ocio, cultura, etc) realizadas por individuos que, por un tiempo limitado, se desplazan fuera del lugar de actual residencia o trabajo.

Esta definición posee varias particularidades; implica el movimiento físico de los individuos que figuran como turistas, llevándolos fuera de su entorno habitual; conlleva una limitante de tiempo de estancia y engloba los productos o servicios necesarios para solventar sus necesidades.

#### **1.4.1. Rutas Turísticas**

Cárdenas (2015) define como ruta turística a aquel recorrido con origen y destino distinto, con el cual se realiza los itinerarios de actividades que pueden incluir aspectos culturales, naturales, entre otros relacionados a una temática o concepto determinado.

Por otro lado, Juan y Pulido (2002) conceptualizan a una ruta turística como aquel proceso unificador entre los recursos susceptibles de aprovechamiento turístico (monumental, cultural y natural), para lo cual es necesario un proceso metodológico. Además, agregan que los elementos básicos para la elaboración de las denominadas rutas, corredores o itinerarios son los siguientes:

- Temática o hecho diferencial
- Determinación de puntos de mayor atractivo con base en inventarios
- Calcificación de puntos por su grado de interés
- Atención a las motivaciones de los consumidores
- Rentabilidad del producto
- Recursos humanos

#### **1.4.2. Rutas Alimentarias**

El término gastronomía se asocia la mayoría de las veces a restaurantes y cocinas de manera errónea; pues hace referencia a toda la cadena de valor; desde los agricultores quienes tienen la tarea del cultivo, hasta llegar a los consumidores finales.

Por otro lado, son estos productos quienes forman el patrimonio de cada pueblo cuya identidad es un factor fundamental para aumentar la valía de los alimentos. Pero este proceso no podría ser posible sin la ayuda del turismo, pues es durante esta etapa en la cual el destino turístico crea imagen (Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, 2010).

Es aquí donde las rutas gastronómicas o denominadas alimentarias toman importancia, pues son parte intrínseca de la reafirmación de la identidad y el desarrollo humano, consideradas como recursos culturales y económicos.

Se denomina a Ruta Alimentaria a aquellos itinerarios o paquetes turísticos que ofertan productos o servicios dirigidos a realizar actividades para el conocimiento de la cultura e historia de los alimentos propios de la identidad de una región. Se puede reconocer como un instrumento turístico cuyo objetivo es el desarrollo rural (Barrera y Barrigas, 2009).

### **1.4.3. Turismo Gastronómico**

Según el plan de Acción 2016/2017 de la OMT (2016), el patrimonio cultural inmaterial de los distintos destinos es la principal motivación para la atracción de turistas, proponiendo al turismo gastronómico como parte fundamental de la experiencia turística y como un elemento estratégico para la generación de imagen y marca.

Henderson (2009) define al turismo gastronómico como aquellas actividades realizadas por el turista en donde se consumen productos locales, en restaurantes, tiendas, festivales o afines; para lo que es necesario una infraestructura determinada.

Por otro lado, se puede definir al turismo gastronómico como el desplazamiento de los individuos hacia destinos en donde se degustan alimentos ya sea a sitios de producción primaria o secundaria (Hall y Mitchell, 2005).

De acuerdo con las consideraciones anteriores, se denomina turismo gastronómico a la modalidad del turismo que engloba actividades relacionadas directamente con la gastronomía y el buen comer, practicada por individuos cuyo fin es tener una experiencia dirigida a probar nuevos sabores; desarrollada alrededor de la degustación de alimentos y demás actividades inherentes a ella (Oliveira, 2011).

Es evidente entonces definir al turismo gastronómico como aquel tipo de turismo orientado a vivir experiencias relacionadas con los alimentos y toda su cadena de valor.

El turismo gastronómico conlleva varias implicaciones, pretende la continua práctica del respeto por la cultura y la tradición; enfocado a la autenticidad y sostenibilidad de los servicios ofertados. Por otro lado, pretende diversificar las actividades del sector primario, proponiendo a la gastronomía como factor fundamental para el establecimiento de imagen y marca del destino (OMT, 2011). Cabe recalcar que la gastronomía es un proceso continuo que se desarrolla y evoluciona a la par con su contexto.

#### **1.4.4. Perfil del turista gastronómico**

Para el presente estudio es necesario conceptualizar el comportamiento del consumidor de este tipo de modalidad turística con el objetivo de definir la manera en que seleccionan y usan productos o servicios que satisfacen sus necesidades además de los impactos que los mismos generan.

Huertas, Diéguez, y Cuétara (2015) definen tres puntos principales para concretar el perfil de los turistas gastronómicos:

1. Poseen gastos superiores al promedio: El individuo de este tipo no escatima en emplear su dinero o extras en su viaje a la hora de ser parte de alguna experiencia.
2. Interés por la calidad y autenticidad de las experiencias consumidas.
3. Promoción diferente; el turista de esta modalidad es aquella persona interesada e informada acerca de determinada cultura, por lo que a la hora de elegir su destino busca por sus propios medios la información necesaria en guías, revistas o elementos web.

Estas tres características evidencian claramente el nivel cultural alto del consumidor de este tipo de turismo.

Según Oliveira (2011), quien se basó en tres estudios de habla inglesa, los turistas de este tipo se encuentran en el rango de edad 18-45, de ambos sexos, quienes presentan distintas motivaciones, entre ellas las siguientes:

- Culturales: Este tipo de motivaciones se basan en el interés por conocer de mejor manera una determinada cultura; es decir, experimentar a través de la alimentación rituales o hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo. Engloba actividades como la visita a museos de esta temática, la relación directa con la preparación de los alimentos e incluso el conocimiento de procesos en productos primarios y secundarios.
- Físicas: Destacan las actividades por placer (satisfacer la necesidad de probar algún manjar) o por salud (cambio de hábitos alimenticios).
- Estatus y prestigio: Relacionado al consumo de alimentos en establecimientos con puntuaciones elevadas por guías populares como la denominada “Guía Michelin”; ello con el objetivo de poder demostrar su capacidad económica o un estatus social alto y así aumentar su prestigio.

#### **1.4.5. Turismo y Desarrollo**

La industria del turismo relaciona distintos elementos de la economía de un país en su complejidad por hacer uso de gran variedad de elementos, productos o servicios; necesarios para el desarrollo (OMT, 2011). En este contexto, el turismo como una actividad económica, favorece a la creación de nuevas plazas de empleo, genera ingresos públicos e incide en la actividad empresarial.

Por otro lado, evita la migración en zonas rurales, promoviendo en este caso, la reactivación de dichas economías, pues el turismo conlleva el denominado efecto multiplicador, el que pretende el desarrollo directo o indirecto de los diferentes sectores (Vázquez, Morales y Pérez, 2013).

El turismo es una actividad fundamental para el desarrollo humano, pues influye de manera directa en los ámbitos económico, social y medioambiental; a través de la generación de divisas, la revaloración del patrimonio y de la identidad de los pueblos.

**CAPITULO II:**  
**ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA DE LOJA**

## **2. ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA DE LOJA**

### **2.1. Datos geográficos y demográficos de la provincia de Loja**

La provincia de Loja se encuentra ubicada al Sur del Ecuador, en la región sierra del país, con una superficie de 11.065,42 km<sup>2</sup>; posee los siguientes límites:

- Al norte con las provincias de El Oro y el Azuay
- Al sur y oeste con el Perú.
- Al este con la provincia de Zamora Chinchipe.

Consta de 16 cantones, que contienen 78 parroquias rurales y 24 urbanas. La provincia está conformada por 448 966 habitantes cuyo idioma es el español. El mayor porcentaje de dicha población se considera mestiza, según cifras del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC] (2010).

### **2.2. Producción Agrícola**

Según cifras del INEC Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua [ESPAC] (2016), Loja posee una notable participación nacional en la labor agrícola, con cultivos de importancia como lo son el maíz duro y suave, con una producción a nivel país del 11.10 %, además del café, el frejol, entre otros. La provincia posee también cultivos considerados de baja relevancia, asociados con los de carácter anual, entre los que se encuentran plantas frutales como el mango, ciruelo, papayo, maracuyá, tomate de árbol y babaco.

La provincia cuenta con cultivos permanentes y de carácter transitorio. Entre los principales cultivos permanentes destacan en primer lugar la caña de azúcar, que posee una participación del 8.98% con respecto a la producción nacional. Dicho cultivo posee mayor relevancia en los cantones Catamayo (95%), Espíndola y Loja (INEC ESPAC, 2016).

De acuerdo con el INEC (2011), el 75% de los cafetales se ubican en las provincias de Loja, Olmedo, Sozoranga, Quilanga Y Chaguarpamba, aportando con un 16% de la producción del país. El mencionado producto ha sido objeto de reconocimiento en distintas ocasiones a nivel nacional e internacional argumentado en su calidad y aroma, superando en el 2016 los récords de puntuaciones en el concurso Taza Dorada organizado por la Asociación Nacional de exportadores de Café (Comité Técnico Interinstitucional primer concurso Taza Dorada Café Robusta, 2016).

Del mismo modo, los cultivos transitorios notables en la provincia son: el maíz duro seco con aproximadamente el 8.3% de la producción nacional que corresponde a 38792 hectáreas plantadas y el arroz con 6414 hectáreas (INEC 2011). Las tierras de la provincia poseen aptitud para el cultivo de cacao, mora, papa, quinua, soya, café, trigo entre otros (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2015).

### 2.3. Producción pecuaria

Según datos del INEC – ESPAC 2016, la producción pecuaria en la provincia está conformada por 3.102.000 especímenes de diferentes crianzas.

Tabla 1. Crianza, número total de cabezas y porcentajes de producción pecuaria a nivel provincial

<b>CRIANZA</b>	<b>NÚMERO TOTAL DE CABEZAS</b>	<b>%</b>
Vacuno	383.578	12,37
Porcino	114.130	3,68
Ovino	17.889	0,58
Asnal	25.002	0,81
Caballar	2.424	0,08
Mular	17.045	0,55
Caprino	80.431	2,59
Pollos y gallinas en campo	895.356	28,86
Pollos y gallinas en planteles avícolas	1.566.145	50,49
<b>TOTAL</b>	<b>3.102.000</b>	<b>100</b>

Fuente: INEC-ESPAC 2011

Elaborado por: Autor

De la tabla 1 se puede concluir que la crianza con mayor población es la de vacunos, con un 12.37% del total de registrados, mientras que, las crianzas caballar, asnal, ovina y mular representan menos del 10% del total.

Según datos del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Gobierno Provincial de Loja [GPL] (2014), el mayor porcentaje de concentración de las mencionadas

especies se encuentra en el cantón Loja con una cifra que asciende al 44 %; mientras que los cantones de Paltas y Gonzanamá poseen el 15% y 12 % de manera respectiva. El restante 29 % lo acogen los demás cantones.

## **2.4. Generalidades de la gastronomía local**

Por su ubicación geográfica, la provincia más al sur del país es una de las regiones que preserva diferentes tradiciones en el ámbito culinario que fusionan influencias de las tres regiones del Ecuador continental.

Entre los principales platos destaca la cecina, denominándose de esta manera a la carne seca o charqui, mismo que se acompaña de yuca cocida y encurtido de cebollas y tomate; muestra tradicional en toda la provincia.

Otro de los platos que resalta en toda la provincia, son los tamales; elaborados a partir de maíz seco amarillo y relleno de algún género cárnico (oreja de cerdo o pollo); cocidos al vapor a través de hojas de achira; que se acompañan con ají de pepa de zambo y una taza de café, cultivado en la mayoría de los cantones.

Entre las sopas que más sobresalen de la extensa variedad, se encuentra las elaboradas a partir de guineo y papa; entre ellas el repe blanco y la arveja con guineo, que se acompañan usualmente con aguacate.

La bebida tradicional se denomina horchata, infusión elaborada a través de múltiples hojas que dan como resultado una bebida muy aromática que se acompaña con gotas de limón.

## **2.5. Definición de la gastronomía local**

### **2.5.1. Influencia de las regiones continentales del país**

La gastronomía de la provincia de Loja y en especial la del cantón Loja, tiene varias particulares generadas producto de su situación geográfica, considerada como la localidad más al sur del país, generando de este modo la unión de procedimientos, ingredientes y culturas tradicionales propias de las tres regiones continentales del Ecuador dando paso a la creación de una gastronomía variada y extensa. Dicha gastronomía posee similitudes muy evidentes, en especial en la utilización de productos que a continuación se especifican:

La influencia de la región costa radica en la utilización del plátano y el maní; argumentado en la preparación de alimentos que se relacionan a los productos antes mencionados, en especial en los cantones limitantes con la provincia de El Oro (Macas, 2017).

Es en este caso, resaltan platos como arveja con guineo o en su defecto, la sustitución del mencionado grano con otros locales (zarandaja o frejol). Se evidencia además la elaboración de platos como bolones, majado de plátano verde y de guineo, molloco, plátano con queso y otros.

Otra de las influencias muy marcadas, son los métodos de cocción; en la provincia destaca la preparación de chivo al hueco, la que se realiza de modo que, la cocción se ejecuta con la ayuda de brazas colocadas en una especie agujero; en donde se dispone la olla que contiene el género cárnico previamente macerado, cubierto y acompañado de camote o yuca; proceso similar a la preparación del seco de cabrito recreado en provincias de la región costa (Chamba, 2011). La utilización del coco en bebidas locales, como la denominada pipa con punta, en la que se mezcla el agua de coco y aguardiente de caña o incluso en postres, como es el caso de la natilla zapotillana, elaborada a partir de leche de chiva.

Por otro lado, la utilización de productos andinos es un determinante en la dieta del cantón, entre los que figuran el maíz, la papa y algunos granos (Unigarro, 2010). Resaltan la preparación de locros de granos, purés o como guarniciones luego de cocidos.

Otra de las influencias andinas radica en el consumo de carnes de caza, como lo son los cuyes; mismos que hasta la actualidad son preparados en restaurantes que mantienen la tradición (Alejandro, 2011).

El consumo de cerdos es bastante común en toda la región sierra del país, pero es en el cantón en estudio donde se consume de formas muy variadas, entre las más comunes se encuentran las siguientes: La fritada, plato típico de toda la región sierra del país, acompañada con mote, chanfaina y encurtido. El seco de congatullo es un guiso elaborado con los huesos de la parte vertebral del cerdo, cocido por un lapso de tres horas a fuego medio, se acompaña usualmente con arroz, yuca y encurtido de cebollas. Otro plato de sabor particular son las morcillas, productos representativos de los cantones de Paltas y Celica.

Entre otro de los platos populares en los que se consume como principal género el cerdo, se encuentra la cecina; que consiste en carne fileteada, sazonada con diferentes condimentos (achiote, sal, ajo, comino, entre otros) y secada al sol; usualmente preparada a la plancha o parrilla; ello acompañado de yuca o mote y encurtido de cebollas.

Por otro lado, Loja posee influencia amazónica, basada en el consumo de productos o el empleo de técnicas de cocción propios de esta región. Entre ellos figuran la yuca, el plátano y la papa china e incluso pescados como el bagre o bocachico (Chamba, 2011). De igual forma, las mencionadas provincias comparten métodos de cocción y diversos procesos como son el vapor o la fermentación natural de bebidas.

### **2.5.2. Productos básicos**

Según la investigación llevada a cabo por Macas (2016), entre los principales productos figuran los siguientes:

#### ***Frutas.***

- Naranja Dulce: Nombre científico citrus sinenses, denominada naranja criolla es consumida por el 72% de los encuestados, proveniente de un árbol de tamaño medio, fruto cítrico de piel gruesa de color amarillo en su etapa madura, con máximo 13 gajos por unidad. Se consume madura de manera directa en jugos o para la elaboración de dulces o bebidas fermentadas.
- Papaya: Carica papaya, de origen prehispánico data del año 1535 en el escrito *Historia Natural y General de las Indias* de Oviedo, que brinda fruto luego de seis meses de trasplantados; fruto ovalado o redondo, que alcanzan hasta los 50 cm y pueden llegar a pesar hasta 25 libras; su pulpa es rica en azúcares de color amarillo pálido o rojizo. Se lo consume de manera directa o en jugos. (García M. A., 2010)
- Otras: Resalta el consumo en cantidad considerable de frutas como la naranjilla, el limón dulce, el tomate de riñón, babaco, granadilla, maracuyá y otras en menor proporción.

#### ***Legumbres, cereales y otros.***

- Maíz: Nombre científico zea Mays, es una planta perteneciente al género de las gramíneas originada en los trópicos de América Latina; de sistema radicular (Deras). Cultivado especialmente en los cantones de Celica y Paltas y usado

para alimentación de animales y preparación de platos como son los tamales, el sango, entre otros.

- Guineo: Nombre científico *Mussa Balbisiana*, es una planta que se reproduce de manera asexual capaz de producir un racimo de fruto maduro en un año (Instituto Iberoamericano de Cooperación para la Agricultura., 2007); existen diversos tipos entre los que figuran los plátanos u otros destinados a la cocción o preparación de sopas como el repe blanco o aquellos para postres, dulces o para el consumo como directo como el tipo cavedish; consumido por el mayor porcentaje de encuestados según el estudio de Macas (2016).
- Arveja: De nombre científico *Pisum Savitum*, planta trepadora de consumo común en el cantón, utilizado especialmente en sopas, menestras ya sea fresco o seco.
- Otros: Se registra además el consumo en menor cantidad de yuca, poroto, cebada, habas, camote, papa, lentejas, zarandaja, caña, higos, entre otros.

#### ***Hortalizas y Plantas Medicinales.***

- Culantro: *Coriandrum sativum*, de la clase Dicotiledónea, originario de Europa Meridional, introducido durante la colonización. Su parte útil, las hojas son finas, aromáticas de color verde intenso considerada de rápido crecimiento (Hernandez, 2003). Se utiliza como aromatizante y saborizante en la mayoría de las comidas.
- Lechuga: Nombre científico *lactuca sativa*, planta anual con una duración de 40 a 60 días. En forma de roseta, hojas de color verde intenso y en ocasiones rojizas o violáceas, dentadas de textura crujiente o lisa (Japon, 2010). Se consumen en su mayoría como acompañantes encurtidas con limón o como parte de ensaladas aderezadas.
- Perejil: *Petroselinum crispum*, hierba aromática de corta duración, bastante ramificada, de tono verde intenso (Reyes, Zavala, y Alonso, 2012). Al igual que el cilantro se usa como aromatizante y saborizante en numerosos platos.
- Entre otras hortalizas consumidas en menor cantidad se encuentra el nabo, zapallo, rábano, mellocos, pimientos, brócoli, remolacha y pepinos.
- Cabe recalcar el uso de plantas medicinales como la hierba mora o cola de caballo para la elaboración de la bebida local popular denominada Horchata.

### **Carnes.**

- Chanco o Cerdo: Omnívoro de eficiencia en la crianza que alcanza su madurez reproductiva a los seis o siete meses para macho y hembra. Entre las principales razas consumidas se encuentran la duroc, hampshire, landrace y yorkshire (Albaco, 2013). Su carne y demás componentes es utilizada en numerosas preparaciones populares, como lo son la cecina, la fritada, la chanfaina y otras.
- Res: Entre las principales razas bovinas para el consumo del cantón y la provincia se encuentran la holstein fressian, brown swiss y las razas criollas (Calle, 2010).
- Gallina criolla: Ave de carne dura producto de su dieta variada y constata actividad física, de nombre científico gallus domesticus phasianidae (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016). Utilizada a nivel local para platos como el seco de gallina o el caldo de gallina criolla.
- Cuy: Cavia porcellus caviidae, conocido como conejillo de indias, es un roedor andino de fácil manejo y tamaño pequeño, herbívoro, con bajo contenido en grasa (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).
- Se consumen también otros tipos de géneros cárnicos en menores cantidades, entre ellos se encuentran la gallina encubada, chivo, pato, borrego, conejo y pescados.

### **2.6. Información geográfica, demográfica y cultural del cantón Loja**

Posee 6 parroquias urbanas (El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián, Punzara y Carigán) y 13 rurales (Chantaco, Chuquiribamba, El Cisne, Gualiel, Jimbilla, Malacatos, Quinara, San Lucas, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, Taquil, Vilcabamba y Yangana); con una población de 214.855, representado por el 79.3 % de personas domiciliadas en territorio urbano; mientras que el 20.7 % restante de habitantes de zonas rurales (Municipio de Loja, s.f.).

El cantón Loja tiene una superficie de 1.895.53 km<sup>2</sup>, posee los siguientes límites:

- Al norte con el cantón Saraguro
- Al sur y este con la provincia de Zamora Chinchipe
- Al oeste con la provincia del Oro y los cantones Quilanga, Catamayo y Gonzanamá.

La ciudad de Loja, considerada ciudad castellana, cuna de artistas y capital musical y cultural del país, posee un clima templado andino, fluctuando temperaturas que van

desde los 18°C a los 21°C (Municipio de Loja, 2014). Entre las fechas cívicas importantes en su haber se encuentran las siguientes:

- 25 junio: Provincialización
- 18 de noviembre: Independencia.
- 8 de diciembre: Fundación.

Entre las fechas religiosas y de relevancia se encuentran las siguientes:

- 15 agosto: Inicio de la peregrinación de la Virgen del Cisne
- 20 agosto: Recibimiento de la imagen de la Virgen del Cisne, festividades que se alargan hasta el 8 de septiembre.
- 16 de noviembre: Inauguración del Festival Internacional de Artes Vivas Loja.

## **2.7. Atractivos turísticos de la zona**

El cantón posee en su haber distintos atractivos dirigidos al sector cultural, deportivo y de esparcimiento, definidos a continuación:

- Basílica del Cisne: Ubicado a 70km de la ciudad de Loja, con temperatura promedio de 8° C., se encuentra un templo gigante de estilo gótico construido en el año 1934, en la que se venera a la imagen de la Virgen del Cisne, tallada en madera de cedro a fines del siglo XVI a manos de Siego de Robles. Entre los atractivos que destacan de la basílica se encuentran los vitrales que recrean pasajes de la biblia, el altar y la mencionada imagen (Universidad ECOTEC, 2011).
- Parque Podocarpus: área protegida que guarda mayor parte de especies endémicas del país, con un aproximado de 146 000 hectáreas, cuenta con más de 622 especies de aves y más de 1200 especies de mariposas nocturnas (Parra, 2012).
- Vilcabamba: Se encuentra ubicado a 40 minutos de la ciudad de Loja, denominado como el *Valle de la Longevidad* por sus condiciones climáticas y calidad de vida. Posee atracciones como el cerro Mandango, sendero Rumi Wilco y la plaza central.
- Puerta de la Ciudad: Monumento que simboliza “el espíritu conquistador de los españoles avecinados en Loja (...)” (Salazar, 2010), que posee un monumento a Don Quijote y Sancho Panza, el puente Bolívar, un museo y cafetería en su interior.

- Iglesia Catedral: Ubicada en el casco céntrico de la ciudad, frente a la plaza central, construida en el año de 1920, de estilo eclético neoclásico. Entre las reliquias que posee se encuentra un órgano de origen alemán donado por Monseñor José María Masiaa (Mendoza & Sarango, 2010).
- Plaza de la Independencia: o denominado también parque de la Independencia o San Sebastián, parque en el que se levanta una torre de 32 metros de altura con detalles de estilo morisco mismo que posee un reloj en su cumbre (Mendoza & Sarango, 2010).
- Museo del Banco Central: Construida en 1731 con estilo tradicional republicano, organizado en dos plantas mismas que contienen la galería Eduardo Kingman y siete salas de exhibición permanente, la arqueológica, de naturaleza, Loja colonial, Loja decimonónica, de recibo tradicional, de personajes lojanos, de artes y artesanías (Mendoza & Sarango, 2010).

**CAPITULO III:**  
**ESTUDIO METODOLÓGICO**

### 3. ESTUDIO METODOLÓGICO

#### 3.1. Metodología

##### 3.1.1. Determinación de la metodología

Metodología supone a la manera en la cual se lleva a cabo la resolución de un problema, la solvencia de una pregunta o se define como el mecanismo para la ejecución de una investigación.

De modo que, para el reconocimiento de los platos representativos se emplearon los siguientes métodos de investigación:

1. Método Bibliográfico: Proceso que consiste en la revisión de información e investigaciones ya existentes, llevado a cabo de una manera sistemática (Mora, s.f.).
2. Método cuantitativo: Método correspondiente a la obtención de datos de carácter numérico para el posterior análisis con base en valores cuantificables. La técnica utilizada fue la siguiente:
  - *Encuestas*: Es una herramienta de obtención de datos producto de un cuestionario aplicable, que tiene como fin realizar evaluaciones del comportamiento de una población basados en los resultados de una muestra determinada (González, Calleja, López, Padrino, y Puebla, 2009).
3. Método Cualitativo: método que consiste en la obtención de datos descriptivos, cualidades o entidades; a través de los cuales se pretende desarrollar conceptos o teorías argumentadas en diferentes contextos; dando prioridad a como se desarrolla el proceso, evitando las generalizaciones (Quecedo y Castaño, 2003). La técnica utilizada se detalla a continuación:
  - *Entrevistas*: Técnica por la cual se obtiene información de manera personalizada; de acuerdo con la subjetividad del entrevistado (García, Martínez, Martín, y Sánchez, s.f.).

Considerando los conceptos mencionados, el presente estudio comprende la realización en primera instancia de la recolección de datos mediante el uso de encuestas, en donde se obtendrá información relacionada a los hábitos de consumo para uso en la investigación.

Posterior a ello, se procederá a la aplicación de entrevistas a los propietarios o administradores de los establecimientos identificados con el objetivo de recolectar

información relacionada con su oferta y demás factores relevantes de su negocio. Concluido este proceso, se continuará con la formulación de recetas estándar de los platos considerados como representativos, producto de ambos procesos de recolección de información ejecutados anteriormente.

A continuación, se presenta el análisis de los procesos mencionados:

### **3.2. Análisis e interpretación de resultados encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.**

El formato de encuesta aplicada a la muestra se encuentra en el anexo número 1 del apartado correspondiente.

#### **Determinación de la muestra para la encuesta**

López (2004); define a la muestra como aquella “*parte del universo o población*” (p.69), la cual será reconocida como el objeto de estudio; obtenido a partir de un proceso lógico determinado.

Por otro lado, la Guía práctica para la construcción de muestras de la Contraloría General de la República de Chile (2012), sostiene que la muestra es un grupo de elementos del universo sobre los cuales se hace uso de medios estadísticos para su posterior revisión.

Considerando ambas definiciones, se conceptualiza a la muestra como aquella parte representativa de la población, que luego de un proceso determinado, es el objeto de estudio de la investigación. Dicha información será evaluada posteriormente a través de procesos estadísticos.

Con respecto a la información del INEC (2010); Loja en sus parroquias urbanas representa una población de 170.280 habitantes; de los cuales 99.334 se encuentran dentro del rango de edad de 20 a 64 años.

A continuación, se detalla el proceso para la obtención de la muestra a través de la fórmula para poblaciones finitas:

$$n = \frac{Z^2 N p q}{e^2 (N - 1) + Z^2 p q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2(99,334)(0,5)(0,5)}{0,07^2(99334 - 1) + 1,96^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{95400,3736}{487,6921}$$

$$n = 195,61$$

$$n = 196$$

Correspondiendo los siguientes valores:

n = Tamaño de la muestra

p = Población a favor (0.5)

Z = Nivel de Confianza (95% = 1.96)

q = Población en contra (0.5)

N = Universo poblacional (99.334 hab.)

e = Error de Estimación (7%)

Se denomina error de estimación al porcentaje de error que admite la investigación; entre menor sea este valor, será más preciso el resultado, haciendo uso de un mayor número de individuos y posiblemente encareciendo la operación (Morales, 2012). Para el presente trabajo se empleó el 7% de error de estimación, considerándolo como un valor equilibrado en relación con las implicaciones mencionadas anteriormente.

Seguidamente se procede con el análisis e interpretación de los resultados de la herramienta de investigación; estructurada en 14 preguntas detalladas de la siguiente forma:

### **3.2.1. Edad y sexo**

El 50% de los encuestados se encuentra en el rango de edad de 20 a 34 años; en donde el sexo femenino es predominante en la muestra; el que representa el 54%. Por otro lado, entre la edad de 35 y 49 años, el sexo predominante es el masculino correspondiente a un 64 % de los individuos en dicho rango. Del mismo modo, el sexo femenino predomina entre las edades de 50 y 64 años correspondiendo al 83%, tal como se muestra en las siguientes figuras:

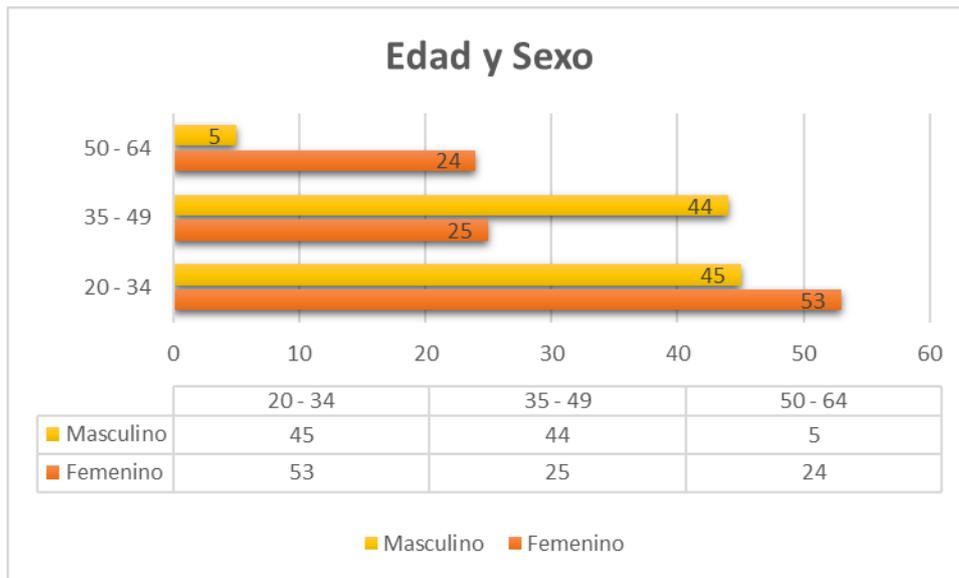


Figura 1. Edad y sexo de los encuestados

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

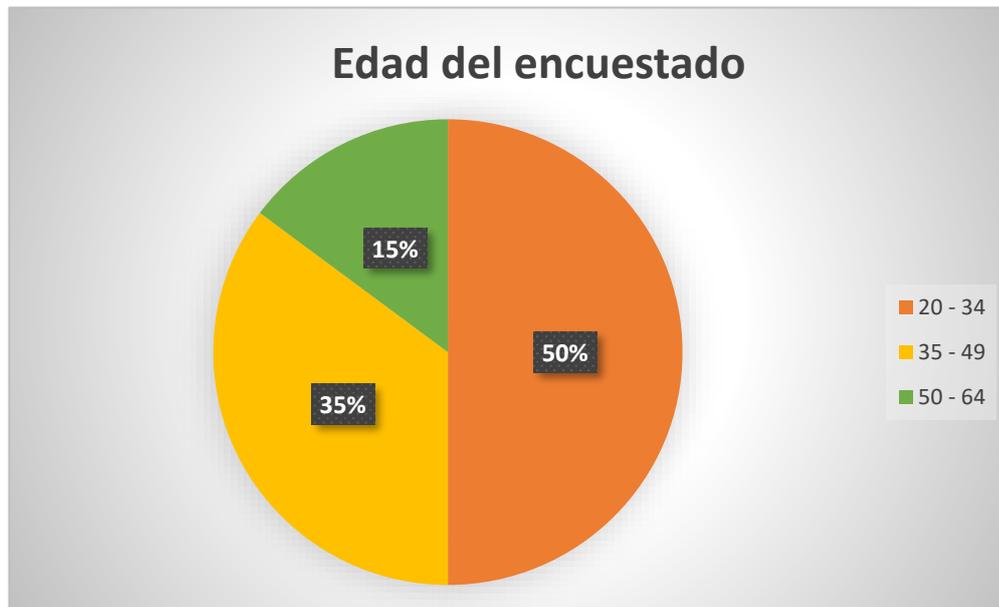


Figura 2. Edad del encuestado - porcentajes

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

### 3.2.2. Ocupación

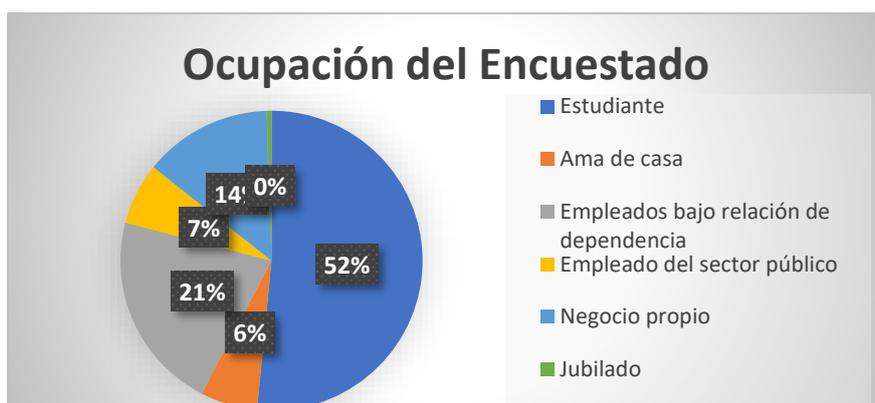


Figura 3. Ocupación.

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

Se puede observar que el 52% de los encuestados pertenecen al grupo estudiante; mientras que el 21% corresponde al grupo de empleados bajo relación de dependencia. El restante 27% corresponde a los grupos de ama de casa, empleados del sector público, negocio propio o jubilados.

### 3.2.3. Conocimiento de la gastronomía lojana.

Se cuestionó a través de este apartado si los individuos tenían conocimiento de la gastronomía lojana, presentando dos opciones de respuesta: sí y no.



Figura 4. Conocimiento de la gastronomía lojana

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

Cómo se indica en el gráfico, el 98% de los encuestados otorgó una respuesta positiva; lo que corresponde a un total de 192 personas, evidenciando el notable interés que posee la población local por el tema gastronómico.

### 3.2.4. Ingredientes o insumos básicos.

En este apartado, de carácter abierto, se procedió a cuestionar al encuestado *¿Cuáles son los ingredientes básicos de la gastronomía lojana?*; con el objetivo de reconocer los ingredientes o materia prima que identifican al cantón, obteniendo los resultados presentados a continuación:

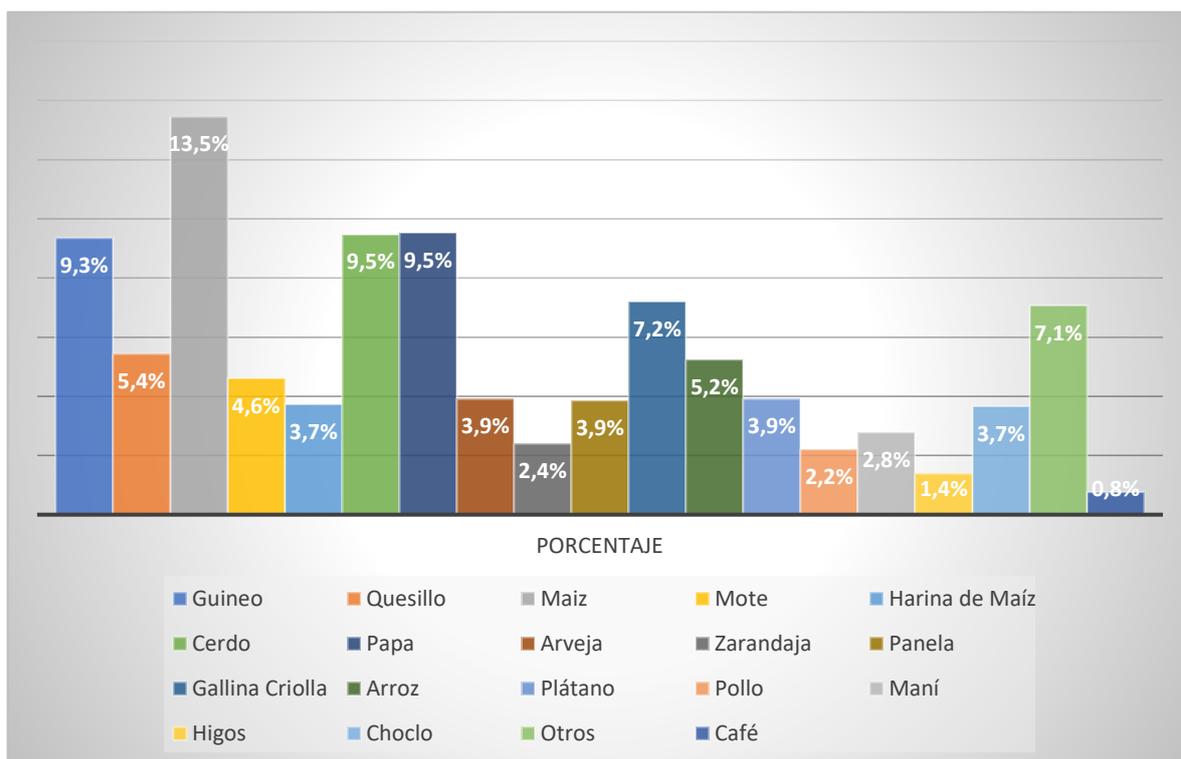


Figura 5. Ingredientes básicos identificados

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

Al ser una pregunta abierta, ya se esperaba obtener gran diversidad de datos, en donde predomina con un 13,5% el maíz, seguido por el cerdo y la papa con un 9,5% en ambos casos. Resalta de igual forma, el guineo con un 9,3% y la gallina criolla con un 7,2%.

La opción *otros* agrupan a diversas materias primas que no poseían mención notable en el cuestionario, entre los que se encuentran como principales la yuca, hojas de achira, frejoles, porotos y cilantro.

### 3.2.5. Plato representativo

En este apartado, se propuso una pregunta abierta con el objetivo de determinar cuál es el plato más representativo, cuestionamiento principal de esta herramienta; lo que produjo una cantidad extensa de datos. A continuación, se presenta la tabla de frecuencias correspondiente:

Tabla 2. Platos representativos identificados

	Frecuencia	Porcentaje*
Plato representativo	Repe Lojano, Blanco	78
	Arveja con guineo	77
	Tamales	77
	Humitas	73
	Quimbolitos	44
	Caldo de Gallina	36
	Cuy asado	44
	Cecina	85
	Fritada	43
	Chanfaina	29
	Seco de Gallina	33
	Gallina Cuyada	47
	Sango	21
	Bocadillos	39
	Roscones	20
	Mazapanes	10
	Higos con queso	24
	Horchata	33
	Otros	40
	Miel con quesillo	33
Mote Pillo o Sucio	16	

Elaboración: El autor.

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

\* La cantidad en columna corresponde al porcentaje de encuestados que eligieron determinado plato; en relación con la muestra de 196 individuos.

Considerando la mención de más del 77% de los encuestados, las entradas o sopas identificadas como representativas en el estudio son las siguientes: el repe lojano, la arveja con guineo, los tamales y las humitas.

Con 166 menciones figura la cecina como principal plato fuerte; seguido por la gallina acuyada con un total de 93 menciones. Por otro lado, resaltan como postres representativos los bocadillos; mencionados por el 39% de los encuestados, además de la miel con quesillo con 65 menciones, correspondiente al 33% de la muestra.

La categoría *otros*, agrupa de igual forma a aquellos platos con menciones no mayores de dos individuos, entre los que figuran como relevantes la guatita, el molloco, el ají de pepa de zambo y el ají de tomate de árbol.

### **3.2.6. Establecimientos recomendados**

El apartado tenía como objetivo reconocer los restaurantes de comida tradicional o típica que los encuestados prefieren frecuentar, obteniendo como resultados los siguientes:



Figura 6. Establecimientos recomendados

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

En donde, *Mama Lola* ocupa el primer puesto con 111 menciones, equivalentes al 57 % de los encuestados. Al mencionado establecimiento le siguen *El Tamal Lojano* y *Salón Lolita* con 57 y 42 menciones respectivamente.

### 3.2.7. Frecuencia de consumo

En esta pregunta de elección múltiple basada en la escala de frecuencia de Likert, se cuestionó a los individuos con qué frecuencia consumían los platos enlistados en la pregunta previa; por lo que se ha tomado a los posicionados bajo la denominación de Consumidos *muy frecuente* y *frecuentemente*; presentados a continuación:

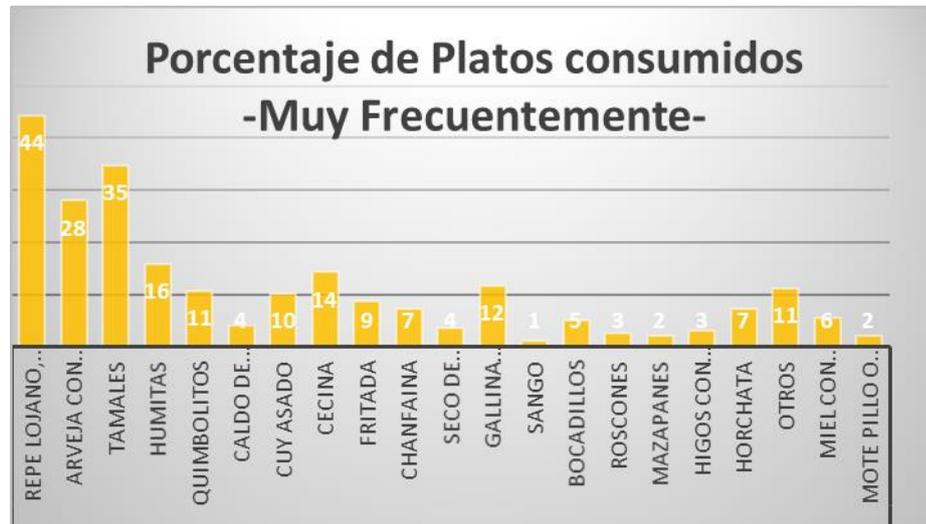


Figura 7. Platos consumidos muy frecuentemente

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

El plato consumido con mayor frecuencia es el repe lojano determinado de este modo por 44% de los encuestados. Seguidamente los tamales y la arveja con guineo con el 35% y el 28% respectivamente.

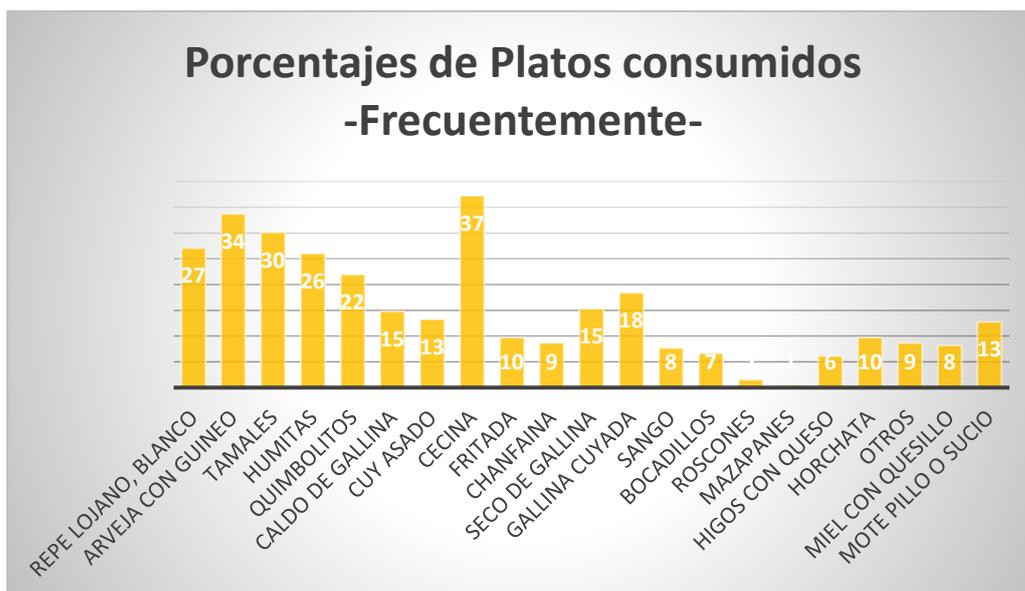


Figura 8. Porcentajes de platos consumidos -frecuentemente-  
 Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas..  
 Elaboración: El autor.

En el grupo de consumidos frecuentemente, la cecina destaca con el 37%, seguido por la arveja con guineo con un 34%. Del mismo modo, el plato denominado *tamales* obtuvo un 30% y el *repe blanco* alcanzó un 27%.

### 3.2.8. Lugar de consumo

Esta pregunta se diseñó para determinar en qué sitios se consumen los platos identificados como representativos; proponiendo las siguientes opciones de respuesta: hogar, restaurante, mercados, ferias, establecimientos informales y otros.

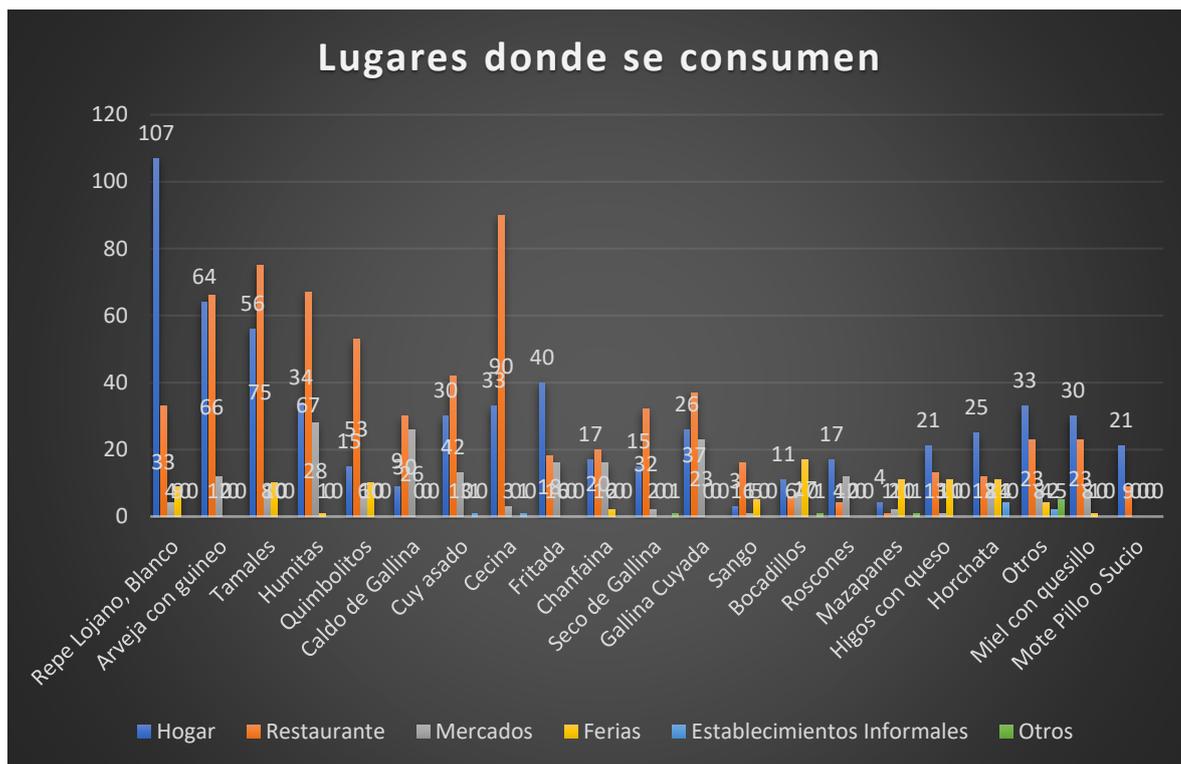


Figura 9. Lugares donde se consumen platos típicos

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

El lugar donde se consumen en mayor porcentaje los platos mencionados por los encuestados es en el hogar, liderando la lista el denominado *repe lojano*. Por otro lado, el plato más consumido en restaurantes es la *cecina* con un total de 90 menciones.

### 3.2.9. Plato que no se prepara y lugar donde se hacía.

El plato que no se prepara actualmente según el 31% de los encuestados, es la chicha de maíz, dicho producto se elaboraba en el hogar y durante fiestas populares. Se debe mencionar que, en este apartado de carácter opcional; se obtuvo una cantidad de respuestas limitada.

Entre otras especialidades que ya no se preparan se pudieron identificar las siguientes: quesadillas, tortillas de gualo, menestra de zarandaja, buñuelos y otros mencionados en la gráfica a continuación:



Figura 10. Plato que no se prepara  
Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.  
Elaboración: El autor.

### 3.2.10. Plato preparado en festividades.

En la siguiente tabla de frecuencias se observan las especialidades preparadas únicamente en festividades identificadas en el estudio, entre las que resaltan con mayor mención la colada morada y las puercas de pan preparados usualmente en día de difuntos.

Tabla 3. Platos consumidos en festividades

	N	Porcentaje %*	
<b>Plato Consumido en Festividades</b>	Bocadillos	3	1,5
	Buñuelos	4	2,0
	Colada Morada	49	25,0
	Conserva de arroz	5	2,6
	Fanesca	14	7,1
	Higos con queso	13	6,6
	Puercas de pan	48	24,5
	Otros	3	1,5
	Pavo	3	1,5

Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.

Elaboración: El autor.

\* La cantidad en columna corresponde al porcentaje de encuestados que eligieron determinado plato; en relación con la muestra de 196 individuos.

Al igual que el apartado anterior, este no poseía carácter obligatorio, por lo que se percibió una cantidad disminuida de respuestas.

### 3.2.11. Gasto promedio

En este apartado se evaluó cuanto estaba dispuesto a pagar cada individuo por un menú de comida típica; resaltando en primer lugar, con un 33%, el rango de precio de “\$7.00 - \$9.00”. A continuación, se muestra la tabla estadística correspondiente:

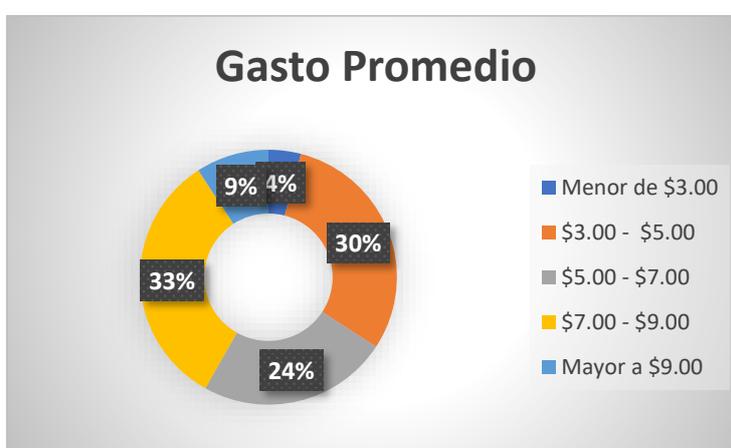


Figura 11. Gasto promedio  
Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.  
Elaboración: El autor.

### 3.2.12. Apertura de ruta y marca

Esta pregunta se resolvió en dos apartados, el primero con el objetivo de saber si al encuestado le gustaría que se generara una Ruta Gastronómica de Restaurantes; y la segunda en torno a definir si consumirían alimentos en establecimientos certificados bajo una marca reconocida; en donde ambas obtuvieron el 99% de respuestas favorables.

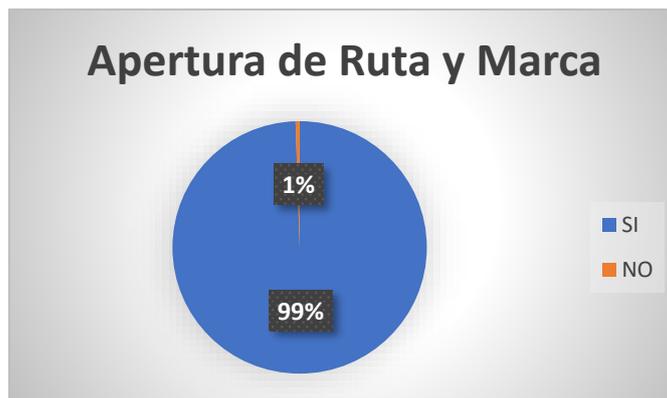


Figura 12. Apertura de ruta y marca  
 Fuente: Encuesta para determinar los platos más representativos de la gastronomía del cantón Loja en sus seis parroquias urbanas.  
 Elaboración: El autor.

### 3.3. Análisis e interpretación de resultados de la entrevista dirigida a establecimientos identificados

Luego de concluido el proceso de encuestas, se pudo reconocer varios establecimientos recomendados en donde se prefieren consumir los platos identificados. Por otro lado, hay que resaltar que no todos ellos cumplían con los estándares de infraestructura, servicio y calidad necesarios para el desarrollo del proyecto.

Luego de la respectiva visita a los establecimientos, se procedió a escoger siete de ellos, mismos que estuvieron abiertos a colaborar con el presente proyecto, enlistados a continuación:

1. Mama Lola
2. Salón Lolita
3. Café Indera
4. El Tamal Lojano
5. El Emporio Lojano
6. Cecinas la Y
7. Ricuras de Sal y Dulce

La entrevista se llevó a cabo referente a una estructura de preguntas presentes en el anexo 2, arrojando los resultados analizados a continuación:

### 3.3.1. ¿Considera al restaurante que Ud. administra como una muestra de la cultura Lojana?

La totalidad de establecimientos entrevistados se autodefinieron como muestra de la cultura lojana, argumentados fundamentalmente en su oferta; en la que figuraban productos identificados como representativos.

Con respecto a ello, se puede inferir claramente porque los encuestados eligieron estos sitios, pues consideran que representan las tradiciones, costumbres y gastronomía local.

Las entrevistas ejecutadas se encuentran en el anexo 3 del apartado correspondiente.

### 3.3.2. ¿Cuál es la historia detrás de su establecimiento?

Con respecto al segundo cuestionamiento, manifestaron lo siguiente:

Tabla 4. Resumen historia detrás de los establecimientos seleccionados

Nombre del establecimiento	Año de apertura	Construcción	Existe algún relato
Mama Lola y Salón Lolita	2010	Contemporánea	Si
Café Indera	2010	Colonial	Si
El Tamal Lojano	1996	Contemporánea	Si
El Emporio Lojano	2012	Colonial	Si
Cecinas la Y	1988	Colonial	Si
Ricuras de Sal y Dulce	1997	Contemporánea	No

Fuente: Entrevistas realizadas a establecimientos identificaos, 2018.  
Elaboración: El autor

Se debe considerar que 38% de los establecimientos posee una construcción que data de la época Colonial, pero que ha sido adecuada para el servicio que ofrecen.

Del mismo modo, el 62.5% de los entrevistados, posee una historia detrás de su establecimiento. Los mencionados relatos se describen detalladamente en el anexo 3.

### 3.3.3. ¿Por qué cree Ud. que los encuestados eligieron su restaurante?

La totalidad de los encuestados manifestó que la calidad de su servicio (materias primas, platos y atención al cliente) es el factor principal por el cual eligieron su restaurante; sin

embargo, varios de ellos manifestaron que otro factor determinante es el tamaño de sus porciones.

**3.3.4. ¿La oferta del restaurante (carta, menús, bebidas) que Ud. administra contiene una cantidad considerable de platos pertenecientes a la gastronomía local? ¿Cuál es el plato más vendido?**

Los resultados de este cuestionamiento se muestran en la tabla a continuación:

Tabla 5. Cantidad de platos de carta y plato más vendido

Nombre del establecimiento	Oferta platos locales	Plato más vendido
Mama Lola	Total	Gallina Cuyada /
Salón Lolita	Total	Cuy Asado
Café Indera	Total	Tigrillo
El Tamal Lojano	Total	Tamales
El Emporio Lojano	Parcial	Empanadas y Café
Cecinas la Y	Total	Cecina Lojana
Ricuras de Sal y Dulce	Parcial	Tigrillo

Fuente: Entrevistas realizadas a establecimientos identificaos, 2018.

Elaboración: El autor

Del total de siete encuestados, cuatro de ellos poseen platos de origen local en su totalidad. Los dos restantes incluyen oferta local, además de otros productos de carácter nacional e internacional.

Se pudo identificar el plato más vendido de cada uno de los establecimientos, información útil para la generación de la ruta gastronómica.

**3.3.5. ¿Los procesos de elaboración de los mencionados platos, conservan técnicas tradicionales?**

La totalidad de los encuestados supo manifestar que mantienen procesos tradicionales en la medida de lo posible; en este sentido, varios de ellos aseguraron proceder de manera industrial a la preparación de sus productos.

La Cafetería El Tamal Lojano posee una planta industrial, donde se fabrican los diversos productos que ofertan, pero conservan procedimientos básicos, es el caso del tamal de pollo; su cocción se realiza al vapor con las tradicionales hojas de achira.

Por otro lado, Ricuras de Sal y Dulce manifestó que el proceso de elaboración de la cecina se lleva a cabo con cuatro horas de ahumado. Del mismo modo, Mama Lola Restaurante y Salón Lolita mantienen procesos de precocción y marinado de sus géneros cárnicos. El Emporio Lojano destaca por la producción de sus masas de carácter artesanal y Café Indera con la producción de bollos en hornos de tierra.

### **3.3.6. ¿Las materias primas utilizadas son producidas localmente?**

La totalidad de los prestadores de servicios entrevistados mencionó que las materias primas utilizadas en la elaboración de sus platos son producidas en el Ecuador; la mayoría a nivel provincial.

Por otro lado, se debe resaltar a la Cafetería El Tamal Lojano, empresa que posee sus propios cultivos de cebolla, zanahoria, hojas de achira y otros elementos necesarios para su actividad; en fincas locales.

### **3.3.7. ¿Le gustaría que su establecimiento este certificado bajo una marca reconocida turísticamente? y ¿Formaría parte de una ruta gastronómica de restaurantes en el cantón Loja?**

Todo el conjunto de entrevistados se manifestó abierto a participar en la conformación de la Ruta Gastronómica, así mismo, mostraron su interés por estar certificados bajo una marca reconocida turísticamente.

### **3.3.8. ¿Podría recomendar alguna actividad que se pueda incluir en el mencionado proyecto?**

Esta pregunta se formuló con el objetivo de identificar posibles actividades que se puedan incluir dentro del itinerario del producto turístico. A continuación, se muestran las actividades recomendadas por los entrevistados:

Tabla 6. Actividades recomendadas por restaurantes

<b>Nombre del establecimiento</b>	<b>Actividad</b>
Mama Lola y Salón Lolita	Pasaporte de Restaurantes
Café Indera	Catación de Café
El Tamal Lojano	Visita a sus Fincas
El Emporio Lojano	Catación de Café
Cecinas la Y	Teatro, Música
Ricuras de Sal y Dulce	Degustación de Dulces tradicionales.

Fuente: Entrevistas realizadas a establecimientos identificados, 2018.

Elaboración: El autor

### **3.4. Análisis y formulación de recetas estándar de platos identificados**

Según Molina (2013), una receta estándar es aquel documento en donde se especifican los detalles técnicos necesarios para la preparación de un determinado plato, formato que varía dependiendo de la empresa y sus necesidades.

Del mismo modo, el mencionado autor basa su importancia en diversas razones, entre ellas, la estandarización de procesos que tienen como fin la consistencia del producto aun cuando el personal no sea el mismo, al igual que pronosticar todo lo relacionado con costos y fijación de precios (Molina, 2013).

El formato con especificaciones de la receta estándar a utilizar se detalla en el anexo 4 del respectivo apartado. Los platos identificados como representativos han sido agrupados de tres formas distintas; entradas o sopas, platos principales y postres, mismos que se muestran a continuación:

#### **3.4.1. Entradas o sopas**

##### **Tamales**

Soto (2012) define al tamal como un plato típico de Latinoamérica, preparado a base de maíz molido, considerado como un método sencillo de preparación. Del mismo modo se reconoce como tamal a varios platos de origen indígena con base en maíz cocido al vapor; envuelto en su misma hoja, hoja de plátano, así como papel film o aluminio (Peñafiel, 2013).

Los tamales lojanos son un plato muy popular a nivel nacional, elaborados a partir de maíz seco remojado cocido al vapor en hojas de achira, generalmente con relleno de pollo, arveja fresca y zanahoria. Se sirve acompañado con ají de pepa de zambo o de tomate de árbol y una taza de café local. En otros cantones de la provincia los tamales se preparan con diferentes rellenos, entre los que figuran la oreja de chanco y el queso.

### **Humitas**

Es una preparación de origen inca, generalizada en las regiones que ocupaba dicha cultura. Las humitas son un plato realizado a base de maíz choclo molido al cual se le adiciona grasa, cebolla y leche e incluso, en algunas regiones de Chile, ajíes (Arrúe, Chiappetta, Lurcovich, & Silverstein, 2005).

Arrúe, Chiappetta, Lurcovich y Silverstein (2005) describen en su investigación que, hacia el solsticio de invierno, los habitantes del Tahuantinsuyo antiguo realizaban diferentes preparaciones entre las que figuraban las humitas, hechas tradicionalmente en batanes de piedra envueltos en hojas de chala, hervidos en agua salada. Esta preparación la realizaban las mujeres.

A nivel local, las humitas o también llamados zambates son un plato típico que se prepara adicionando al maíz choclo molido, leche, huevos y mantequilla; así mismo, cocida al vapor en hojas de maíz. Existen variaciones a nivel local, algunas dirigidas a hacer de este plato una preparación dulce en la que se le adiciona azúcar, mientras que otras están orientadas a la elaboración de un producto salado.

En el apartado de anexos se ha desarrollado la receta estandarizada del plato, con un estilo tradicional dulce.

### **Repe Lojano**

Cumbajín (2014); en su trabajo investigativo, resalta la cualidad fronteriza de la provincia de Loja, en donde la población local no posee acceso fácil a variedad de alimentos. En este contexto, define al guineo como principal insumo.

Es así como nace el denominado repe lojano o repe blanco, que es una sopa a base de guineo, quesillo y cilantro, la cual posee un proceso de preparación sencillo, pero es necesario tomar en cuenta varias consideraciones: Se debe colocar el guineo picado solo cuando el agua de la preparación este hirviendo, caso contrario, la preparación

tomará un color oscuro. Del mismo modo, la sal se coloca al final de la preparación, pues si se la agrega al inicio, el guineo se tornará eventualmente de color marrón. Este plato se acompaña de aguacate y quesillo.

Se considera como un plato preparado en el hogar, por lo que posee múltiples variaciones, algunas incluyen papa en sus recetas, mientras que otras le agregan arvejas secas previamente cocidas. La receta estándar del plato se ha desarrollado con la variación más común, presentada en anexos.

### **Arveja con guineo**

Al igual que el plato anterior, se originó producto del fácil acceso a determinados insumos, en este caso, la arveja y el guineo. Este plato se define como una variación del repe blanco, al que se le agrega arvejas secas cocidas y el jugo de su cocción previa. Se suele acompañar con queso fresco y aguacate.

Para la elaboración de la mencionada sopa, se debe tener en consideración los procesos mencionados anteriormente para evitar el oscurecimiento del guineo. Es necesario agregar que, el producto final varía dependiendo de la calidad de los insumos; en este caso, el quesillo se considera fundamental.

## **3.4.2. Platos principales**

### **Cecina Lojana**

Arciniegas (2013) sostiene que la cecina se originó en los diferentes cantones de la provincia, especialmente en aquellos que por su condición de rurales no tenían acceso a la energía eléctrica y, por tanto, al almacenamiento en refrigeración de los diferentes géneros cárnicos. En este contexto se crea el mencionado plato compuesto por carne de cerdo disecada al sol y posteriormente frita, acompañada de yucas cocidas, encurtido y ají.

Actualmente existen diversas variaciones, entre las que constan aquellas que poseen procesos de ahumado o a la parrilla, algunas simplemente marinadas y otras con técnicas de ablandado, marinado y secado. En el apartado de anexos se especifican los insumos y procesos necesarios para la elaboración de este plato con estilo a la parrilla.

### **Fritada**

Este plato es compartido por varias provincias del país de la región Sierra, por su marcado consumo de carne de cerdo, principal género cárnico heredado de la época colonial (Blanca, 2015).

Existen distintas variaciones, algunas de la parte norte del país que preparan este plato únicamente con carne pura de cerdo, en especial, de piernas y paleta; las que acompañan con tortillas de papa, mote y ají.

A diferencia de las demás provincias, en Loja se prepara con costilla de cerdo picada, acompañado de mote, yuca, encurtido y algunas veces con chanfaina. La preparación conserva su proceso tradicional, en la que se coloca la carne en agua hirviendo previamente condimentada, dependiendo de la región; para luego cocerla y finalmente dorarla en su propia grasa.

### **Gallina Cuyada o Acuyada**

Este plato se originó en el seno de la ciudad a manos de doña Lolita, quien con el objetivo de satisfacer los paladares de quienes no tenían preferencia por el cuy asado, desarrolló esta receta con un proceso de preparación idéntico (Morocho, 2018).

En este sentido, la gallina acuyada se prepara con los mismos condimentos del cuy asado y tiene en su proceso una cocción previa.

### **Cuy Asado**

Este plato es compartido por varias provincias de la región sierra del país, debido a que este roedor es originario de la zona de los Andes presente en el Ecuador. Según Salinas y Vera (2017), las provincias del Azuay, Chimborazo, Cañar, entre otras poseen distintos estilos de preparación y diferentes guarniciones; entre las que figuran aquellos realizados a la brasa, fritos e incluso al horno, acompañados con papa, habas, mote o choclo cocinado, así como se especifica en la receta colocada en la sección de anexos.

### **Chanfaina**

La chanfaina es un plato de origen español, introducido en el territorio luego de la conquista; con distintas variaciones dependiendo de la región. Este plato es una preparación en base a vísceras picadas de res, cerdo o borrego que posee una consistencia líquida (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

En la provincia de Loja se denomina chanfaina a aquella preparación que al igual que en las demás provincias se prepara con vísceras, pero que a diferencia de ellas, se mezcla directamente con arroz. El producto final de esta preparación es una guarnición que acompaña a la fritada o se sirve con huevos cocidos.

### **3.4.3. Postres**

#### **Quimbolitos**

Este plato es una preparación típica de la región sierra del país, consiste en un pastelillo esponjoso con base en harina de maíz y de trigo; cocido al vapor en hojas de achira.

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016), posee una ancestralidad de raíz criolla; usada para la preparación de distintos platos, entre ellos, tartas. Dentro del apartado de anexos se detalla la receta estandarizada de la preparación.

#### **Bocadillos Lojanos**

Se definen como bocadillos lojanos a aquellos dulces elaborados a partir de miel de panela y maní tostado y molido, que se preparan en varios cantones de la provincia de Loja, hechos de manera artesanal.

Se conoce diferentes variaciones del mencionado postre, algunas que incluyen azúcar en lugar de panela e incluso otras en las que se agrega el maní tostado sin moler. La receta correspondiente se desarrolla en el apartado de anexos.

#### **Miel con Quesillo**

Es un postre de preparación sencilla que consiste en cortar en cubos o rebanadas el quesillo y bañarlo con miel de panela aromatizada al gusto. Es necesario destacar la popularidad de este plato basado en que la provincia es la única productora de este insumo a nivel nacional; el quesillo, fabricado en su mayoría de manera artesanal.

Del mismo modo, se debe resaltar a Loja y a varios de sus cantones por la producción de caña de azúcar y derivados, en este caso, la panela; fabricada en trapiches tradicionales.

**CAPITULO IV:**  
**RUTA GASTRONÓMICA**

## **4. RUTA GASTRONÓMICA**

### **4.1. Nombre del producto**

Se ha denominado a la ruta gastronómica de restaurantes como *Ruta de la tradición Lojana*.

El mencionado producto enfoca su recorrido a los restaurantes que oferten gastronomía tradicional lojana, que utilicen productos locales y que mantengan procesos de cocina propios de cada preparación.

### **4.2. Concepto del producto**

La Ruta de la Tradición Lojana tiene como principal objetivo mostrar al viajero la gastronomía local, ejecutando actividades experienciales relacionadas con la preparación de platos, la producción de materias primas y otras implicaciones culturales.

Como lo muestra la presente investigación, la ciudad de Loja se caracteriza por tener en su haber una gastronomía definida por sus productos primarios, de los que figuran como principales el guineo, el maíz, la papa y la carne de cerdo; de los que derivan diversos platos entre ellos los principales: tamales, humitas, cecina, entre otros varios que se han identificado como representativos de las parroquias urbanas del cantón pues recogen la tradición y cultura local; es por ello que han sido tomados como la temática fundamental del proyecto.

Posterior a la identificación de platos representativos, se realizó el reconocimiento de establecimientos donde exista dicha oferta, con el objetivo de que los restaurantes o las cafeterías seleccionados sean los elementos de la ruta que muestren al viajero los platos de la gastronomía local.

El producto se caracteriza por la articulación de una ruta turística gastronómica en la que se formulen itinerarios que unan la visita a distintos establecimientos y atractivos de la ciudad, con la degustación de platos tradicionales o actividades relacionadas con ellos.

### **4.3. Localización**

La ruta gastronómica estará ubicada en Ecuador, provincia de Loja, cantón Loja. Abarca las seis parroquias urbanas: El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián, Punzara y Carigán.

#### **4.4. Perfil del viajero gastronómico**

En el primer capítulo de la presente investigación se muestra un perfil general del turista gastronómico; por lo que a continuación se complementará dicho contenido con información más puntual acerca del individuo que visita la ciudad de Loja.

Según Oliveira (2011), el Turista Gastronómico se encuentra entre las edades de 18 y 45 años; de ambos sexos; generalmente con pareja estable e hijos. Del mismo modo, el mencionado autor afirma que su situación económica se encuentra en la clase social media-alta o alta. Por otro lado, destaca que esta tipología de turistas posee gastos medios elevados; definiéndolos como poco sensibles ante los precios. Esto los convierte en clientes ideales.

Según los autores Macas y Gonzaga (2017), en un estudio levantado para obtener el perfil del turista nacional que viaja hacia la región suroriental del país, se describe como un individuo que posee ingresos que van desde los \$501,00 - \$999,00. Dicha tipología realiza la visita en vehículo propio y su estadía tiene una duración promedio de dos a tres días con un gasto aproximado de \$150,00.

Cabe destacar que la provincia posee más afluencia de turistas entre los meses de agosto y noviembre; debido a varios eventos que se desarrollan en la ciudad, entre ellos, El Festival Internacional de Artes Vivas Loja (FIAVL) y La Romería de la Virgen del Cisne.

Según Información del Ministerio de Turismo [MINTUR] (2018) producto del levantamiento de Información durante el Segundo FIAVL 2017; el viajero tuvo un gasto estimado de \$496,00 en una estancia promedio de 5 noches.

Del mismo modo, 1 de cada diez visitantes era extranjero, predominando las nacionalidades estadounidense y colombiana con un 30% en ambos casos. La ciudad preponderante de residencia de los visitantes locales fue Quito con un 36.4% según cifras de la mencionada investigación. Dentro de dicho estudio, se enumeraban los aspectos positivos percibidos por el turista, en donde destacan como principales la cultura y gastronomía de la ciudad (MINTUR, 2018).

Así mismo, cifras de la misma fuente aseguran que durante la Romería de la Virgen del Cisne llevada a cabo en 2017, prevalecía el viajero local con el 50,8 %; seguido por visitantes del resto del país con un 47,6%; entre las edades de 31-40 años en mayor proporción; con un gasto en alimentación promedio de \$23,00 al día (MINTUR, 2017).

#### 4.5. Características de la ruta

##### 4.5.1. Recursos gastronómicos

A continuación, se enumeran los recursos gastronómicos identificados como representativos relacionados con los establecimientos recomendados. La información ha sido resumida en la tabla a continuación:

Tabla 7. Recursos gastronómicos

Plato	Nombre y ubicación del establecimiento
ENTRADAS Y SOPAS	
Tamales	“Tamal Lojano” 18 de noviembre e Imbabura.
Humitas	“El Emporio Lojano” 10 de agosto entre Bolívar y Sucre.
Repe Lojano	“Cecinas la Y” Pasaje Santiago
Arveja con Guineo	“Cecinas la Y” Pasaje Santiago
PLATOS PRINCIPALES	
Cecina	“Cecinas la Y”. Pasaje Santiago
Fritada	Mercado centro comercial “Reina del Cisne”
Cuy Asado	“Salón Lolita”
Gallina Cuyada	“Mama Lola” Av. Salvador Bustamante Celi y Santa Rosa esquina
Chanfaina	Mercado centro comercial “Reina del Cisne”. 18 de noviembre y 10 de agosto
POSTRES	
Quimbolitos	“Ricuras de Sal y Dulce” 18 de noviembre
Bocadillos	Café Indera. 18 de noviembre y 10 de agosto.
Miel con Quesillo	“Cecinas la Y” Pasaje Santiago

Fuente: El autor.

Elaboración: El autor

##### 4.5.2. Integrantes

Los Integrantes de la ruta serán los siete establecimientos identificados luego de realizado el estudio metodológico. A continuación, se muestra la información detallada de cada uno de ellos con respecto a los siguientes factores:

- Nombre del establecimiento

- Administrador o propietario
- Dirección
- Breve descripción y concepto del restaurante
- Producto estrella
- Otros productos ofertados

Tabla 8. Integrantes de la ruta

MAMA LOLA	
Administrador o propietario	Ing. David Morocho
Dirección	Av. Salvador Bustamante Celi y Santa Rosa esquina
Breve descripción	Negocio familiar, de más de tres generaciones, dedicada al servicio de comida tradicional.
Producto Estrella	Gallina Cuyada
Otros productos	Aguado de Gallina, Arveja con Guineo, Cecina, Cuy Asado, Miel con quesillo.
SALÓN LOLITA	
Administrador	Ing. David Morocho
Dirección	Av. Salvador Bustamante Celi y Santa Rosa esquina
Breve descripción	Negocio familiar, de más de tres generaciones, dedicada al servicio de comida tradicional.
Producto Estrella	Cuy Asado
Otros productos	Aguado de Gallina, Arveja con Guineo, Gallina Cuyada, Cecina, Miel con quesillo.
EL TAMAL LOJANO	
Administrador	Ing. Andrés Poma
Dirección	Calle 18 de noviembre e Imbabura.
Breve descripción	El tamal Lojano, considerado emblema local basado en reconocimientos a nivel nacional, es una cafetería abierta hacia el año 1996 en el seno familiar, dedicada al servicio de desayunos.
Producto Estrella	Tamal de Pollo
Otros productos	Tigrillo, Humitas, Bolones, Mote.
EL EMPORIO LOJANO	
Administrador	Rita Macas

Dirección	10 de agosto entre Bolívar y Sucre.
Breve descripción	Cafetería con Infraestructura que data de hace más de 100 años, una construcción de estilo Colonial con base en tapia, bareque y madera. Su negocio fue aperturado hace pocos años, de estilo familiar; dirigido a la venta de café y empanadas de viento.
Producto Estrella	Empanadas de Viento
Otros productos	Empapizza, café local.
<b>CECINAS LA Y</b>	
Administrador	Sebastián Contento
Dirección	Pasaje Santiago
Breve descripción	Restaurante con infraestructura que data de más de 100 años; fundado hace 40 años; dedicado a la venta de comida típica local.
Producto Estrella	Cecina
Otros productos	Arveja con guineo, Aguado de gallina, Parrilladas, Miel con Quesillo, Higos con queso.
<b>CAFÉ INDERA</b>	
Administrador	Ing. Manuel Romero
Dirección	18 de noviembre y 10 de agosto
Breve descripción	Cafetería y delicatessen que oferta productos típicos locales y que posee su propia producción de café. Su infraestructura es de origen colonial.
Producto Estrella	Tigrillo
Otros productos	Café local, Empanadas de verde, Bolones, Tamales, Humitas, Bocadillos, Pan de suelo.
<b>RICURAS DE SAL Y DULCE</b>	
Administrador	Chef Sonia Vega
Dirección	18 de noviembre
Breve descripción	Cafetería que basa su carta en productos locales enfocado en el servicio de desayunos. Creado hacia el año 1996, este establecimiento inició sus labores con el fin de ofrecer productos empacados. Actualmente posee un patio de comidas.
Producto Estrella	Tigrillo

Otros productos	Empanadas de Yuca, Empanadas de verde, Tamales, Bolones de verde, Balas de verde, Mote sucio, Mote pillo, Café.
-----------------	---

Fuente: El autor.  
Elaboración: El autor

## 4.6 Requerimientos para su desarrollo

### 4.6.1. Diseño de la marca

#### **Concepto de la marca.**

Nombre de la Marca: *LOJAFOODIES*

El nombre es el resultado de la unión del nombre de la ciudad y la palabra *-Foodie-*; misma que según Lechuga (2016); describe al individuo interesado en toda la temática referente a comida. El nombre se generó uniendo ambas palabras pues el objetivo es hacer que el cliente relacione al destino, en este caso, Loja; con todo lo referente a gastronomía.

#### **Imagen.**

El logotipo representa a los establecimientos donde comer y la ubicación recomendada; ello a través de los símbolos ubicados en la palabra *foodies*. A continuación, se presenta el logotipo desarrollado:



Figura 13. Logotipo de la marca "LojaFoodies"

Fuente: Robin Serrano.

Elaboración: Robin Serrano

El primero, es el ícono de tenedor, espátula y cuchillo; que simboliza a aquellos establecimientos dedicados al servicio de alimentos y bebidas, o cualquier otro lugar en donde se pueda degustar de algún tipo de alimento.

Por otro lado, se encuentra el ícono de alfiler o pin de mapa, que simboliza una recomendación o ubicación determinada. En este sentido, ambas representaciones

gráficas concluyen que la marca estará dedicada a la recomendación de sitios donde comer, en definitiva, al turismo gastronómico.

La tipografía se realizó en league spartan utilizando una aproximación del color naranja denominado texas rose acompañado por el color gris pedernal. El uso del color naranja se argumenta en expresar al cliente energía, alegría y felicidad. Se debe reconocer que esta tonalidad promueve la estimulación mental asociada a la alimentación sana y el estímulo del apetito. El mencionado color destaca por su alta visibilidad y atracción de todos los públicos. Las variaciones de color se pueden encontrar en el anexo 6 del apartado correspondiente.

La imagen a utilizar con respecto a la Ruta de la Tradición Lojana será la siguiente:



Figura 14. Imagen Ruta de la Tradición Lojana  
Fuente: Robin Serrano.  
Elaboración: Robin Serrano

#### **4.6.2. Promoción y publicidad**

El principal objetivo de las estrategias de promoción y publicidad es el posicionamiento de la marca inicialmente a nivel local a través de la ejecución de diversas actividades proyectadas a corto, mediano y largo plazo, enumeradas a continuación:

##### ***Corto plazo.***

##### ***Creación de página web.***

Producto del actual auge de la tecnología, es necesaria la creación de un sitio web para la marca, en donde se divulgue toda la información referente a los productos que se

ofertan y la totalidad de actividades que se realiza en torno a la ejecución del mencionado recorrido.

#### *Redes sociales.*

Se ha precisado realizar la promoción y publicidad del actual proyecto por medios en línea debido a su gran acogida y bajo costo. En este sentido, serán Facebook e Instagram las redes sociales por medio de las cuales se difundirá toda la información relacionada con la Ruta Gastronómica de Restaurantes, haciendo el pago por los denominados ads.

En cuanto a la red social Facebook, se creará un perfil con el nombre de la marca "LOJAFOODIES"; en donde se publicarán continuamente las actualizaciones de eventos y otras actividades que se realice. Por otro lado, se generará una cuenta en Instagram, dedicada a la producción fotográfica y creación de stories.

Se deben destacar las alianzas claves que se ha generado producto del estudio realizado, en donde los restaurantes participantes serán difusores del proyecto dentro de todos sus medios sociales. Así mismo, se pretende generar acuerdos o colaboraciones con *influencers* y *blogs afines a turismo y gastronomía*; con el fin de generar impacto y visitas en los medios de la marca a través de la difusión de información a sus audiencias.

#### *Prensa y Medios Escritos.*

Otra estrategia a corto plazo es la publicación de artículos referentes a la gastronomía típica local en prensa a nivel nacional o revistas de emprendimiento, viajes, estilo de vida o aerolíneas; en donde se debe resaltar la importancia de la revalorización de productos y platos además del potencial turístico que posee la ciudad. En las mencionadas publicaciones es fundamental hacer especial enfoque en la marca de la empresa y las actividades que realiza para el reconocimiento turístico local.

#### **Mediano Plazo**

##### *Ferias Turísticas o Gastronómicas.*

Una estrategia de vital importancia para el reconocimiento potencial de productos turísticos es la participación en ferias, ya sean de carácter comercial, turístico o gastronómico; entre las que destacan la Gran Feria Turística del Ecuador, organizada

por el Ministerio de Turismo o incluso la Feria Gastronómica Internacional Raices organizada por la Alcaldía de Guayaquil.

#### *Fam Trip.*

El ejecutar un viaje programado dirigido a actores de turismo (agencias de viajes, oficinas de turismo, hoteles, aerolíneas) es fundamental para el reconocimiento de la marca y los productos que ofrece; en este sentido; es necesario ejecutar esta actividad inicialmente para la *Ruta de la Tradición Lojana*; en donde las mencionadas empresas tendrán la oportunidad de realizar la ruta completa; lo que les permitirá conocer más a fondo las actividades que se realizan dentro del recorrido.

Esta actividad reviste importancia pues luego de ser ejecutada, es la herramienta ideal que actúa como factor decisivo para incluir el destino dentro de los paquetes que ofertan los distintos actores de turismo.

#### *Planificación y ejecución de actividades de fortalecimiento para el sector de Alimentos y Bebidas.*

Luego de aplicadas las estrategias iniciales de promoción y marketing, es necesario fidelizar a quienes conforman la Ruta Gastronómica, a través de la planificación y ejecución de actividades que tengan como principal fin el mejoramiento de los servicios que ofertan; en este sentido, se proyecta la realización de capacitaciones, asesorías, coaching empresarial y procesos de mentoring.

#### **Largo Plazo**

##### *Creación de una aplicación web.*

Cifras de la revista web *Think with Google (2017)* aseguran que el 79% de las personas que realizaron búsquedas en línea con relación a algún destino, efectuaron una reserva por el mismo medio.

De este modo se puede evidenciar que la creación de aplicación móvil es de vital importancia para la empresa y su continuidad en el mercado. La mencionada estrategia debe contener toda la información que necesite el viajero con respecto al destino además de una sección especializada en procesos de booking.

Resalta el uso de *newsteller*, que supone un boletín informativo con las últimas actualizaciones de los paquetes y servicios que se oferten, información enviada por

correo a todos los usuarios que se hayan suscrito a esta sección de la página web o app.

*Creación de certificaciones.*

A largo plazo, luego de posicionada la marca; se proyecta la creación de una certificación que establezca a aquellos establecimientos de alimentos y bebidas como referentes de todo el sector basados en la calidad de sus servicios y otros factores relacionados con la revalorización de la gastronomía local como el uso de materias primas locales o procesos de preparación tradicionales.

**4.6.3. Formulación de itinerarios**

Como se ha mostrado en la previa revisión de información, el turista que prefiere visitar Loja tiene una estadía promedio en la ciudad dos a tres días, justificando de este modo la estructuración de dos tipos de itinerarios; uno correspondiente a dos días y una noche y otro con tres días y dos noches; mismos que se especifican a continuación:

Tabla 9. Itinerario Ruta de la Tradición Lojana Formato 1

<b>RUTA DE LA TRADICIÓN LOJANA FORMATO 1</b>				
Duración: Dos días / Una noche				
<b>DÍA</b>	<b>HORA SUGERIDA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RECURSO GASTRONÓMICO</b>
1	09H00	Café Indera	Desayuno tradicional	Humitas
	11H00	Museo de las Madres Conceptas.	Visita y observación. Compra y degustación de dulces típicos.	
	12H00	Bocadillos “Daniel Tinizaray”	Visita a tienda artesanal	Bocadillos
	13H00	Restaurante “Cecinas la Y”	Almuerzo tradicional	Arveja con guineo Cecina lojana
	17H00	Puerta de la Ciudad	Parada Fotográfica. Visita a muestra de arte.	

	19H00	Restaurante "Mama Lola"	Cena Cocina en vivo	Gallina Acuyada
	20H00	Teatro Nacional "Benjamín Carrión"	Asistencia a espectáculo	
2	09H00	Cafetería "El Tamal Lojano"	Desayuno Tradicional	Tamal lojano Café local
	10H00	Iglesia Catedral e Iglesia Santo Domingo	Visita Parada Fotográfica	
	12H30	Restaurante Cafetería "Ricuras de Sal y Dulce"	Almuerzo tradicional	Fritada Chanfaina
	14H00	Museo de la música	Visita	
	16H00	Cafetería "El Emporio Lojano"	Café y espectáculo	Quimbolitos
	22H00	Café Bar Restaurante "Cuna de Artistas"	Visita a casa colonial Asistencia a espectáculo	
	<b>Fin del Recorrido</b>			

Fuente: El autor.  
Elaboración: El autor

Tabla 10. Itinerario Ruta de la Tradición Lojana Formato 2

<b>RUTA DE LA TRADICIÓN LOJANA FORMATO 2</b>				
<b>Duración:</b> Tres días / Dos noches				
<b>DÍA</b>	<b>HORA SUGERIDA</b>	<b>LUGAR</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RECURSO GASTRONÓMICO</b>
<b>1</b>	9H00	Cafetería "El Emporio Lojano"	Desayuno Tradicional	Quimbolitos
	10H30	Museo de la Música	Visita	
	12H30	Ricuras de Sal y Dulce	Almuerzo Tradicional	Fritada Chanfaina
	16H00	Puerta de la Ciudad	Visita	

	19H00	Salón Lolita	Cena Tradicional Cocina en vivo	Cuy asado
	20H30	Teatro Nacional "Benjamín Carrión"	Asistencia a espectáculo*	
2	9H00	Cafetería "El Tamal Lojano"	Desayuno Tradicional	Tamal lojano
	10H00	Bocadillos "Daniel Tinizaray"	Visita y compra de dulces	Bocadillos
	11H00	El Emporio Lojano	Cata de Café	Café local
	12H30	Restaurante "Cecinas la Y"	Almuerzo Tradicional	Cecina Lojana y Miel con queso
	15H30	Parque Recreacional Jipiro	Visita	
	19H00	Restaurante "Mama Lola"	Cena Tradicional Cocina en vivo	Gallina Acuyada
3	9H00	Café Indera	Desayuno Tradicional	Humitas
	11H00	Museo de la Madres Conceptas	Visita	
	13H00	Mercado de San Sebastián	Almuerzo tradicional	Arveja con guineo Repe lojano
	<b>Fin del Recorrido</b>			

Fuente: El autor.

Elaboración: El autor

\*La asistencia al espectáculo se fija de acuerdo con las fechas en las que se realiza el itinerario, se aconseja programarlo con anterioridad.

#### 4.7. Trazado de la ruta

A continuación, se presenta el trazado de las rutas basadas en los dos formatos de itinerarios propuestos:

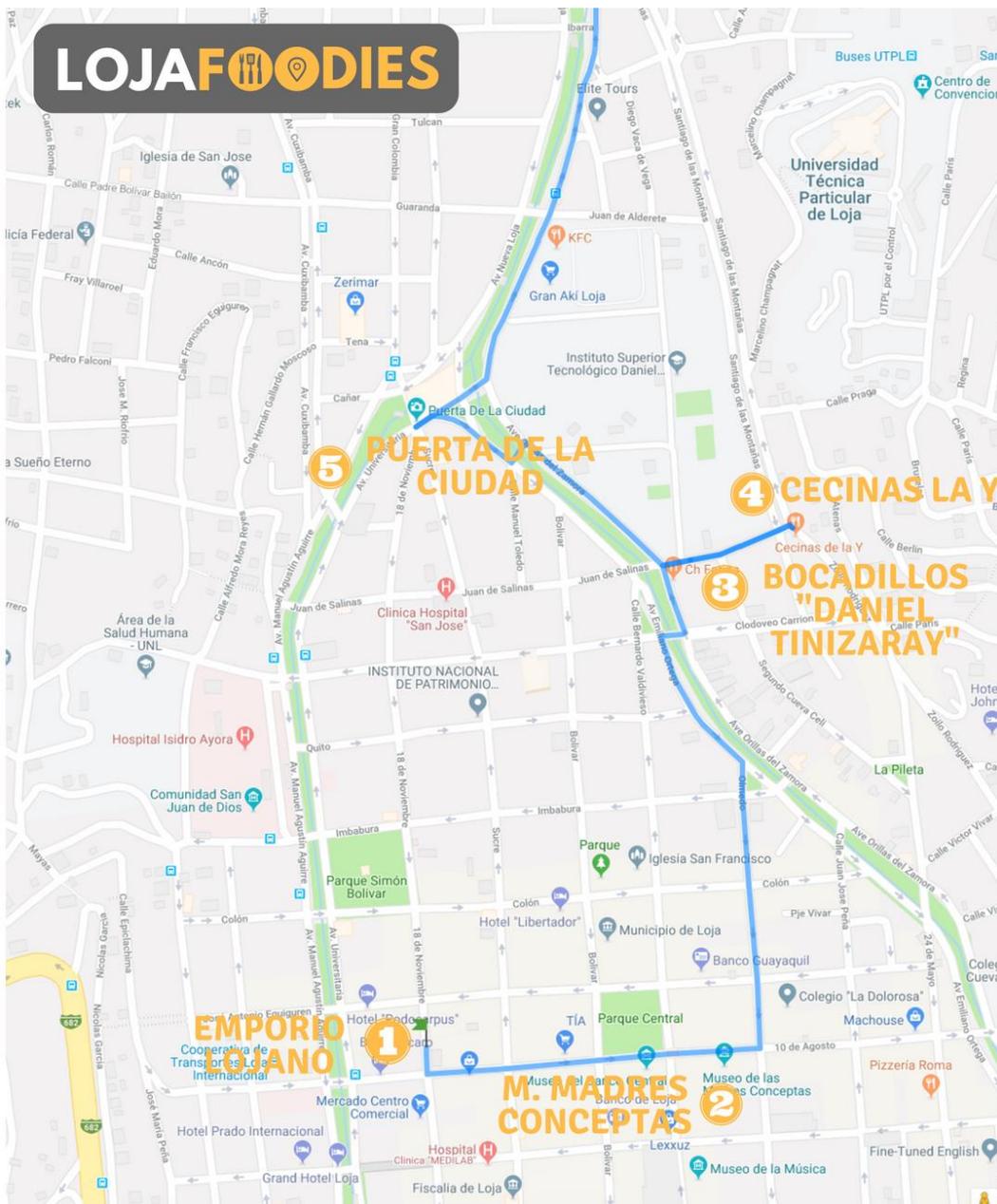


Figura 15. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana, día 1

Fuente: Google Maps.

Elaboración: El autor

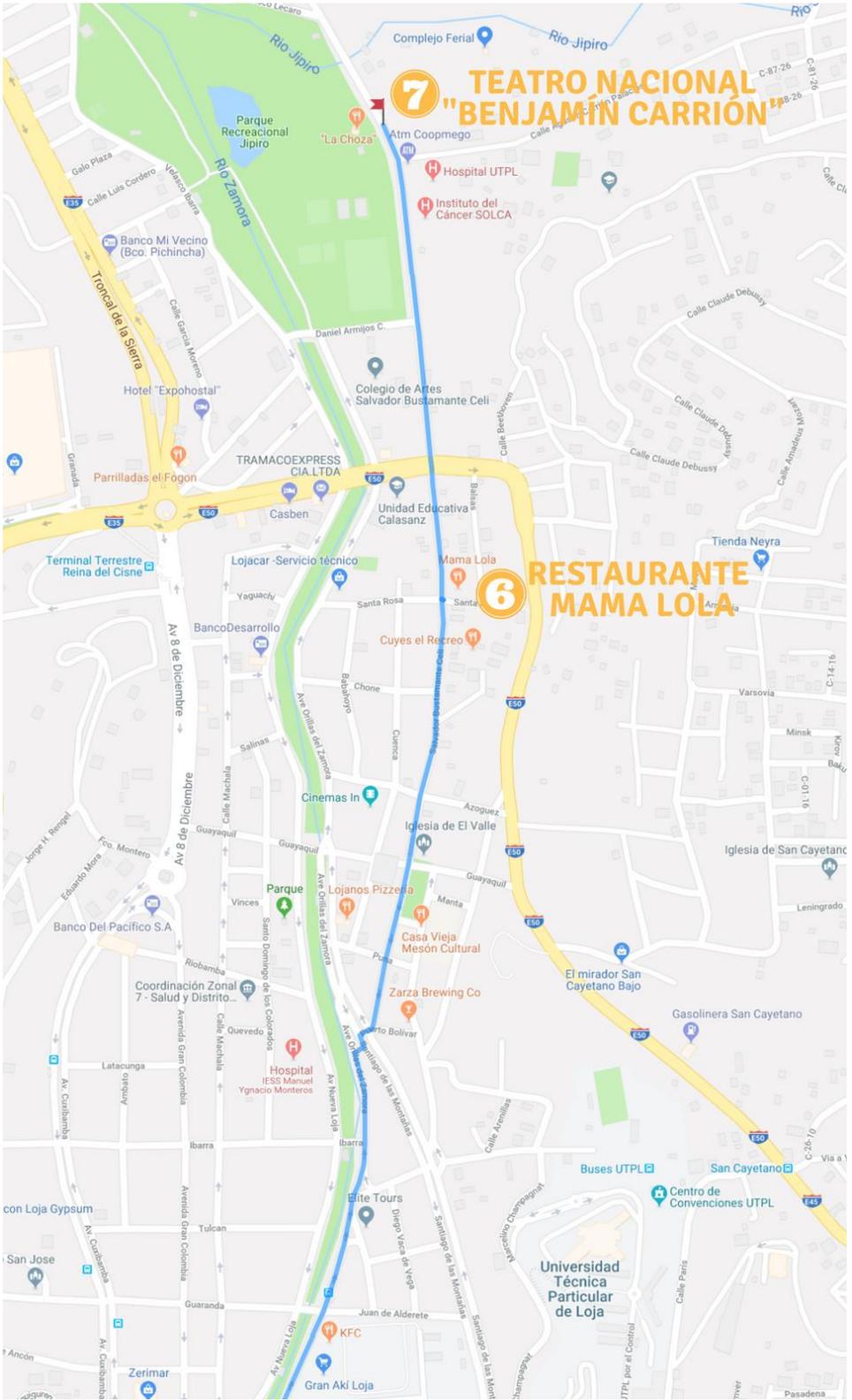


Figura 16. Trazado de la Ruta de la Tradición Loja, día 1 – Continuación  
 Fuente: Google Maps.  
 Elaboración: El autor



Figura 17. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojaña, día 2.

Fuente: Google Maps.

Elaboración: El autor



Figura 18. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 1  
 Fuente: Google Maps.  
 Elaboración: El autor



Figura 19. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojaña Formato 2, día 1 - Continuación  
 Fuente: Google Maps.  
 Elaboración: El autor



Figura 20. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojana Formato 2, día 2  
 Fuente: Google Maps.  
 Elaboración: El autor



Figura 21. Trazado de la Ruta de la Tradición Lojaña Formato 2, día 2 – Continuación  
 Fuente: Google Maps.  
 Elaboración: El autor



#### **4.8 Presentación de la Ruta**

A continuación, se realiza la unificación de la ruta en un solo cuerpo, a través de la elaboración de un brochure de carácter informativo, en donde constarán los datos siguientes:

- Nombre del establecimiento
- Descriptivo
- Plato estrella y otros platos recomendados (según el caso).
- Dirección
- Foto del establecimiento

El mencionado documento conserva la imagen de la marca y tiene como fin ser el elemento de presentación de la investigación realizada; mismo que se muestra a continuación:



Figura 23. Brochure Ruta de la Tradición Lojana - Reverso

Fuente: El autor.

Elaboración: Robin Serrano

## Loja

La provincia más al sur del país se considera como una región afortunada por su ubicación geográfica, pues preserva diferentes tradiciones en el ámbito culinario fusionando las influencias de las tres regiones del Ecuador continental y otras de las zonas limitantes del Perú.

## Ruta

La Ruta de la Tradición Lojana recoge el recorrido de los restaurantes más representativos de la ciudad recomendando en cada uno de ellos un recurso gastronómico de importancia cultural.

## Restaurantes

Los restaurantes seleccionados son el fruto de un estudio previo en donde se determinó que poseían la infraestructura y producto necesarios para identificarse como representativos de la cultura local



### 1 RESTAURANTE MAMA LOLA

*Gallina Cuyada*



Restaurante de comida tradicional, mismo que mantiene la tradición de Doña Lolita en la preparación de cuyes asados y gallina acuyada.

Av. Salvador Bustamante Celi y Santa Rosa

### 4 EMPORIO LOJANO

*Humitas*



Restaurante café, dedicado al servicio de cocina tradicional Lojana, ofertan Repe Lojano y Cecina. Cultivan su propio café y son partícipes de toda su cadena de valor; ubicados en una construcción patrimonial que data de más de 100 años.

10 de agosto entre Bolívar y Sucre

---

### 2 SALÓN LOLITA

*Cuy Asado*



Restaurante de comida tradicional, mismo que mantiene la tradición de Doña Lolita en la preparación de cuyes asados y gallina acuyada.

Av. Salvador Bustamante Celi y Guayaquil

### 5 TAMAL LOJANO

*Tamales*



Cafetería con más de 10 años de tradición, que mantiene la preparación típica de los tamales de pollo con una receta producto de la herencia familiar de más de tres generaciones.

18 de noviembre e Imbabura.

---

### 3 CAFÉ INDERA

*Bocaillos*



Café delicatessen orientado a ofertar productos locales de calidad artesanal; además de su propio café, pan de suelo y deliciosos desayunos tradicionales.

Olmedo 16-33, González Suárez

### 6 CECINAS LA Y

*Cecina*



Restaurante fundado hace más de 40 años, dedicado al servicio de comida típica: aguado de gallina, arveja con guineo, fritada y cecina.

Pasaje Santiago

Figura 24. Brochure Ruta de la Tradición Lojana - Anverso

Fuente: El autor.

Elaboración: Robin Serrano

## CONCLUSIONES

- El turismo y la gastronomía son dos factores de la economía que permiten el desarrollo local; además de influir directamente en la revalorización cultural, específicamente de productos y platos tradicionales.
- Se pudo reconocer a Loja como el escenario ideal para la formulación de una Ruta Gastronómica de Restaurantes, pues alberga importantes eventos culturales, económicos y religiosos, como el festival Internacional de Artes Vivas Loja o La Peregrinación de la Virgen del Cisne, mismos que la hacen sede de multiplicidad de expresiones culturales, entre ellas, la gastronomía.
- Producto del estudio metodológico se pudo reconocer al maíz, la cecina y al restaurante Mama Lola como factores representativos de la cultura y gastronomía lojana en tanto tienen que ver con platos, productos y establecimientos identificados; pues se encuentran arraigados al conocimiento popular.
- Se logró formular la Ruta gastronómica de Restaurantes, basada en el reconocimiento de los recursos gastronómicos, resultando de este estudio los respectivos itinerarios de actividades, trazado de rutas, brochure informativo, marca y estrategias de marketing y publicidad.
- Se pudo evidenciar la falta de capacitación de los prestadores de servicios en diferentes temáticas, entre ellas: buenas prácticas de manufactura, servicio al cliente y otros relacionados con alimentos y bebidas.

## RECOMENDACIONES

- Impulsar la ejecución de iniciativas relacionadas con el turismo y la revalorización del patrimonio cultural, con la ejecución de festivales, ferias y demás herramientas que permitan al ciudadano y al turista empaparse de la cultura culinaria local.
- Para futuros trabajos de investigación se recomienda enfocar los estudios en el análisis de productos y platos de la gastronomía ubicada en la zona urbana del cantón Loja, puesto que la información actual es limitada o está orientada únicamente en proyectos a nivel rural.
- Formar alianzas juntamente con los GAD municipales u otras instituciones gubernamentales con el objetivo de tener acceso a bases de datos o apoyo en temas logísticos o legales, de recopilación de información o de generación de proyectos de interés.
- Formular proyectos dirigidos al mejoramiento y capacitación de los establecimientos locales que presten servicios hosteleros o de alimentos y bebidas.

## BIBLIOGRAFÍA

- Albaco, L. (2013). *Elaboración de un manual técnico de Crianza y Manejo de Ganado Porcino (Sus Scrofa domestica)*. Tumbaco, Pichincha. Obtenido de Universidad Central del Ecuador: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/493/1/T-UCE-0003-18.pdf>
- Alejandro, H. (2011). *Gastronomía y Biodiversidad andina en la provincia de Chimborazo en la Microcuenca del Río Chimborazo*. Obtenido de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56368.pdf>
- Arrúe, M., Chiappetta, C., Lurcovich, J., & Silverstein, S. (2005). *Una Historia sobre la Humita*. Obtenido de <http://sacapuntasrevista.com.ar/wp-content/uploads/2009/06/Conocimiento-del-mundo-Cuadernillo-para-el-12-de-octubre.pdf>
- Barrera, E. (2006). *Rutas Alimentarias, Estrategias culturales de desarrollo territorial*. Obtenido de [https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas\\_alimentarias\\_estrategia\\_cultural\\_de\\_desarrollo\\_rural\\_2006.pdf](https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf)
- Barrera, E., & Bringas, O. (Diciembre de 2009). *Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas*. Obtenido de Le tourisme en Amérique latine enjeux et perspectives de développement: <http://journals.openedition.org>
- Blanca, C. (2015). *Repositorio Digital Universidad Tecnológica Equinoccial*. Obtenido de Investigación de la cultura gastronómica del Cantón "San Pedro" de Pelileo: [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13005/1/58992\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13005/1/58992_1.pdf)
- Boisier, S. (2001). *Desarrollo (Local): ¿De qué estamos hablando?* Obtenido de Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales: [http://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1245948918.Desarrollo\\_Local\\_De\\_que\\_estamos\\_hablando\\_\\_2\\_.pdf](http://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1245948918.Desarrollo_Local_De_que_estamos_hablando__2_.pdf)
- Calle, J. (2010). *Universidad Nacional de Loja*. Obtenido de Análisis de la producción y comercialización Bovina en el cantón Espíndola provincia de Loja: <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/5551/1/Calle%20Ar%C3%A9valo%20Juan.pdf>

- Cárdenas, E. (2015). *Diseño de una Ruta Turística Gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/4227/1/23T0462%20.pdf>
- Cartay, R. (1998). Los Productos típicos y su reglamentación. Una Tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. *Agroalimentaria*, 13-19. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3233585.pdf>
- Chamba, A. C. (2011). *Propuesta innovadora de 10 platos representativos de la gastronomía de la provincia de Loja en base a los existentes*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1552/1/tgas16.pdf>
- Comité Técnico Interinstitucional primer concurso Taza Dorada Café Robusta. (2016). *Informe Final primer concurso Taza dorada*.
- Deras, H. (s.f.). *Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura*. Obtenido de Guía Técnica: El cultivo de maíz: <http://repiica.iica.int/docs/b3469e/b3469e.pdf>
- Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. (Octubre de 2010). *V Curso Internacional de diseño y organización de rutas Alimentarias y turismo del Vino*. Obtenido de [http://cebem.org/cmsfiles/cursos/prog\\_vino.pdf](http://cebem.org/cmsfiles/cursos/prog_vino.pdf)
- Frade, L. (4 de Marzo de 2014). *Cocina Ancestral*. Obtenido de Diario de Cadiz: [http://www.diariodecadiz.es/carnaval/Cocina-ancestral\\_0\\_785621449.html](http://www.diariodecadiz.es/carnaval/Cocina-ancestral_0_785621449.html)
- García, M. A. (Diciembre de 2010). *Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal Enrique Alvarz Córdoba*. Obtenido de Guía técnica del cultivo de Papaya: <http://www.centa.gob.sv/docs/guias/frutales/GUIA%20CULTIVO%20PAPAYA.pdf>
- García, M., Martínez, C., Martín, N., & Sánchez, L. (s.f.). *La entrevista*. Obtenido de Universidad Autónoma de Madrid: [https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/Met\\_Inves\\_Avan/Presentaciones/Entrevista\\_\(trabajo\).pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Entrevista_(trabajo).pdf)
- Gobierno Provincial de Loja. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Loja*. Loja.
- Gómez, L. (2006). *La cultura popular: aproximación antropológica*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3988214.pdf>
- González, A., Calleja, V., López, L., Padrino, P., & Puebla, P. (Octubre de 2009). *Universidad Autónoma de Madrid*. Obtenido de Los Estudios de Encuesta:

- [https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Encuesta\\_doc.pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Encuesta_doc.pdf)
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Ciudad de México: Red Tercer Milenio.
- Hernandez, J. (Mayo de 2003). *Universidad Autónoma de Nuevo León*. Obtenido de Crecimiento y Desarrollo del Cilantro *Coriandrum sativum* L (...): <http://eprints.uanl.mx/5784/1/1020148421.PDF>
- Huertas, T., Diéguez, E., & Cuétara, L. (2015). El Turismo Gastronómico en el cantón Mocha, un estudio del perfil de su demanda. *III Congreso Científico Internacional UNIANDES*.
- Instituto Iberoamericano de Cooperación para la Agricultura. (Septiembre de 2007). *IICA*. Obtenido de <http://legacy.iica.int/Esp/regiones/caribe/repDominicana/Documents/Cadenas%20Agroalimentarias/Cadena%20Agroalimentaria%20de%20Banano.pdf>
- Japon, J. (2010). *Ministerio de Agricultura de España*. Obtenido de [http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd\\_1977\\_10.pdf](http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf)
- Juan, J. M., & Pulido, J. (Octubre de 2002). *Taller de trabajo: Elaboración y desarrollo de Rutas Turísticas*. Obtenido de 2do Congreso Andaluz de información Turística: [http://www.dipalme.org/Servicios/Informacion/Informacion.nsf/d5eda4da81a73132c1256fcb005a3b1b/d5c6876ee6826bd941256c78006a8874/\\$FILE/ELABORACI%C3%93N%20Y%20DESARROLLO%20DE%20RUTAS%20TUR%C3%8DSTICAS.ppt](http://www.dipalme.org/Servicios/Informacion/Informacion.nsf/d5eda4da81a73132c1256fcb005a3b1b/d5c6876ee6826bd941256c78006a8874/$FILE/ELABORACI%C3%93N%20Y%20DESARROLLO%20DE%20RUTAS%20TUR%C3%8DSTICAS.ppt)
- López, L. (2004). Población muestra y muestreo. *Punto Cero*, 69-74. Obtenido de Punto Cero: [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012)
- Macas, J. (2017). *Catálogo de los productos agrícolas de los cantones Loja - Catamayo como aporte histórico de la provincia de Loja*. Obtenido de [http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/17715/1/Macas\\_Mogrovejo\\_Johanna\\_Katherine.pdf](http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/17715/1/Macas_Mogrovejo_Johanna_Katherine.pdf)
- Maestromej, M., & Wilches, S. (2007). *Los Recursos Culturales bajo la óptica contable*. Obtenido de Jornadas Universitarias de Contabilidad: <http://nulan.mdp.edu.ar/979/1/00477.pdf>

- Meléndez, J. M., & Cañez, G. (2009). *LA Cocina Tradicional Regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Obtenido de Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.: [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)
- Mendoza, B., & Sarango, P. (2010). *Difusión de los atractivos y servicios turísticos del cantón Loja y sus parroquias*. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1066/1/Tesis%20Completa%2001.pdf>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2015). *La Política Agropecuaria Ecuatoriana*. Quito.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (Julio de 2016). *Chanfaina*. Obtenido de [http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chanfaina#.C3.89poca\\_de\\_consumo](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Chanfaina#.C3.89poca_de_consumo)
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *CUY*. Obtenido de <http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Cuy>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). *Gallina Criolla*. Obtenido de [http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gallina\\_criolla](http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Gallina_criolla)
- Mora, N. (s.f.). *La investigación Bibliográfica*. Obtenido de Universidad de Palermo: [http://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/////blog/docentes/trabajos/17306\\_55962.pdf](http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/////blog/docentes/trabajos/17306_55962.pdf)
- Morales, P. (13 de Diciembre de 2012). *Universidad Pontificia Comillas*. Obtenido de <http://www2.df.gob.mx/virtual/evaluadf/docs/gral/taller2015/S0202EAC.pdf>
- Morocho, D. (2018). Entrevistas realizadas a establecimientos identificaos. (K. Serrano, Entrevistador)
- Municipio de Loja. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial* . Obtenido de <https://www.loja.gob.ec/files/image/LOTAIP/podt2014.pdf>
- Municipio de Loja. (s.f.). *Parroquias*. Obtenido de <http://www.loja.gob.ec/contenido/parroquias>
- Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y Pespectivas de Turismo*, 738-752.

- Oliveira, S. (2011). La Gastronomía como atractivo turístico primario de un Destino. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 738-752.
- Parra, D. (2012). País Colibrí, Parque Nacional Podocarpus. *Ecuador Tierra Incógnita* , 40-43.
- Peñafiel, C. (Marzo de 2013). *Universidad Politécnica Salesiana*. Obtenido de Estudio de Factibilidad de una empresa dedicada a la producción y comercialización de Tamales de Chocho en la ciudad de Quito: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/4712/1/UPS-QT03650.pdf>
- Quecedo, R., & Castaño, C. (2003). *Introducción a la metodología de Investigación cualitativa*. Obtenido de Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea: <http://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf>
- RAE. (2012). *DICCIONARIO DE LA RAE 22° ed.* España.
- Real Academia Española. (2017). *Diccionario de la Real Academia Española*.
- Reyes, A., Zavala, D., & Alonso, A. (2012). Perejil (*Petroselinum Crispum*): Compuestos químicos y aplicaciones. *Revista Académica de Investigación TLATEMOANI Universidad Autónoma de San Luis Potosí*, 3-5.
- Salazar, Y. (2010). La Puerta de entrada a la Ciudad de Loja: Un monumento al hispanismo. *Resistencia, Revista de los estudiantes de la UASB, Sede Ecuador*, 55.
- UNESCO. (2009). *Patrimonio de la humnidad en Malasia*. Obtenido de [wikipedia.org/Malasia](http://wikipedia.org/Malasia)
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Universidad ECOTEC. (2011). *Santuario de El Cisne*.
- Vázquez, G., Morales, E., & Pérez, L. (2013). Turismo Gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía; Situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 114-115.

## **ANEXOS**

## 1. Modelo de encuesta

### ENCUESTA PARA DETERMINAR LOS PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN LOJA EN SUS SEIS PARROQUIAS URBANAS.

Saludos Cordiales, la presente encuesta es un elemento de investigación para la determinación de los platos más representativos del cantón Loja en sus seis parroquias Urbanas.

**Objetivo:** Elaborar una Ruta Gastronómica.

**Lea con atención y escriba o marque con una equis (X) según el apartado.**

1. **Edad:**
  - a. 20 – 34
  - b. 35 – 49
  - c. 50 – 64
2. **Sexo:** a. F ( )    b. M ( )
3. **Ocupación:** \_\_\_\_\_
4. **¿Conoce Ud. la gastronomía de Loja?:** a. SI ( )    b. NO ( )
5. **A su criterio ¿Cuáles son los ingredientes básicos de la gastronomía Lojana? Enumérelos**

Ingredientes	
1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

6. **¿Cuáles son los platos (sopas/entradas/fuertes/postres/dulces) que Ud. considera más representativos de la gastronomía Lojana?**

Platos	
1.	6.

2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

7. ¿Con qué frecuencia los consume?

NRO	Plato	Frecuencia				
		a. Muy Frecuentemente	b. Frecuentemente	c. Ocasionalmente	d. Raramente	e. Nunca
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

8. ¿En Dónde consume los mencionado Platos?

NRO.	Plato	Lugar

		a. Hogar	b. Restaurantes	c. Mercados	d. Ferias	e. Est. Informales	f. Otros	Si su respuesta fue Otros, Mencione el lugar:
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

9. ¿Podría recomendar algún restaurante o establecimiento en donde consumir platos típicos de Loja?

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 6. _____  |
| 2. _____ | 7. _____  |
| 3. _____ | 8. _____  |
| 4. _____ | 9. _____  |
| 5. _____ | 10. _____ |

10. ¿Conoce Ud. algún plato (sopas/entradas/fuertes/postres/dulces) de la gastronomía Lojaña que ya no se prepara? Mencione donde se preparaban.

Plato	¿Dónde se lo preparaba?


**11. ¿Conoce Ud. algún plato (sopas/entradas/fuertes/postres/dulces) preparado únicamente en festividades? Menciónelos.**

<b>Plato</b>	<b>Festividad</b>

**12. En promedio ¿Cuánto gasta en comida típica?**

- a. Menor de \$3.00
- b. \$3.00 - \$5.00
- c. \$5.00 - \$7.00
- d. \$7.00- \$9.00
- e. Mayor a \$9.00

13. ¿Estaría de acuerdo Ud. con la apertura de una Ruta Gasronómica de Restaurantes?  
a. Si ( ) b. No ( )
14. ¿Consumiría alimentos en establecimientos que cuenten con un algún tipo de certificación o marca? a. Si ( ) b. No ( )

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## **2. Preguntas dirigidas a establecimientos identificados**

- ¿Considera al restaurante que Ud. administra como una muestra de la cultura Lojana?
- ¿Cuál es la Historia detrás de su Establecimiento?
- ¿Por qué cree Ud. que los encuestados eligieron su Restaurante?
- ¿La oferta del restaurante (carta, menús, bebidas) que Ud. administra contiene una cantidad considerable de platos pertenecientes a las Gastronomía Lojana?  
¿Cuál es el plato más vendido?
- ¿Los procesos de elaboración de los mencionados platos, conservan técnicas tradicionales?
- ¿Las materias primas utilizadas son producidas localmente?
- ¿Le gustaría que su establecimiento este certificado bajo una marca reconocida turísticamente?
- ¿Formaría parte de una Ruta Gastronómica de Restaurantes en el cantón Loja?
- ¿Podría recomendar alguna actividad que se pueda incluir en el mencionado proyecto?

### 3. Entrevistas realizadas a establecimientos identificados

#### Restaurant Mama Lola y Salón Lolita

**Nombre del Entrevistado:** Ing. David Morocho - Administrador

**Dirección:** Av. Salvador Bustamante Celi y Santa Rosa esquina

**Lugar y Fecha:**

Mama Lola y Salón Lolita son establecimientos administrados por la misma sociedad, que poseen similares productos pero espacios diferentes; en este contexto, el administrador concedió la entrevista en la que aprovecho para hablar de manera general sobre ambos.

Morocho supo manifestar que es un negocio familiar; de más de tres generaciones, que refleja la cultura Lojana a través de sus platos; en donde ofertan Aguado de Gallina, Cecina, Cuy Asado, Gallina Cuyada, Miel con quesillo entre otros reconocidos como Locales, considerándose como una muestra de la cultura Lojana, por la calidad de sus productos y el servicio que ofertan.

Del mismo modo, el entrevistado agregó que, su abuela *Lolita*, fundadora de ambos establecimientos, fue la creadora del plato denominado Gallina Cuyada o Acuyada, plato que mantiene procesos tradicionales de la preparación del Cuy asado, pero en este caso, con un género cárnico diferente; este es además el plato más vendido.

Por otro lado, manifestó que mantienen procesos tradicionales en la medida de lo posible argumentándose en el tema de costos. Todos sus platos se elaboran con materias primas producidas a nivel local.

Morocho expresó su respuesta positiva para participar del actual proyecto y creación de marca. Para finalizar sugirió la elaboración de un formato *-pasaporte-* orientado al turista auto-guiado, donde cada Establecimiento que forme parte de la Ruta, otorgue su sello.

#### Cecinas de la Y

**Nombre del Entrevistado:** Sebastián Contento

**Dirección:** Pasaje Santiago

Contento supo manifestar que el establecimiento se considera como una muestra de la cultura Lojana, basado en los platos que ofrece y la calidad de su servicio. La construcción donde se

estableció este Restaurante data de más de 100 años; pero es hace exactamente 40 años que se funda en restaurante como tal. Agregó además que han tenido la oportunidad de atender a varias figuras políticas y famosos nacionales e internacionales.

La oferta del Restaurante concentra el 100% de comida local tradicional, que incluye Arveja con Guineo, Aguado de Gallina, Cecina, miel con Quesillo, Higos con Queso; entre otros varios. Aclaró que su especialidad más vendida son las Cecinas.

Por otro lado, el restaurante utiliza materias primas de producción local y mantiene los procesos tradicionales en la medida de lo posible. El entrevistado se mostró abierto a colaborar en la creación de la Ruta y Marca.

Para finalizar, Contento recomendó relacionar las visitas a los Restaurantes con actividades culturales como el teatro, la danza y la música.

### **Emporio Lojano**

**Nombre del Entrevistado:** Rita Macas

**Dirección:** 10 de agosto entre Bolívar y Sucre.

La encuestada considera a su establecimiento como muestra de la cultura Lojana, su Infraestructura data de hace mas de 100 años, una construcción de estilo Colonial, con base en tapia, bareque y madera. Su negocio fue aperturado hace pocos años, de estilo familiar dirigido a la venta de café y empanadas de viento.

Su carta, incluye en varios estilos, empanadas de viento con café siendo ellos los más vendidos. Los procesos suponen técnicas tradicionales pues entre otras cosas, el amasado de su producto principal es artesanal.

Macas supo manifestar que una política de su empresa es el consumo de materias primas originadas localmente, además de su orientación al servicio.

De igual forma, mostró su completa apertura para formar parte de la Ruta Gastronómica de Restaurantes y la creación de la marca. Finalmente, sugirió la realización de actividades relacionadas con la catación de café.

### **El Tamal Lojano**

**Nombre del Entrevistado:** Andrés Poma - Administrador

**Dirección:** 18 de noviembre e Imbabura.

El tamal Lojano, considera ser un emblema local, basado en reconocimientos a nivel nacional. Poma supo manifestar que la receta se originó hace dos generaciones en el seno familiar. Ya hacia 1996 abrieron su primer local donde tuvieron notable acogida por la calidad, cantidad y sabor de su producto.

La carta de su establecimiento se basa en desayunos, donde ofrecen varios platos típicos reconocidos como el Tigrillo, Humitas, Bolones, entre otros resaltando como producto principal el Tamal de Pollo.

Mantienen procesos de elaboración tradicionales en la medida de lo posible, actualmente, los procesos de producción son industrializados, pero a pesar de ello, conservan procesos de cocción como el cocido a vapor. Las materias primas son en su mayoría de producción propia (quesillo, queso, legumbres, etc.) con cierta participación de productos de otras provincias del país.

Poma manifestó su consentimiento para formar parte de la Ruta Gastronómica de Restaurantes y de estar bajo la marca mencionada. Finalizó agregando que se podría incluir a su establecimiento como parte de esta iniciativa alineándolo con una visita guiada a sus fincas productoras.

### **Ricuras de Sal y Dulce**

**Nombre del Entrevistado:** Sonia Vega - Administradora

**Dirección:** 18 de noviembre

Ricuras de Sal y Dulce, se considera una muestra de la Cultura Lojana, su carta se basa en productos locales enfocado en desayunos. Creado hacia el 1996, este establecimiento inició sus labores con el fin de ofrecer productos empacados al vacío, entre los que figuraban las empanadas de Yuca, tamales, entre otros. Más tarde, producto de la acogida de su negocio, decidieron abrir una Cafetería.

Vega, de Origen Manabita, expresó que el concepto de su establecimiento se basa en rescatar lo tradicional de las Culturas del País, es por ello que su carta contiene productos manabitas, lojanos, Saraguro y otros a los que denomina fusión. Su plato más vendido son los Tigrillos.

La Administradora supo Manifestar que los productos mantienen en su totalidad procesos Tradicionales de preparación, entre ellos, el de la Cecina, el cual posee un ahumado previo; de igual modo los productos utilizados son de producción local.

Vega accedió a participar de la Ruta y apertura de Marca, expresando su apoyo a este tipo de Iniciativas. Finalmente nos recomendó realizar una degustación de Dulces Típicos y una visita guiada al Parque Nacional Podocarpus.

### **Café Indera**

**Nombre del Entrevistado:** Ing. Manuel Alberto Romero

**Dirección:** 18 de noviembre y 10 de agosto.

Café Indera es una cafetería dedicada al servicio de desayunos; también posee una delicatessen en donde se ofertan productos típicos locales, entre ellos el pan de suelo, bocadillos y café de producción propia, molido al instante. El mencionado local se encuentra ubicado en una casa de origen colonial, adecuada para el servicio de café.

Romero considera que su establecimiento es una muestra de la cultura Lojana, pues la totalidad de su carta y demás productos se consideran como típicos; conservando todos los procesos tradicionales de preparación y haciendo uso de insumos producidos localmente. Su producto estrella es el Tigrillo.

Se debe resaltar que los productos ofertados en su delicatessen son elaborados por artesanos locales o empresas de origen local. Por otro lado, el administrador de este establecimiento supo manifestar que poseen plantaciones de café, ubicadas en sus propias fincas en la parroquia urbana de Malacatos; de donde obtienen la variedad del mencionado grano; mismo que se utiliza en su totalidad para la preparación de bebidas y venta en su cafetería.

Romero accedió a participar de la Ruta Gastronómica de Restaurantes y mostró total apertura para la creación de una Marca Turística.

#### 4. Formato de receta estándar

RECETA ESTÁNDAR							
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Arveja con Guineo				
3. CLASIFICACIÓN			Entrada				
4. TAMAÑO DE PORCIÓN		150 gr	6. NRO. PORCIONES			5,00	
5. TIEMPO DE PREPARACIÓN		40 min	7. TEMPERATURA DE SERVICIO			60°C.	
#	8. INGREDIENTES	9. MISE & PLACE	10. CANT.	11. UNIDAD DE MEDIDA	12. VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Guineo	Pelado - Small dice	8	und	\$ 0,05	1,00	0,40
2	Arveja seca	Remojado y cocido	200	gr	\$ 1,00	454,54	0,44
3	Quesillo	Limpio, rallado	100	gr	\$ 2,00	454,54	0,44
10	Agua	Medido	1500	ml	\$ -	0,00	0,00
4	Cilantro	Limpio, Chiffonade	50	gr	\$ 0,25	200,00	0,06
5	Sal	-					0,00
6	Aguacate	Pelado, Large dice	0,5	und	\$ 0,40	1,00	0,20
7	Queso fresco salado	Large dice	30	gr	\$ 2,00	454,54	0,13
					13. Costo total de la materia prima		1,67
					14. Margen de error o variación		10%
					15. Costos Indirectos de fabricación		10%
					16. Utilidad sugerida		40%
					17. Costo total de la preparación		2,53
					18. Costo por porción		0,51
					19. IVA generado al vender cada porcion		12%
					20. PVP		<b>0,57</b>
21. PROCEDIMIENTO							
1	Coloque el agua en una cacerola y llevalo a ebullición						
2	Agregue el guineo, en tres tiempos; cada vez que vuelva a hervir.						
3	Pasados 20 minutos, agregue el arveja y sus jugos de cocción; cueza por un lapso de 10 minutos más.						
4	Agregue el quesillo rallado y la sal a su gusto.						
5	Coloque el cilantro cuando este fuera del fuego.						
6	Sirva con aguacate y queso fresco salado.						

## **Elementos de la Receta Estándar**

1. **Título:** Receta Estándar y Logo UTPL
2. **Nombre de la Preparación:** Nombre del plato; incluya si posee alguna otra denominación.
3. **Clasificación:** Clasifíquelo como entrada, plato fuerte, especialidad, postre, bebida o complementario.
4. **Tamaño de la Porción:** Tamaño de la porción servida en el plato; expresada en unidad estándar (gr.; l.; und.)
5. **Tiempo de preparación:** Tiempo total, incluye mise and place.
6. **Número de Porciones:** Número de porciones que rinde la preparación.
7. **Temperatura de servicio:** Temperatura de presentación del plato; exprese en grados centígrados.
8. **Ingredientes:** Se especifica los ingredientes utilizados
9. **Mise en Place:** Especifique si es necesario alguna actividad previa de Mise and Place con el objetivo de reducir los pasos de procedimiento.
10. **Cantidad:** Se especifica la cantidad relacionada con cada ingrediente.
11. **Unidad de Medida:** Se expresa la unidad de medida estándar utilizada (gr.; l.; und.) con relación al ingrediente citado.
12. **Valores:** Se especifica los valores siguientes:
  - Unitario del insumo
  - Unidad peso en medida estándar (gr.; l.; und.) relacionada con el precio unitario.
  - Total por producto.
13. **Costo total de Materia prima:** Suma de los costos totales de cada insumo.
14. **Costo total de error o variación:** Porcentaje correspondiente al 10% del costo total de materia prima.
15. **Costos Indirectos de fabricación:** Porcentaje correspondiente al 10% del costo total de materia prima.
16. **Utilidad sugerida:** Corresponde al 40% del total del costo de materia prima.
17. **Costo total de la preparación:** Sumatoria del costo total de Materia prima, costo total de error o variación y costos Indirectos de fabricación
18. **Costo por porción:** Costo total de la preparación dividido para el numero de porciones.
19. **Iva generado por porción:** Corresponde al 12% del costo por porción.
20. **Precio de Venta al Público:** Corresponde a la sumatoria del costo por porción y el IVA generado por porción.

**21. Procedimiento:** Se especifica cada proceso para la elaboración del plato o bebida.

**5. Recetas Estándar**  
**Receta estándar tamales**

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Tamales					
CLASIFICACIÓN			Entrada					
TAMAÑO DE PORCIÓN			200 gr	NRO. PORCIONES		15,00		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			2 horas	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C.- 60°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
1	Maíz seco pelado	Remojado con antelación / M	1000	gr	\$ 1,00	454,50	2,20	
2	Manteca de Cerdo	Temperatura Ambiente	200	gr	\$ 2,00	1000,00	0,40	
3	Huevos	Batidos	2	und	\$ 0,15	1,00	0,30	
10	Aceite achiote	-	80	ml	\$ 0,80	250,00	0,26	
4	Sal	-	C/n	gr	\$ -	0,00	0,00	
5	Comino	-	C/n	gr	\$ -	0,00	0,00	
6	Pechuga de pollo	Cocida y mechada	300	gr	\$ 1,80	300,00	1,80	
7	Caldo de Pollo	-	500	ml	\$ 0,80	1000,00	0,40	
8	Cebolla de hoja	Brunoise	200	gr	\$ 0,25	200,00	0,25	
9	Ajo	Brunoise	2	Und	\$ 0,10	1,00	0,20	
11	Arveja	Cocidas a la inglesa	250	gr	\$ 1,25	454,54	0,69	
12	Zanahoria	Small dice - Cocidas a la inglesa	250	gr	\$ 0,25	454,55	0,14	
13	Hojas de Achira	Limpieza	15	und	\$ 1,00	25,00	0,60	
<b>FOTO</b>			Costo total de la materia prima				7,23	
			Margen de error o variación			10%		0,72
			Costos Indirectos de fabricación			10%		0,07
			Utilidad sugerida			40%		2,89
			Costo total de la preparación					10,92
			Costo por porción					0,73
			IVA generado al vender cada porcion			12%		<b>0,09</b>
			<b>PVP</b>					<b>0,82</b>
PROCEDIMIENTO								
1	Disponga en una sartén 40 ml de aceite achiote y caliente. Cuando tome temperatura agregue 100 gr de cebolla de hoja brunoise, 1 diente de ajo repicado y una pizca de sal. Sofría							
2	Coloque el maíz seco molido junto con la manteca de Cerdo y amase. Agregue el sofrito realizado en el paso uno hasta incorporar todo en la mezcla. Agregue los huevos batidos y condimento al gusto. Reserve.							
3	Para el relleno, disponga en una sartén el restante del aceite achiote y caliente; cuando tome temperatura agregue el restantes de cebolla de hoja brunoise, el ajo repicado y una pizca de sal.							
4	Cuando esté sofrito, agregue el pollo mechado, las arvejas y zanahorias cocidas. Condimento con sal y comino.							
5	Coloque el maíz seco molido junto con la manteca de Cerdo y amase. Agregue el sofrito realizado en el paso uno hasta incorporar todo en la mezcla. Agregue los huevos batidos y condimento al gusto. Reserve.							
6	Coloque 100 gr de la mezcla en el centro de las hojas de Achira. Disponga 50 gr del relleno, esparciendolo por toda la mezcla.							
7	Cierre las hojas, primero de manera horizontal y luego doble los bordes superior e inferior							
8	Cocine al vapor por 50 minutos aproximadamente, sirva con aji.							

## Receta estándar humitas

RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Humitas				
CLASIFICACIÓN			Entrada				
TAMAÑO DE PORCIÓN			150 gr	NRO. PORCIONES		15,00	
TIEMPO DE PREPARACIÓN			2 horas	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C. - 60°C.	
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Choclo tierno	Desagranado y Molido	10	und	\$ 0,25	1,00	2,50
2	Quesillo	Limpio, rallado	454,54	gr	\$ 2,00	454,54	2,00
3	Mantequilla	Derretida	150	gr	\$ 2,00	200,00	1,50
10	Azúcar	-	100	gr	\$ 1,00	1000,00	0,10
4	Sal		-	-	-	-	0,00
5	Huevos	Separe claras y yemas	5	und	\$ 0,15	1,00	0,00
6	Hojas de maíz tierno	Limpias	15	und	-	-	0,00
7	Polvo de hornear	Medido	10	gr	\$ 0,25	25,00	0,10
8	Queso fresco salado		30	gr	\$ 2,00	454,54	0,13
<b>FOTO</b>			Costo total de la materia prima				6,33
			Margen de error o variación			10%	0,63
			Costos indirectos de fabricación			10%	0,06
			Utilidad sugerida			40%	2,53
			Costo total de la preparación				9,56
			Costo por porción				0,64
			IVA generado al vender cada porcion			12%	<b>0,08</b>
			<b>PVP</b>				<b>0,71</b>
PROCEDIMIENTO							
1	Bata las claras y las yemas por separado hasta blanquear						
2	Agregue al maíz molido junto con la mantequilla derretida y el polvo de hornear, mezcle hasta unificar.						
3	Agregue el quesillo rallado, el azúcar y la sal.						
4	Coloque la mezcla al borde horizontal de las hojas de choclo tierno y cierre primero desde los bordes						
5	Cierre el extremo vertical inferior, doblándolo hacia arriba.						
6	Cueza a vapor por aproximadamente 50 minutos. Sirva con queso fresco salado.						

## Receta estándar repe lojano

RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Repe Lojano - Blanco						
CLASIFICACIÓN			Entrada						
TAMAÑO DE PORCIÓN			150 gr	NRO. PORCIONES		5,00			
TIEMPO DE PREPARACIÓN			40 min	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C.- 60°C.			
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES				
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL		
1	Guineo	Pelado y picado	6	und	\$ 0,05	1,00	0,30		
2	Papa	Pelado y picado	300	gr	\$ 0,35	454,54	0,23		
3	Quesillo	Limpio, rallado	100	gr	\$ 2,00	454,54	0,44		
10	Agua	Medido	1500	ml	-	0,00	0,00		
4	Cilantro	Limpio, Chiffonade	50	gr	\$ 0,25	200,00	0,06		
5	Sal	-					0,00		
6	Aguacate	Pelado, macedonia	0,5	und	\$ 0,40	1,00	0,20		
7	Queso fresco salado	Macedonia	30	gr	\$ 2,00	454,54	0,13		
<b>21. FOTO</b>			Costo total de la materia prima				1,37		
			Margen de error o variación					10%	0,14
			Costos Indirectos de fabricación					10%	0,01
			Utilidad sugerida					40%	0,55
			Costo total de la preparación						2,06
			Costo por porción						0,41
			IVA generado al vender cada porcion					12%	<b>0,05</b>
			<b>PVP</b>						<b>0,46</b>
PROCEDIMIENTO									
1	Coloque el agua en una cacerola y lleve a ebullición								
2	Agregue el guineo, en tres tiempos; cada vez que vuelva a hervir.								
3	Pasados 10 minutos agregue la papa, cueza por un lapso de 25 minutos.								
4	Agregue el quesillo rallado y la sal a su gusto.								
5	Coloque el cilantro cuando este fuera del fuego.								
6	Sirva con Aguacate y queso fresco saldo.								

## Receta estándar arveja con guineo

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Arveja con Guineo</b>					
CLASIFICACIÓN			Entrada					
TAMAÑO DE PORCIÓN			150 gr	NRO. PORCIONES		5,00		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			40 min	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C. - 60°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
1	Guineo	Pelado - Small dice	8	und	\$ 0,05	1,00	0,40	
2	Arveja seca	Remojado y cocido	200	gr	\$ 1,00	454,54	0,44	
3	Quesillo	Limpio, rallado	100	gr	\$ 2,00	454,54	0,44	
10	Agua	Medido	1500	ml	-	0,00	0,00	
4	Cilantro	Limpio, Chiffonade	50	gr	\$ 0,25	200,00	0,06	
5	Sal	-					0,00	
6	Aguacate	Pelado, Large dice	0,5	und	\$ 0,40	1,00	0,20	
7	Queso fresco salado	Large dice	30	gr	\$ 2,00	454,54	0,13	
<b>FOTO</b>			Costo total de la materia prima				1,67	
			Margen de error o variación				10%	0,17
			Costos Indirectos de fabricación				10%	0,02
			Utilidad sugerida				40%	0,67
			Costo total de la preparación					2,53
			Costo por porción					0,51
			IVA generado al vender cada porcion				12%	<b>0,06</b>
			<b>PVP</b>					<b>0,57</b>
PROCEDIMIENTO								
1 Coloque el agua en una cacerola y lleve a ebullición								
2 Agregue el guineo, en tres tiempos; cada vez que vuelva a hervir.								
3 Pasados 20 minutos, agregue el arveja y sus jugos de cocción; cueza por un lapso de 10 minutos más.								
4 Agregue el quesillo rallado y la sal a su gusto.								
5 Coloque el cilantro cuando este fuera del fuego.								
6 Sirva con aguacate y queso fresco salado.								

## Receta estándar cecina lojana

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Cecina</b>					
CLASIFICACIÓN			Plato Fuerte					
TAMAÑO DE PORCIÓN			200 gr	NRO. PORCIONES		2		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			20 min	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C.- 60°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
<b>Cecina</b>								
1	Carne de Cerdo	Fileteada / Cecinada	350	gr	\$ 3,00	454,54	2,31	
2	Aceite Achiote	-	40	ml	\$ 0,80	250,00	0,13	
3	Naranja Agria	Zumo	25	ml	\$ 0,25	50,00	0,13	
4	Sal		c/n	gr	-	0,00	0,00	
5	Comino						0,00	
<b>Guarniciones</b>								
6	Encurtido		100	gr	\$ 0,06	50,00	0,11	
7	Yuca	Pelada, cocida	150	gr	\$ 0,25	454,54	0,08	
8	Arroz Blanco	Cocido	200	gr	\$ 0,60	454,54	0,26	
9	Mote Colorado		150	gr	\$ 0,32	100,00	0,48	
<b>FOTO</b>		Costo total de la materia prima					3,50	
		Margen de error o variación					10%	0,35
		Costos Indirectos de fabricación					10%	0,03
		Utilidad sugerida					40%	1,40
		Costo total de la preparación						5,28
		Costo por porción						2,64
		IVA generado al vender cada porcion					12%	<b>0,32</b>
<b>PVP</b>						<b>2,96</b>		
PROCEDIMIENTO								
1	Coloque a la carne previamente ablandada el aceite achiote, naranja agria y condimente al gusto con sal y comino.							
2	Lleve a la parrilla hasta cocer por ambos lados.							
3	Sirva acompañado de Encurtido, yuca, arroz blanco y mote colorado.							

## Receta estándar fritada

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Fritada					
CLASIFICACIÓN			Plato Fuerte					
TAMAÑO DE PORCIÓN			200 gr	NRO. PORCIONES		2		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			20 min	TEMPERATURA DE SERVICIO		50°C.- 60°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
<b>Fritada</b>								
1	Costilla de Cerdo	Limpia	450	gr	\$ 3,00	454,54	2,97	
2	Diente de Ajo	Limpio	2	und	\$ 0,05	1,00	0,10	
3	Cebolla de Hoja	Limpio	100	gr	\$ 0,25	200,00	0,13	
4	Sal		c/n	gr	\$ -	0,00	0,00	
5	Agua	pesado	500	ml			0,00	
<b>Guarniciones</b>								
6	Yuca	Pelado y cocido	75	gr	\$ 0,25	454,54	0,04	
7	Encurtido	-	75	gr	\$ 0,06	50,00	0,08	
8	Chanfaina	-	100	gr	\$ 1,21	300,00	0,40	
9	Mote	Cocido	75	gr	\$ 0,25	200,00	0,09	
<b>FOTO</b>					Costo total de la materia prima		3,82	
					Margen de error o variación		10%	0,38
					Costos Indirectos de fabricación		10%	0,04
					Utilidad sugerida		40%	1,53
					Costo total de la preparación			5,76
					Costo por porción			2,88
					IVA generado al vender cada porcion		12%	<b>0,35</b>
					<b>PVP</b>		<b>3,23</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>								
1	Disponga en una sartén el agua, los dientes de ajo y la cebolla y agregue sal al gusto; lleve a ebullición							
2	Coloque en la sartén la carne previamente cortada en pedazos de aproximadamente 50 gr							
3	Cueza por aproximadamente 20 minutos o hasta que los líquidos se evaporen.							
4	Dore con su propia grasa todos los lados de la carne hasta obter un color oscuro; de ser necesario agregue manteca de cerdo.							
5	Sirva con yuca, chanfaina, mote y encurtido.							

## Receta estándar gallina acuyada

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Gallina Cuyada</b>				
CLASIFICACIÓN			Entrada				
TAMAÑO DE PORCIÓN			250 gr	NRO. PORCIONES			4
TIEMPO DE PREPARACIÓN			1 hora	TEMPERATURA DE SERVICIO			50°C.- 60°C.
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
	Pollo	Cortada en cuartos	1	und	\$ 6,00	1	6,00
	Ajo	Limpio	1	und	\$ 0,05	1	0,05
	Aceite Achiote	-	60	ml	\$ 0,80	250	0,19
	Cebolla de Hoja	Limpio	150	gr	\$ 0,25	200	0,19
	Comino	-	c/n	gr	-	-	0,00
	Sal	-	c/n	gr	-	-	0,00
	Caldo de Cuy	-	400	ml	\$ 3,00	1000	1,20
	Ajo	Limpio, repicado	1	und	\$ 0,05	1	0,05
	Cebolla de Hoja	Brunoise	100	gr	\$ 0,25	200	0,13
	Papas	Cocidas	600	gr	\$ 0,35	455	0,46
	Cebolla perla	Pluma	100	gr	\$ 0,40	455	0,09
	Arroz	Cocido y condimentado	454,54	gr	\$ 0,60	455	0,60
					Costo total de la materia prima		8,95
					Margen de error o variación		10% 0,90
					Costos Indirectos de fabricación		10% 0,09
					Utilidad sugerida		40% 3,58
					Costo total de la preparación		13,52
					Costo por porción		3,38
					IVA generado al vender cada porcion		12% 0,41
					PVP		<b>3,79</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>							
<b>Para la Gallina Cuyada</b>							
1	Precocer la pieza de pollo, en agua condimentada con sal, cebolla de hoja y ajo enteros, por aproximadamente 10 minutos. Reserve sus jugos.						
2	En una cazuela separada, calentar 30 ml de aceite achiote, colocar la cebolla de hoja brunoise, sal, comino y ajo repicado.						
3	Seguidamente agregar las piezas de Gallina precocidas, y dorar levemente por ambos lados.						
4	Colocar el caldo de cuy y proceder a cocer hasta que se evaporen sus jugos, si es necesario se puede agregar los jugos resultantes del primer proceso de cocción.						
5	Finalmente lleve la pieza a la parrilla y dore completamente ambos lados; sirva con papas salteadas, arroz blanco y la ensalada de su preferencia.						
<b>Guarnición</b>							
1	Coloque en una sartén el aceite achiote y proceda a calentar; agregue la cebolla perla en pluma junto con la sal.						
2	Agregue las papas previamente cocidas y condimente a su gusto con sal y pimienta.						

## Receta estándar cuy asado

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Cuy Asado</b>					
CLASIFICACIÓN			Plato Fuerte					
TAMAÑO DE PORCIÓN			400 gr	NRO. PORCIONES		2		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			2 hora	TEMPERATURA DE SERVICIO		60°C.- 70°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
<b>Cuy Asado</b>								
	Cuy	Cortada en cuartos	1	und	\$ 6,00	1	6,00	
	Ajo	Limpio	1	und	\$ 0,05	1	0,05	
	Aceite Achiote	-	60	ml	\$ 0,80	250	0,19	
	Cebolla de Hoja	Limpio	150	gr	\$ 0,25	200	0,19	
	Comino	-	c/n	gr	-	-	0,00	
	Sal	-	c/n	gr	-	-	0,00	
<b>Guarnición</b>								
	Papas	Cocidas	400	gr	\$ 0,35	455	0,31	
	Cebolla perla	Pluma	100	gr	\$ 0,40	455	0,09	
	Arroz	Cocido y condimentado	250	gr	\$ 0,60	455	0,33	
						Costo total de la materia prima		7,16
						Margen de error o variación		10%
						Costos Indirectos de fabricación		10%
						Utilidad sugerida		40%
						Costo total de la preparación		10,80
						Costo por porción		5,40
						IVA generado al vender cada porcion		12%
						<b>PVP</b>		<b>6,05</b>
PROCEDIMIENTO								
Para el Cuy								
1	Licue la cebolla de hoja, junto con el aceite achiote, los ajos, la sal y el comino							
2	Condimente la pieza con la mezcla antes realizada y déjelo reposar en refrigeración por al menos una noche.							
3	Lleve la pieza a la braza y cueza uniformemente. Sirva con papas y arroz.							
Guarnición								
1	Coloque un una sartén el aceite achiote y proceda a calentar; agregue la cebolla perla en pluma junto con la sal. Sofría							
2	Agregue las papas previamente cocidas y condimente a su gusto con sal y pimienta.							

## Receta estándar chanfaina

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Chanfaina</b>			<b>UTPL</b>	
CLASIFICACIÓN			Plato Fuerte				
TAMAÑO DE PORCIÓN			300	NRO. PORCIONES		5	
TIEMPO DE PREPARACIÓN			1 hora	TEMPERATURA DE SERVICIO		60°C. - 70°C.	
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Visceras de Cerdo	Limpias, cocidas	300	gr	\$ 2,00	455	1,32
2	Aceite Achiote	Limpio	40	ml	\$ 0,80	250	0,13
3	Cebolla de hoja	Brunoise	100	gr	\$ 0,25	200	0,13
4	Ajo	Repicado	1	und	\$ 0,05	1	0,05
5	Caldo de Pollo	-	200	ml	\$ 2,00	1000	0,40
6	Papas	Macedonia, cocidas.	150	gr	\$ 0,35	455	0,12
7	Perejil	Chifonade	100	gr	\$ 0,25	250	0,10
8	Sal	-	c/n	gr	-	-	0,00
9	Comino	-	c/n	gr	-	-	0,00
10	Huevos	Cocidos y pelados	5	und	\$ 0,15	1	0,75
11	Arroz	Cocido y condimentado	454,54	gr	\$ 0,60	455	0,60
					<b>Costo total de la materia prima</b>		<b>3,59</b>
					<b>Margen de error o variación</b>		<b>10%</b>
					<b>Costos Indirectos de fabricación</b>		<b>10%</b>
					<b>Utilidad sugerida</b>		<b>40%</b>
					<b>Costo total de la preparación</b>		<b>5,42</b>
					<b>Costo por porción</b>		<b>1,08</b>
					<b>VA generado al vender cada porcion</b>		<b>12%</b>
					<b>PVP</b>		<b>1,21</b>
<b>PROCEDIMIENTO</b>							
1	Coloque una cacerola al fuego; agregue el aceite achiote.						
2	Cuando el aceite tome temperatura, agregue la cebolla brunoise, el ajo repicado y la sal. Sofría						
3	Agregue las visceras y el arroz.						
4	Seguidamente agregue el caldo de pollo y condimente con sal y comino al gusto.						
5	Agregue el perejil, sirva caliente junto con huevos cocidos.						

## Receta estándar quimbolitos

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			<b>Quimbolitos</b>					
CLASIFICACIÓN			Postre					
TAMAÑO DE PORCIÓN			180 gr	NRO. PORCIONES		10		
TIEMPO DE PREPARACIÓN			35 min	TEMPERATURA DE SERVICIO		60°C.- 70°C.		
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES			
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL	
1	Quesillo	rallado	200	gr	\$ 2,00	455	0,88	
2	Azucar	Medido	225	gr	\$ 0,40	455	0,20	
3	Mantequilla	Pesado	110	gr	\$ 2,00	250	0,88	
4	Huevos	Separe yemas, claras montadas	5	und	\$ 0,15	1	0,05	
5	Maicena	Pesado	100	gr	\$ 0,80	250	0,32	
	Harina de Trigo	Pesado	150	gr	\$ 0,40	455	0,13	
	Polvo de Hornear	Pesado	25	gr	\$ 0,30	25	0,30	
6	Esencia de Vainilla	-	15	ml	\$ 6,00	500	0,18	
7	Esencia de Anís	-	15	ml	\$ 6,00	500	0,18	
8	Ron	Pesado	200	ml	\$ 8,00	1000	1,60	
9	Pasas	Pesado	150	gr	\$ 1,00	250	0,60	
10	Hojas de Achira	Limpias	10	und	\$ 1,00	25	0,40	
						Costo total de la materia prima		5,72
						Margen de error o variación		10% 0,57
						Costos Indirectos de fabricación		10% 0,06
						Utilidad sugerida		40% 2,29
						Costo total de la preparación		8,64
						Costo por porción		0,86
						IVA generado al vender cada porcion		12% 0,10
						<b>PVP</b>		<b>0,97</b>
PROCEDIMIENTO								
1	Ponga a macerar las pasas con 100 ml de Ron, por un lapso de al menos dos noches. Escurralas y reserve.							
2	Coloque la mantequilla junto con es azúcar en un bowl, bata a velocidad media hasta obtener una crema							
3	Agregue las yemas a la mezcla anterior, una a una; sin dejar de batir. Agregue el queso rallado.							
4	Agregue la maicena, la harina de trigo y el polvo de hornear. Incorpore el licor restante y el anís							
5	Incorpore las claras montadas a la mezcla con movimientos envolventes. Agregue las pasas.							
6	Coloque la mezla en el centro de las hojas de Achira cierrelas desde los extremos y envíe a cocer a vapor por 15 minutos.							

## Receta estándar bocadillos lojanos

RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Bocadillos				
CLASIFICACIÓN			Postre				
TAMAÑO DE PORCIÓN			50	5. NRO. PORCIONES		10	
TIEMPO DE PREPARACIÓN			1 hora	7. TEMPERATURA DE SERVICIO		20 ° C	
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Maní	Tostado y molido	200	gr	\$ 1,00	200	1,00
2	Agua	Medido	100	ml	\$ -	0	0,00
3	Panela	-	1	und	\$ 0,50	1	0,50
			Costo total de la materia prima				1,50
			Margen de error o variación			10%	0,15
			Costos Indirectos de fabricación			10%	0,02
			Utilidad sugerida			40%	0,60
			Costo total de la preparación				2,27
			Costo por porción				0,23
			IVA generado al vender cada porcion			12%	<b>0,03</b>
			<b>PVP</b>				<b>0,25</b>
PROCEDIMIENTO							
1	Coloque en una cacerola la panela y el agua; lleve a ebullición.						
2	Remueva constantemente y mantenga en el fuego hasta conseguir una miel espesa.						
3	Incorpore el maní molido cuando la miel aún guarde temperatura.						
4	Coloque la mezcla en una mesada previamente forrada con papel film y proceda a darle la forma rectangular característica.						

## Receta estándar miel con queso

RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN			Miel con Quesillo				
CLASIFICACIÓN			Postre				
TAMAÑO DE PORCIÓN			100 gr	5. NRO. PORCIONES		2	
TIEMPO DE PREPARACIÓN			35 min	7. TEMPERATURA DE SERVICIO		45 ° C	
#	INGREDIENTES	MISE & PLACE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Quesillo	Limpio, big dice	200	gr	\$ 1,00	455	0,44
2	Agua	Medido	100	ml	\$ -	0	0,00
3	Panela	-	0,5	und	\$ 0,50	1	0,25
			Costo total de la materia prima				0,69
			Margen de error o variación			10%	0,07
			Costos Indirectos de fabricación			10%	0,01
			Utilidad sugerida			40%	0,28
			Costo total de la preparación				1,04
			Costo por porción				0,52
			IVA generado al vender cada porcion			12%	<b>0,06</b>
			<b>PVP</b>				<b>0,58</b>
PROCEDIMIENTO							
1	Coloque en una cacerola la panela y el agua; lleve a ebullición.						
2	Remueva constantemente y mantenga en el fuego hasta conseguir una miel liviana.						
3	Sirva tibio junto con el queso.						

## Receta estándar encurtido

RECETA ESTÁNDAR							
2. NOMBRE DE LA PREPARACION			Encurtido				
3. CLASIFICACIÓN			Complementario				
4. TAMAÑO DE PORCIÓN			50	5. NRO. PORCIONES			2
6. TIEMPO DE PREPARACIÓN			7 min	7. TEMPERATURA DE SERVICIO			20 °C.
#	8. INGREDIENTES	MISE & PLACE	9. CANTIDAD	10. UNIDAD DE MEDIDA	11. VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Tomate	Concassé	75	gr	\$ 0,40	455	0,07
2	Cebolla	Pluma	75	gr	\$ 0,40	455	0,07
3	Cilantro	Chiffonade	25	gr	\$ 0,25	200	0,03
4	Limón	Zumo	3	und	\$ 0,05	1	0,15
5	Sal	-		gr	\$ -		0,00
	Aceite de Girasol	-	10	ml	\$ 2,80	2000	0,01
			12. Costo total de la materia prima				0,33
			13. Margen de error o variación			10%	0,03
			14. Costos Indirectos de fabricación			10%	0,00
			15. Utilidad sugerida			40%	0,13
			16. Costo total de la preparación				0,49
			17. Costo por porción				0,25
			18. IVA generado al vender cada porcion			12%	<b>0,03</b>
							<b>0,28</b>
20. PROCEDIMIENTO							
1	Mezcle todos los ingredientes dentro de un bowl.						
2	Sirva frío.						

## Receta estándar mote colorado

RECETA ESTÁNDAR							
2. NOMBRE DE LA PREPARACION			Mote colorado				
3. CLASIFICACIÓN			Complementario				
4. TAMAÑO DE PORCIÓN			100 gr	5. NRO. PORCIONES			2
6. TIEMPO DE PREPARACIÓN			7 min	7. TEMPERATURA DE SERVICIO			60 °C.
#	8. INGREDIENTES	MISE & PLACE	9. CANTIDAD	10. UNIDAD DE MEDIDA	11. VALORES		
					UNITARIO	UNIDAD	TOTAL
1	Mote	Cocido y pelado	200	gr	\$ 0,25	250	0,20
2	Cebolla de hoja	Brunoise	50	gr	\$ 0,40	455	0,04
3	Aceite Achioté	-	25	ml	\$ 0,80	200	0,10
4	Cilantro	Chiffonade	25	gr	\$ 0,25	200	0,03
5	Sal	-		gr	\$ -		0,00
	Comino	-	10	ml	\$ 2,80	2000	0,00
			12. Costo total de la materia prima				0,38
			13. Margen de error o variación			10%	0,04
			14. Costos Indirectos de fabricación			10%	0,00
			15. Utilidad sugerida			40%	0,15
			16. Costo total de la preparación				0,57
			17. Costo por porción				0,28
			18. IVA generado al vender cada porcion			12%	<b>0,03</b>
			PVP				<b>0,32</b>
20. PROCEDIMIENTO							
1	Mezcle todos los ingredientes dentro de un bowl.						
2	Sirva frío.						

## 6. Versiones de la marca

### Versiones de la marca

Se ha desarrollado varias versiones de la marca, en relación a los colores antes mencionados, presentados a continuación:

- Variación en Negativo



- Variaciones de color

