



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

**“FORTALECIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO
PARA EL CENTRO BINACIONAL DE FORMACIÓN
TÉCNICA ZAPOTEPAMBA, DEL CANTÓN PALTAS
PROVINCIA DE LOJA”**

*Tesis previa a la obtención del
título de Ingeniera en
Administración Turística*

AUTOR:

Viviana Gianela Sarango Rivera

DIRECTOR:

Ing. María Luisa Díaz López Mg.Sc

1859
Loja-Ecuador
2021

CERTIFICACIÓN

Ingeniera.

María Luisa Díaz López Mg. Sc.

**DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Y DIRECTORA DE TESIS**

CERTIFICA:

Que el presente trabajo de tesis titulado **“FORTALECIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO PARA EL CENTRO BINACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA ZAPOTEPAMBA, DEL CANTÓN PALTAS PROVINCIA DE LOJA”**, de la autoría de la Srta. Viviana Gianela Sarango Rivera se ha realizado bajo mi dirección, en forma prolija, tanto en su forma como en su contenido, de conformidad con los requerimientos institucionales y luego de haber sido revisado autorizo su presentación ante el tribunal respectivo previo a optar por el grado de Ingeniera en Administración Turística.

Loja, 20 de abril del 2021



Firmado electrónicamente por:

MARIA

LUISA DIAZ

Ing. María Luisa Díaz López Mg. Sc.
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, Viviana Gianela Sarango Rivera, declaro ser autor de la presente tesis denominada **“FORTALECIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO PARA EL CENTRO BINACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA ZAPOTEPAMBA, DEL CANTÓN PALTAS PROVINCIA DE LOJA”** y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus Representantes Jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente declaro y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Autor: Viviana Gianela Sarango Rivera



Firmado electrónicamente por:
VIVIANA GIANELA
SARANGO RIVERA

Firma:

Cédula N°: 1104990013

Fecha: Loja, 18 de noviembre del 2021

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, Viviana Gianela Sarango Rivera, declaro ser el autor de la tesis titulada: **“FORTALECIMIENTO TURÍSTICO GASTRONÓMICO PARA EL CENTRO BINACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA ZAPOTEPAMBA, DEL CANTÓN PALTAS PROVINCIA DE LOJA”**, como requisito para optar el grado de: Ingeniera en Administración Turística; autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el repositorio Digital Institucional. Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o por la copia de tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 16 días del mes de diciembre de 2021.

Autor: Viviana Gianela Sarango Rivera.



Firmado electrónicamente por:
**VIVIANA GIANELA
SARANGO RIVERA**

Firma:

C.I: 1104990013

Dirección: Loja, ciudadela El Rosal.

Correo electrónico: viviana.g.sarango@unl.edu.ec

Celular: 09080567141

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Directora de Tesis: Ing. María Luisa Díaz López. Mgs. Sc.

Presidente del Tribunal: Ing. Luis Coronel Mgs. Sc

Integrante del Tribunal: Ing. Jhohana Larrea Mgs. Sc

Integrante del Tribunal: Ing. Iliana Sanmartín Mgs. Sc

DEDICATORIA

El presente proyecto de tesis es dedicado principalmente a mi mamá y a mis abuelitos por su apoyo incondicional, a toda mi familia quienes han estado presente en diferentes etapas de mi vida; así mismo a todos mis compañeros y compañeras de clases que me han brindado su ayuda en los momentos que he necesitado.

Viviana Gianela Sarango Rivera

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a Dios porque sin él nada es posible y me ha permitido realizar una carrera universitaria.

Agradezco infinitamente a mis padres y a toda mi familia por brindarme su apoyo constante, también extendo mi agradecimiento a todos los docentes que me han sabido transmitir sus conocimientos en las clases impartidas.

Y un agradecimiento especial a todos mis compañeros de clase por todo el apoyo brindado durante nuestra trayectoria de estudiantes.

1. TEMA:
“Fortalecimiento Turístico Gastronómico para el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba, del Cantón Paltas Provincia de Loja”

2. RESUMEN:

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo principal el “Fortalecimiento Turístico Gastronómico para el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba, del Cantón Paltas Provincia de Loja, para el cual se identificó la gastronomía del lugar y los productos agrícolas que sirven para su elaboración.

Para el desarrollo de la investigación se establecieron tres objetivos específicos que permiten dar cumplimiento con el objetivo general propuesto. El primer objetivo está orientado en “Identificar los productos agrícolas más importantes, utilizados en la gastronomía ancestral de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”, el segundo objetivo es “Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha” y como último objetivo tenemos “Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas, cultivados en la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”.

En el primer objetivo se realizó una revisión bibliográfica en la página del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGAP), SIG Tierras y proyecto de levantamiento de Geo información del Instituto Espacial Ecuatoriano, para identificar el cultivo de los principales productos agrícolas de la zona. Se elaboró un inventario, para el cual se utilizó la guía para el diseño de productos agro turísticos basados en los Productos con identidad territorial (PIT, IICA 2016). En el segundo objetivo mediante una salida de campo se realizó entrevistas a personas adultas mayores entre los 65 y 85 años de edad para identificar las principales elaboraciones gastronómicas ancestrales y posteriormente llenar fichas modificadas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. En el tercer objetivo se realizó una degustación en el Centro Binacional de Formación

Técnica Zapotepamba con un grupo de personas seleccionadas para generar la receta estándar, el recetario y el menú.

En los resultados se determinaron los principales productos agrícolas ancestrales como son: el maní criollo, maíz tumbero o criollo, maíz blanco y frejol chileno; de igual manera se establecieron las recetas gastronómicas ancestrales a base de los productos antes mencionados, que se nombran a continuación: sango, molloco, refrito de maní, caldo de cuy o tripaje de chivo, repe de maní, chicha de maíz, chicha de maní, ají de maní, zambates o humitas, tamales, mote aliñado, molido yuca, menestra, guatita. Finalmente se logró establecer el “Recetario Ancestral de Catacocha”, y una carta menú para desayunos a ser ofertados por el Centro de Formación Técnica Zapotepamba.

Entre las principales conclusiones se logró identificar los principales productos agrícolas que se utilizan en la gastronomía de lugar, siendo el maní el producto más destacado en la preparación de alimentos y en las actividades económicas por la gran producción que se realiza en este cantón. Se identificaron trece recetas de las cuales en la parte del sector rural aún mantiene la tradición de consumo mientras que en los restaurantes ya no se ofertan porque no cuentan con demanda por parte de los comensales; así mismo se elaboró el recetario gastronómico ancestral, de los cuales gran parte las recetas identificadas son de tipo desayunos.

ABSTRACT

The main objective of this research project is the “Gastronomic Tourism Strengthening for the Binational Center for Technical Training Zapotepamba, of the Canton Paltas Province of Loja, for which the gastronomy of the place and the agricultural products that are used for its preparation were identified.

For the development of the research, three specific objectives were established that allow compliance with the proposed general objective. The first objective is aimed at “Identifying the most important agricultural products used in the ancestral gastronomy of the area of influence of the Binational Center for Technical Training Zapotepamba”, the second objective is “To carry out the current diagnosis of the ancestral gastronomy of the Yamana Parishes , Casanga and the Urban Center of Catacocha "and as the last objective we have" To design an offer of ancestral gastronomy based on agricultural products, grown in the area of influence of the Zapotepamba Binational Technical Training Center ”.

In the first objective, a bibliographic review was carried out on the page of the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries (MAGAP), GIS Lands and the Geo-information survey project of the Ecuadorian Space Institute, to identify the cultivation of the main agricultural products of the area . An inventory was prepared, for which the guide for the design of agro-tourism products based on Products with territorial identity was used (PIT, IICA 2016). In the second objective, through a field trip, interviews were carried out with older adults between 65 and 85 years of age to identify the main ancestral gastronomic elaborations and later fill out modified files of the National Institute of Cultural Heritage. In the third objective, a tasting was carried out at the Zapotepamba Binational Technical Training Center with

a group of people selected to generate the standard recipe, the cookbook and the menu.

Among the main results, the main ancestral agricultural products were determined, such as Creole peanuts, tumbero or criollo corn, white corn and Chilean beans; In the same way, the ancestral gastronomic recipes were established based on the aforementioned products, which are named below: sango, molloco, peanut refried, guinea pig broth or goat tripe, peanut repe, corn chicha, peanut chicha , Peanut chili, zambates or humitas, tamales, seasoned mote, ground yucca, stew, guatita. Finally it was possible to establish the "Ancestral Recipe Book of Catacocha", and a menu for breakfasts to be offered by the Zapotepamba Technical Training Center.

Among the main conclusions, it was possible to identify the main agricultural products that are used in local gastronomy, peanuts being the most prominent product in food preparation and economic activities due to the large production that takes place in this canton. Thirteen recipes were identified, of which in the rural sector it still maintains the tradition of consumption while in restaurants they are no longer offered because they do not have demand from diners; Likewise, the ancestral gastronomic recipe book was prepared, of which a large part of the identified recipes are breakfast type.

3. INTRODUCCIÓN:

La oportunidad de vincular la gastronomía con el turismo es visualizada desde tiempo atrás generando desarrollo en la reactivación de las zonas rurales. El turismo gastronómico surge como una actividad incluida dentro de las modalidades de turismo, donde se pueden articular una o varias de las actividades relacionadas con la producción gastronómica, además de las actividades agrícolas y los productos que se encuentran incluidos.

Como parte de estudios acerca del turismo gastronómico está en conservar la identidad y costumbres que desaparecen a lo largo del tiempo por los cambios que se producen, y la inclusión de nuevos hábitos ajenos a la cultura del lugar; y como fuente generadora de empleo, Castellón (2018) considera que el turismo gastronómico puede convertirse en una importante base generadora de empleo y de oportunidades para la población, no se pretende que el aporte de la gastronomía se enfoque solo en el aspecto económico, sino también en el cultural. Comprendiendo el estudio de la gastronomía desde estos dos enfoques, es posible observar cómo ella se constituye en una pieza fundamental para crear alternativas de desarrollo local, así como también para generar ventajas competitivas en la oferta turística.

Sofía y Acevedo (2020) mencionan que la gastronomía ancestral permitirá a la comunidad el posterior desarrollo turístico local mediante el fortalecimiento de sus raíces que, aplicando una correcta organización y ejecución de actividades culturales brinde una opción factible de compartir los conocimientos, técnicas y utensilios ancestrales, para continuar con el uso de los mismos, dando paso a proyectos en donde se potencialice un turismo rentable aplicando la sostenibilidad y sustentabilidad.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. (Paredes, 2015). La comida ancestral ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país. (Arboleda, 2013).

A pesar de la importancia de la gastronomía ancestral se está perdiendo la tradición de su preparación y consumo, debido al predominio de nuevas tendencias alimentarias y el desconocimiento a la gastronomía ancestral, ocasionando que los moradores del sector de Yamana, Casanga, y el centro urbano de Catacocha adopten nuevas tendencias dejando de lado los productos ancestrales para la preparación de alimentos tradicionales, generando un riesgo a la pérdida de la cultura gastronómica. Dentro del CFTBZ se cultivan varios productos propios de la zona y muy utilizados en la elaboración de recetas, pero, aunque cuente con este recurso y siendo un centro de investigación no se ofrece la gastronomía como un servicio turístico sino, es como un servicio complementario para estudiantes, esto sucede por la pérdida del conocimiento de la gastronomía ancestral.

El cantón Paltas cuenta con una gran variedad gastronómica, manteniendo y conservando la gastronomía ancestral con los productos que se encuentran en lugar que son la base de alimentación por parte de los lugareños. Es por ello importante el presente trabajo de investigación que permite el fortalecimiento turístico gastronómico del del CBFTZ, donde se identifica los principales productos agrícolas que se utilizan en la gastronomía local, así también la conservación de la gastronomía

ancestral con las técnicas y costumbres que se han mantenido en el tiempo como parte de la cultura del cantón Paltas.

Los alcances del proyecto de investigación permitieron conocer y analizar la oferta turística gastronómica que cuenta el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba y sus alrededores, donde se realizó el diseño de una oferta gastronómica para los turistas y visitantes que acuden a lugar, generando una nueva alternativa de desarrollo económico para la comunidad y el cantón Paltas.

Los objetivos que guiaron el desarrollo de la presente investigación fueron:

General

- Fortalecer turísticamente la gastronomía ancestral para el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba del Cantón Paltas, Provincia de Loja

Específicos

- Identificar los productos agrícolas más importantes, utilizados en la gastronomía ancestral de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.
- Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.
- Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas, cultivados en la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.

4. REVISIÓN DE LITERATURA.

4.1. Marco teórico de la investigación.

4.1.1. Turismo gastronómico.

Existen diferentes formas de turismo entre las cuales destaca el Turismo Gastronómico el cual se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta. Expertos consultados por la Organización Mundial del Turismo (OMT) definen a este tipo de turismo que se ha impuesto estos últimos años de la siguiente manera: “Visitantes y turistas que planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con las gastronomía” (Vázquez J. , 2017).

4.1.2. Relación de Turismo y Gastronomía.

El mercado turístico está reconociendo cada vez mayor importancia a la esfera emocional y relacional de las experiencias turísticas, provocando una transformación de esta industria, desde un mercado de servicios, se está convertirse en un mercado de emociones. Los turistas actuales demandan sensaciones únicas y exclusivas y se identifican como consumidores *multiformes* y *plurisensoriales*. Dall’Ara (2010) afirma que el viajero actual, se caracteriza cada vez más, por buscar una experiencia turística que le permita establecer relaciones no solo comerciales, sino también personales y humanas con los territorios, los patrimonios y las comunidades locales (Hernández Mogollón, et al., 2015).

En esta nueva tendencia del establecimiento turístico, la identidad y la autenticidad de un territorio se posicionan como los principales atractivos para el viajante flamante. Esta última vertiente impone un cambio en el planteamiento de la promoción turística y en la interpretación y

experimentación de los patrimonios locales que se enriquecen de nuevos contenidos culturales. Los destinos turísticos empiezan a inclinarse por el logro de sistemas de administración de los medios y de los territorios capaces de inmolar un artículo cierto y ajustado.

En este sentido, la gastronomía representa un cambio que ofrece un pericón de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para recrear el turista y proponerle una manera innovadora de llevar a cabo experiencia de la localidad a través de un tornillo multisensorial.

4.1.3. Patrimonio gastronómico.

4.1.3.1. Gastronomía.

Definimos que la gastronomía es el arte de preparar alimentos utilizando conocimientos basados en salud, cultura, innovación. Con el objetivo de presentar al comensal un platillo nutritivo, cautivador para los sentidos y agradable para su paladar (Montecinos, 2013).

Según como lo menciona Colucci Gonzales y Falcón Soto, (2013) citado de Brillat, S. (2010) “entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que representa a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos.

Entre otras definiciones cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma (Elide Di et al., 2013).

4.1.3.2. Tipos de gastronomía.

Cuadro 1: Tipos de gastronomía

Gastronomía	Detalle
Gastronomía frugívora	En ella se disfruta del consumo de frutas. aunque se debe estar comiendo constantemente por que ellas se digieren demasiado rápido
Gastronomía naturista	Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.
Gastronomía vegetariana	En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. Solo consumen verduras y frutas.
Gastronomía macrobiótica	Esta se basa en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas y frutas
Gastronomía nacional	En esta depende del país ya que cada uno varía sus recetas nacionales.
Gastronomía internacional	Es la que encierra la preparación de platos típicos de diferentes países.

Fuente: Tipos de gastronomía (Salazar M. F., 2017)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

4.1.3.3. *Gastronomía ancestral.*

Abarca todo aquello que tiene que ver con la cocina de nuestros antepasados, es una forma de conectarnos con las herencias culinarias que ellos nos dejaron desde hace siglos atrás. La Gastronomía Ancestral está enfocada en nuestras raíces y en los fogones de nuestros ancestros con aromas y sabores propios de su identidad.

Según Elías (2009) menciona que “La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como

testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días.”

4.1.3.4. Gastronomía ancestral en Ecuador.

La gastronomía ancestral es la esencia de la gastronomía ecuatoriana, debido a que en las cocinas de los ancestros está la verdadera identidad culinaria del Ecuador, la comida de los indígenas guarda esa tradición y costumbres que con el pasar del tiempo, esa identidad culinaria se ha ido perdiendo en la cocina tradicional y en los platos típicos de cada región

“La cocina es cultura”, el inicio de la cocina ancestral ecuatoriana, en general, y capitalina, en particular, se ubica en los períodos cuando los pueblos prehispánicos empezaron a crear utensilios de cerámica.”. De acuerdo con la Teoría Historiográfica la cerámica y la agricultura se han ido desarrollando con el pasar del tiempo en los períodos de desarrollo regional y de integración en la época en que se crearon las “ollas tronconos” de tres patas, los ralladores de dientes de pescado, vasos y vasijas de barro etc., por este motivo la gastronomía ancestral es parte de las culturas prehispánicas (Alvarez, 2016).

4.1.3.5. Métodos y técnicas gastronómicas.

Un método gastronómico es la forma creativa de preparar los alimentos, y ello depende mucho de la cultura, en la manera de prepararlos, así como de los aspectos sociales que se establecieron alrededor de la comida (Salazar C. , 2015).

Cuadro 2: Técnicas culinarias

Técnicas culinarias	
Tipos de cocción	Alimentos indicados
En agua. Cocido o hervido tradicional o a presión, escaldado o blanqueado y escalfado.	Cocido o hervido. Verdura, legumbres, patatas y arroz, pasta, carne, pescado y derivados y huevos. Escalfado. Huevos.
En grasa. Frito, rebozado, empanado, salteado, rehogado y sofrito.	Frito. Cualquier tipo de alimento. Rebozado y empanado. Carne, pescado y derivados, y verduras carnosas (pencas de acelga, alcachofa, calabacín y berenjena, tomate, etc.). Salteado, rehogado y sofrito. Verdura, carne y pescado en trozos pequeños.
En agua y grasa. Guisado y estofado.	Carne y derivados, pescado y marisco.
En seco. Plancha, parrilla, gratinado y horno.	Plancha y parrilla. Carne y pescado y derivados, huevos, patatas y algunas verduras (judía fina, tiras de calabacín y berenjena, setas, espárragos trigueros, etc.). Gratinado. Verdura con bechamel o con puré de patatas, pasta, carne y pescado.
Otras técnicas. Al vapor y al baño María	Al vapor. Cualquier tipo de alimento. Al baño María. Flan, natillas, pudín, etc.

Fuente: Guía de técnicas Culinarias (Ecuador, 2018)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

4.1.4. Escala hedónica.

En las pruebas hedónicas se le pide al consumidor que valore el grado de satisfacción general que le produce un producto utilizando una escala que le proporciona el analista. Estas pruebas son una herramienta muy efectiva en el diseño de productos y cada vez se utilizan con mayor frecuencia en las empresas debido a que son los consumidores quienes, en última instancia, convierten un producto en éxito o fracaso.

Las reacciones que ocurren en el consumo de alimentos están provocadas por el grado de satisfacción del consumidor con respecto a estímulos de los sentidos: olfato, sabor, tacto, vista y hasta la audición. El análisis sensorial es una disciplina que se dedica a estudiar formas de sistematizar estas observaciones, teniendo en cuenta la subjetividad que determina cuando un alimento es o no aceptado. Considerando que la opción por un alimento está muy influenciada por el placer que provoca, sobre todo en los niños, el desarrollo de pruebas de análisis sensorial, adaptadas al perfil de cada consumidor, tiene importancia para identificar preferencias o rechazos relacionados a la creación de hábitos y prácticas alimentarias y también, para la optimización de los recursos destinados a la adquisición de alimentos para las políticas públicas en el área de la alimentación y nutrición (Martinez Álvares, Zapico T, & Aguiar Carrazedo T, 2008).

4.1.5. Método práctico proyectual.

Bruno Munari define el método proyectual como una serie de operaciones necesarias, dispuestas en un orden lógico dictado por la experiencia para solucionar dicho tema. EL método proyectual, no es un esquema fijo, no es único ni definitivo pero tiene como objetivo conseguir un máximo resultado con un mínimo esfuerzo (Munari, 2013).

Se aplica el método práctico proyectual, con la presentación de diferentes elaboraciones de platos para degustación hacia una población seleccionada y profesionales de la gastronomía y de esta forma

comprobar la acogida de los productos propuestos y valorando el potencial gastronómico y nutricional en las diferentes elaboraciones.

4.1.6. Producto agrícola.

Según la FAO un producto agrícola es cualquier artículo o producto básico, en bruto o elaborado, destinado al consumo humano (excluidos el agua, la sal y los aditivos), la alimentación de animales, la producción de energía (por ejemplo, cultivos para la producción de biocombustible) y la industria (FAO, DEFINICIONES Y CONCEPTOS, 2016).

4.1.6.1. Tipos de producción agrícola.

Cuadro 3: Tipos de producción agrícola

Bajo	En el nivel de insumos bajo (de gestión tradicional), el sistema de explotación agrícola es de subsistencia. La producción se basa en el uso de cultivares tradicionales (si se utilizan cultivares mejorados, son tratados de la misma manera que los locales), técnicas con alto coeficiente de mano de obra, sin aplicación de nutrientes ni uso de productos químicos para el control de plagas, enfermedades y malezas y con mínimas medidas de conservación
Intermedio	Bajo el nivel de insumos intermedio (supuesto de gestión mejorada), el sistema agrícola es orientado al mercado. La producción para la subsistencia y la venta comercial son objetivos de la explotación. La producción se basa en variedades mejoradas, en el trabajo manual con herramientas de mano y/o tracción animal y alguna mecanización. La intensidad de mano de obra es media, utiliza alguna aplicación de fertilizantes y agroquímicos para el control de plagas, enfermedades y malezas, implementa barbechos y realiza algunas medidas de conservación.
Alto	A un nivel de insumos alto (supuesto de gestión avanzada), el sistema de explotación agrícola es orientado principalmente al mercado. La producción comercial es un objetivo en la gestión de la explotación. La producción se basa en variedades mejoradas o de alto rendimiento, es totalmente mecanizada con un bajo coeficiente de mano de obra y realiza aplicaciones

	óptimas de nutrientes y control de plagas, enfermedades y malezas a partir de la aplicación de agroquímicos.
--	--

Fuente: Sistema de Producción y desarrollo Agrícola (Garza & Colín, 1993)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

4.1.7. Consumo de productos agrícolas.

4.1.7.1. Tendencias gastronómicas.

Según Simao, (2009) las tendencias son ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas. Las tendencias muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo. Sin embargo “existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional, ya que la conquista sobre las cosas y los procesos se da con mucho esfuerzo, haciendo creer que el cambio debe traer mayores ventajas (López et al., 2014).

Las tendencias son un muestrario de lo último en moda gastronómica, nuevos insumos, técnicas” Vejlgard, (2008). Para ponerla a prueba los cocineros pueden producir series cortas de las nuevas propuestas, dándolas a conocer a ciertos grupos, analizan si serán para la demás población y al comprobarlo las ponen en venta y se define el rumbo de los nuevos platillos y conceptos gastronómicos (López et al.,2014).

4.1.7.2. Oferta gastronómica.

La oferta gastronómica es uno de los factores clave en la identidad del restaurante. Es fundamental en la definición del tipo de restaurante, su posicionamiento en el mercado, el tipo de clientes y la capacidad de generar ventas, siendo sostenible a largo plazo. Las primeras decisiones estratégicas que debemos tomar son: ¿Qué voy a vender? ¿Qué tipo de comida voy ofrecer a mis clientes? Las posibilidades son infinitas y el

mercado es hoy muy diverso en tipos de restaurantes y de ofertas gastronómicas (ISGEG, 2016).

4.2. Marco Referencial.

4.2.1. La comida típica amazónica. Una alternativa para el desarrollo del turismo gastronómico. Caso de estudio: Puyo, Pastaza, Ecuador.

Según un estudio realizado en Puyo sobre La comida típica amazónica. Una alternativa para el desarrollo del turismo gastronómico. Caso de estudio: Puyo, Pastaza, Ecuador, (Fernández, Sancho, & Espinosa, 2014) señalan que para esta investigación se ha tomado como fuente de información el Catastro Turístico de la provincia de Pastaza, y se realizó una entrevista a los propietarios de los restaurantes para conocer la composición de la fuerza laboral y determinar la incidencia de estos en el desarrollo de la comunidad. Posteriormente se procedió a diagnosticar la situación de los restaurantes en cuanto a: oferta gastronómica, condiciones de las instalaciones y prestación de servicio, obteniendo como resultado, que los restaurantes tienen un impacto económico importante, por cuanto generan fuentes de empleo de manera permanente para la comunidad y resaltan las tradiciones propias de la región.

4.2.2. Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba.

Así mismo otro proyecto referencial (Montalván, 2018), utilizó para levantar información, las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y fueron puestos a consideración de quienes brindaron la información. Así mismo se aplicó varias técnicas tales como: entrevistas, observación directa y encuestas que permitieron obtener información pertinente de gastronomía, con todo aquello se evidencio que la población

de chuquiribamba tiene un gran potencial turístico gastronómico, cultural y rural, dando como resultados propuestas turísticas donde rescatan el patrimonio intangible del lugar.

4.2.3. Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana, en las comunidades de Saraguro y paltas de los cantones Saraguro y Paltas de la provincia de Loja y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda.

Otro estudio sobre la Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana, en las comunidades de Saraguro y paltas de los cantones Saraguro y Paltas de la provincia de Loja y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda, (Luzuriga, 2013) menciona que para conocer y rescatar nuestra cocina ancestral, hay que realizar un análisis profundo científico antropológico, culinario, cultural y nutricional de los diferentes platos tradicionales del país y de Loja en particular. Para ello la autora para levantar información utilizo fuentes bibliográficas, mediante entrevistas y conversatorios para conocer sobre las técnicas, origen de la gastronomía, así mismo las plasmo en recetas estándares, permitiendo esta manera el rescate y fortalecimiento de la identidad nacional, la plurinacionalidad y la interculturalidad, respetando los derechos y costumbres de las personas.

4.3. Marco Legal.

4.3.1. Constitución Política del Estado Ecuatoriano.

Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (Art. 25 /Constitución Política del Ecuador, 2018)

En el Capítulo cuarto Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades menciona que Los pueblos ancestrales, indígenas, afro-ecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación. Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como

una forma ancestral de organización territorial. (Art.60 /Constitución Política del Ecuador, 2018).

En el Título II Capítulo Noveno de los Derechos y Responsabilidades, menciona que son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley: Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos, así mismo que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna (Art.830/Constitución Política del Ecuador, 2018).

4.3.2. Ley del Turismo.

En el Capítulo VII de los incentivos y beneficios en general establece que: Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones (Art. 33/Ley de Turismo, 2012).

4.3.3. Ley Orgánica de Cultura y Patrimonio.

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

4.3.3.1. Técnicas artesanales tradicionales. También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes (Cultura, 2016).

5. METODOLOGÍA.

5.1. Ubicación del Área de estudio.

La presente investigación se realizó en las parroquias Catacocha, Casanga, Yamana del cantón Paltas perteneciente a la provincia de Loja, constituye uno de los cantones más antiguos, que lleva su nombre por la presencia en estos lares de la aguerrida etnia preincaica Palta. Ubicándose al noroccidente de la provincia, en las siguientes coordenadas UTM: Longitud 17 M 634862 E y latitud 9553043 S. (ver figura 1). Presenta un rango altitudinal de 800 msnm hasta los 2540 m.s.n.m. y un rango climático en la parte alta que llega hasta los 12°C y en la parte baja hasta los 24°C. De acuerdo a los datos del INEC (2010), Paltas tiene una población de 23.801 habitantes, representando el 5% de la población total de la provincia (PDyOT, Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial del Cantón Paltas, 2014-2019).

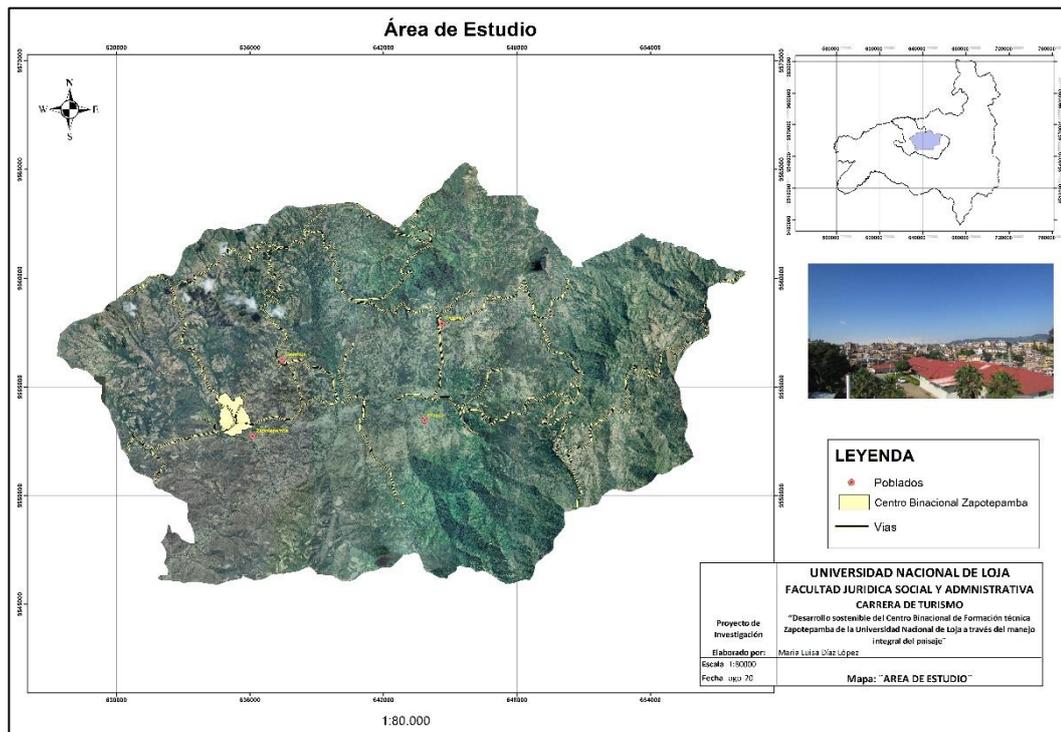


Figura 1: Ubicación del área de estudio

Fuente: Grupo de investigación de la Carrera de Administración Turística UNL 2019
Elaboración: Grupo de investigación CAT

5.2. Materiales

5.2.1. Material bibliográfico

- Libros
- Revistas
- Tesis
- Documentos de páginas web
- PDYOT

5.2.2. Materiales de oficina

- Cámara fotográfica
- GPS
- Computador
- Impresiones

5.3. Metodología por objetivos

5.3.1. Primer objetivo “Identificación de los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la Zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”

Para el primer objetivo se realizó una revisión bibliográfica en la página del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGAP), SIG Tierras y proyecto de levantamiento de Geo información del Instituto Espacial Ecuatoriano, donde se identificó el cultivo de los principales productos agrícolas de la zona; así mismo, a través de una salida de campo se realizó visitas personales a adultos mayores para recolección de información sobre las principales recetas gastronómicas con sus respectivos ingredientes y a su vez definir los productos agrícolas utilizados dentro de la gastronomía ancestral, posteriormente se realizó la evaluación de cada producto. Además, se elaboró un inventario, para el cual se utilizó la guía para el diseño de productos agro turísticos basados en los Productos con identidad territorial (PIT, IICA 2016) (Ver anexo 2). Para recopilar y verificar la información sobre los productos agrícolas, se

realizó una salida de campo y se entrevistó directamente a diferentes productores de la zona (ver anexo 3).

Mediante diferentes salidas de campo, se entrevistó a productores para obtener información sobre cada producto agrícola determinado y evaluar a cada uno de ellos.

Para realizar la evaluación de cada atributo de los productos identificados se utilizó una escala de cinco posiciones, adjudicándose la que mejor refleje la situación a la que hace referencia. Cada posición se le asignó un puntaje que refleja los requerimientos del alimento en relación a cada factor: La plantilla que se utilizó, tiene una descripción referencial para cada una de las posiciones que puede asumir el producto para cada atributo.

A cada una de las 8 variables se le asignó un valor entre 0 y 4, de acuerdo a su descripción, para ello se aplicó el formato de evaluación del producto agrícola (Ver anexo 4).

Finalmente, para cada uno de los alimentos se obtuvo su puntaje global según se observa en el cuadro 4 del Puntaje Global, como se detalla a continuación:

Cuadro 4: Puntaje global

Muy Destacado	Destacado	Bueno	Regular	Deficiente
27-32	21-26	14-20	7-13	0-6

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Las categorías que constituyen la evaluación final se definieron de la siguiente forma:

- **Contribución muy destacada:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de una manera extraordinaria al desarrollo de las economías regionales.

- **Contribución destacada:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución buena:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución regular:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede realizar un aporte escaso al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución deficiente:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria no contribuye o es perjudicial para el desarrollo de las economías regionales

5.3.2. Segundo objetivo “Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.”

Mediante una salida de campo se realizó entrevistas a personas adultas mayores entre los 65 y 85 años de edad para identificar las principales elaboraciones gastronómicas ancestrales y posteriormente llenar las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, las cuales fueron modificadas de acuerdo a la presente investigación (Ver anexo 5).

Los datos fueron tomados de la base de datos del INEC, correspondientes al último censo realizado en el año 2010. Se tomó en cuenta la población adulto mayor femenino entre los 65 y 85 años de edad. La muestra se obtuvo de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Z: Valor estadístico

N: tamaño de la población

p: probabilidad de ocurrencia q: probabilidad de fracaso

d: error máximo, permitido por el investigador

De acuerdo a la fórmula de la muestra, se obtuvo el número total de entrevistas a realizar de acuerdo a cada localidad, como se detalla a continuación:

Catacocha

$$\frac{388 * (1.95)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,5^2) * (388 - 1) + (1.95^2) * 0,5 * 0,5} = 61$$

Casanga

$$\frac{62 * (1.95)^2 * 0,5 * 0,95}{(0,5^2) * (62 - 1) + (1.95^2) * 0,5 * 0,95} = 34$$

Yamana

$$\frac{46 * (1.95)^2 * 0,5 * 0,95}{(0,5^2) * (46 - 1) + (1.95^2) * 0,5 * 0,95} = 27$$

Para diagnosticar la oferta gastronómica actual del área de estudio se aplicó entrevistas a los diferentes dueños de restaurantes (Ver anexo 6), que constan en el catastro, además se tomó en cuenta los establecimientos que no forman parte del mismo. Posteriormente se procedió a la tabulación de los resultados obtenidos.

5.3.3. Tercer objetivo: “Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”

Se realizó una degustación en el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba, mediante un tribunal conformado por tres jueces: un profesional de gastronomía, director del Centro binacional de Formación Técnica Zapotepamba y un representante de la Unidad de Turismo de

Catacocha, mismos que determinaron la acogida y observaciones de cada una de las recetas ancestrales.

Además se utilizó una escala hedónica para evaluar las diferentes características de las elaboraciones gastronómicas, donde los puntajes de evaluación fueron los siguientes:

Cuadro 5: Puntuación de escala hedónica

No me gusta nada	No me gustó	Indiferente	Me gustó	Me encantó
1	2	3	4	5

Fuente: Viviana Gianela Sarango Rivera

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Se realizó la receta estándar de cada una de las elaboraciones gastronómicas para obtener los costes de fabricación y el precio de venta al público, misma ficha que se detalla a continuación:

Cuadro 6: Receta estándar

COSTO DE ELABORACIÓN							
Nombre de la Receta:					PAX:		
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
IMAGEN					Subtotal de Costo	\$ -	\$ -
					5% CONDIMENTOS	0,00	0,00
					5% DESPERDICIOS	0,00	0,00
					Costo (materia prima) MP	\$ -	\$ -
					30% (mano de directa)MOD	0,00	0,00
					30% (costos generales de fab)CGF	0,00	0,00
					COSTO TOTAL	\$ -	\$ -

	30% UTILIDAD	0,00	0,00
	PRECIO	\$ -	\$ -
	IVA 14%	0,00	0,00
	SERVICIO 10%	0,00	0,00
	PVP	\$ -	\$ -

Fuente: Viviana Gianela Sarango Rivera

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Finalmente, se generó un recetario estandarizado con todas las recetas recopiladas, el cual consta del nombre de la receta, el tipo de receta, procedimiento de elaboración, valor nutricional de cada producto agrícola y los costos totales; así mismo se estableció el menú para el Centro de Formación Técnica Zapotepamba.

6. RESULTADOS.

6.1. Primer Objetivo: Identificación de los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la Zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.

Se evidenció que existe una gran variedad de productos cultivados en la zona, puesto que las condiciones climáticas son idóneas para estos cultivos, sin embargo, no todos estos productos son utilizados dentro de la gastronomía ancestral, dado que han sido reemplazados por nuevas semillas.

Cuadro 7: Productos agrícolas utilizados dentro de la gastronomía ancestral

Nro.	Nombre común	Nombre científico
1	Maní criollo	<i>Arachis hypogaea</i>
2	Maíz tumbero o criollo	<i>Zea mays</i>
3	Maíz blanco	<i>Zea mays</i>
4	Frejol chileno	<i>Phaseolus vulgaris</i>

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

6.1.1. Fichas de inventario de los productos agrícolas

A continuación, se presentan las fichas de inventario que se aplicó por cada producto agrícola identificado.

Cuadro 8: Ficha de inventario del Maní Criollo

Ficha N° 1	
Fuente de Información	Productores agrícolas (trabajo de campo)
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	Maní criollo
Otros nombres dados al producto en el territorio	Maní criollo
Nombre científico	ARACHIS HYPOGAEA
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	Cantón Paltas
En qué otros lugares se produce	Paltas, Célica, Macará
Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	Tres generaciones
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	América del Sur
Acciones formales o informales dirigidas a reconocer la fama o tradición del producto.	Ninguna
Oferta	
Área cultivada del producto	3,40 ha
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	Dos empresas constituidas (se dedican a la comercialización del maní como pasta de maní)
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	Épocas de lluvia (invierno) – estacional
Principales productores	Agricultores
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	Según el PDOT del cantón Paltas 64, 7% de la población se dedica el cultivo de maíz
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	Semi-industrial
Formas de organización de los productores del territorio	Ninguna
Demanda	
Principales consumidores del producto	Autoconsumo, locales y visitantes
Principales usos del producto	alimentación
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	Alto
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	Permanente
Comercialización	

Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	Envase plástico, y cantidades de una y media libra en producto elaborado pero también se comercializa por quintales y arrobas en materia prima.
Quiénes comercializan el producto	Productores e intermediarios
Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	Local y regional.
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	Aproximadamente 10, incluidas tiendas de abarrotes y tiendas específicas de granos
El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	Consumidores y comerciantes
Fotografía	
	
IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)	
Vínculo con el territorio	Mantiene un vínculo con el territorio por la tradición del cultivo
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	Ya no se mantiene todas las técnicas de cultivo ancestral por la introducción de la tecnología como la utilización del tractor agrícola para la preparación del terreno, pero en ciertos casos aún se siguen practicando.
Fama del producto	Es alto por la producción.
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	La posibilidad es baja puesto que se han introducido nuevas variedades de semillas.
Características de la demanda	Es un producto poco cultivado pero aún se mantiene en el mercado
Usos en actividades y/o servicios turísticos	Elaboraciones gastronómicas
Observaciones	
Elaborado por: La autora	

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 9: Ficha de inventario de Maíz Criollo.

Ficha de Inventario de productos agrícolas ancestrales - PIT	
Ficha N° 2	
Fuente de Información	Productores agrícolas (trabajo de campo)
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	Maíz
Otros nombres dados al producto en el territorio	Maíz tumbero o criollo
Nombre científico	ZEA MAYS
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	No. Existen más zonas con condiciones climáticas para la producción.
En qué otros lugares se produce	Cantón Pindal
Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	Tres generaciones
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	Mesoamérica - Coxcatlán, México.
Oferta	
Área cultivada del producto	3,68 ha
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	No hay empresas 15 familias aproximadamente
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	1 vez por año (época de lluvias)
Principales productores	Pequeños productores
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	Según el PDOT del cantón Paltas 71, 9% de la población se dedica el cultivo de maíz
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	Semi-industrial, artesanal
Formas de organización de los productores del territorio	Ninguna
Demanda	
Principales consumidores del producto	En mayor porcentaje es para consumo propios de los productores, sin embargo también existe el consumo por parte de locales y comerciantes
Principales usos del producto	Alimento y comercialización
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	Alto
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	Permanente
Comercialización	
Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	Libras, arroba, quintales
Quiénes comercializan el producto	Productores y consumidores
Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	Mercado local y regional
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	Aproximadamente 10, incluidas tiendas de abarrotes y tiendas específicas de granos
El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	Poco. No hay gran producción

Fotografía



IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)

Vínculo con el territorio	Se mantiene el vínculo con el territorio porque aún se cultiva en algunas zonas
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	Se mantiene alguna técnicas tradicionales pero también ya se ha introducido la tecnología como la utilización tractor agrícola
Fama del producto	Alta
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	No existe gran posibilidad por la poca producción.
Características de la demanda	La demanda es constante por los diferentes usos del producto
Usos en actividades y/o servicios turísticos	Elaboraciones gastronómicas: Sango, tamales, humitas

Observaciones

Ninguna

Elaborado por: La autora

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 10: Ficha de inventario Maíz Blanco.

Ficha N° 3	
Fuente de Información	Productores agrícolas (Trabajo de campo)
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	Maíz
Otros nombres dados al producto en el territorio	Maíz Blanco
Nombre científico	ZEA MAYS
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	No
En qué otros lugares se produce	Zonas altas como Conganamá y Guachanama
Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	Tres generaciones
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	Mesoamérica - Coxcatlán , México.
Oferta	
Área cultivada del producto	1,48 ha
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	Existen dos panaderías que producen pan de maíz
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	1 vez por año (época de lluvias) Invierno
Principales productores	Pequeños productores
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	Según el PDOT del cantón Paltas 71, 9% de la población se dedica el cultivo de maíz
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	Semi- industrial, artesanal
Formas de organización de los productores del territorio	Ninguna
Demanda	
Principales consumidores del producto	Autoconsumo, locales, comerciantes
Principales usos del producto	Alimento y comercialización
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	Alto
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	Permanente
Comercialización	
Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	Libras, arroba, quintales
Quiénes comercializan el producto	Productores y consumidores
Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	Mercado local y regional
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	Aproximadamente 10, incluidas tiendas de abarrotes y tiendas específicas de granos

El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	Poco. No hay gran producción
Fotografía	
	
IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)	
Vínculo con el territorio	Aún se mantiene el vínculo con el territorio, aun se cultiva en ciertas zonas
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	En algunos casos aún se mantiene las técnicas tradicionales.
Fama del producto	Alta
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	No aportan, puesto que ya no existe gran producción del producto
Características de la demanda	Tiene una alta demanda en el área de gastronomía y consumo
Usos en actividades y/o servicios turísticos	Elaboraciones gastronómicas
Observaciones	
Elaborado por: La autora	

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 11: Ficha de inventario Frejol Chileno.

Ficha N° 4	
Fuente de Información	Productores agrícolas (Trabajo de campo)
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	Frejol chileno
Otros nombres dados al producto en el territorio	Frejol panamito
Nombre científico	<i>PHASEOLUS VULGARIS</i>
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	No, en diferentes zonas, según las condiciones climáticas
En qué otros lugares se produce	Perú
Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	Tres generaciones
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	Nativo de América, principalmente de México
Acciones formales o informales dirigidas a reconocer la fama o tradición del producto.	Ninguna
Oferta	
Área cultivada del producto	0,64 ha
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	No existen empresas, las familias cultivan para el consumo propio y poco para el comercio.
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	Permanente
Principales productores	Agricultores
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	12% de la población se dedica al cultivo del frejol según datos obtenidos del PDOT del cantón Paltas
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	Semi-industrial
Formas de organización de los productores del territorio	Ninguna
Demanda	
Principales consumidores del producto	Autoconsumo, locales, comerciantes
Principales usos del producto	Alimento
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	Alto
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	Permanente
Comercialización	
Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	Se comercializa por quintales, arrobas y libras
Quiénes comercializan el producto	Productores, comerciantes y consumidores.
Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	Mercado local y regional
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	Aproximadamente 10, incluidas tiendas de abarrotes y tiendas específicas de granos
El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	Por locales y comerciantes

Fotografía	
	
IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)	
Vínculo con el territorio	Se está perdiendo el vínculo puesto que se está perdiendo la producción de este producto
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	Con la introducción de la tecnología a la agricultura, de está perdiendo las técnicas ancestrales de cultivo
Fama del producto	Es alta entre los consumidores y comerciantes
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	No es de gran aporte para el desarrollo porque se está perdiendo la producción
Características de la demanda	Es más requerido para el consumo y algunos productores.
Usos en actividades y/o servicios turísticos	Elaboraciones gastronómicas
Observaciones	
Elaborado por: La autora	

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Se realizó la evaluación de cada uno de los productos según el formato de evaluación (Ver anexo 7). Los resultados fueron los siguientes:

Cuadro 12: Evaluación de los productos agrícolas

Producto agrícola	Puntos	Puntaje global
Maní criollo	19	Bueno
Maíz tumbero o criollo	18	Bueno
Maíz blanco	13	Regular
Fréjol chileno	9	Regular

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

6.1.2. Fichas de resumen

A continuación, Se presenta una tabla resumen de cada producto agrícola evaluado.

Cuadro 13: Evaluación del Maní Criollo

Variable	Valoración	Significado	Explicación
Representatividad	2	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Según las entrevistas realizadas a productores, el maní criollo aun es cultivado dado que lo utilizan para consumo propio.
Generación de empleo	2	Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	El cultivo del maní es realizado por etapas, cada una de ellas ocupa un número diferente de trabajadores es por ello genera cierta cantidad de empleo.
Ventajas comparativas	3	Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados	Las condiciones climáticas son idóneas para el cultivo del maní, a pesar que se ha perdido gran porcentaje de cultivo de la variedad del maní criollo, este podría tener un público potencial por las características que presenta.
Imagen frente al mercado	3	El público lo asocia al perfil	Es producido en la zona por lo

		productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.	que la población local lo prefiere para consumo propio y en algunos casos comercio.
Antecedentes Históricos	4	Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva gastronómica regional	Las personas entrevistadas consideran que es un producto muy importante dentro de sus costumbres alimenticias, porque se mantiene algunas tradiciones de consumo de elaboraciones gastronómicas donde su ingrediente principal es el maní
Prioridades de desarrollo	1	La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	A pesar que el maní criollo cuenta con buenas cualidades, este ya no es prioridad por las autoridades locales dado que está siendo sustituido por nuevas variedades de semillas que son de cultivo más rápidos y menos mano de obra, esto provoca que los productores opten por las nuevas variedades.

Intereses de los productores	1	Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	Dado que el producto ya no es cultivado a mayor escala, no todos los productores están interesados en que cree una ruta turística.
Oferta y demanda Gastronómica	3	Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	La oferta gastronómica ancestral, está basada en gran parte en este producto por lo que está incluido en algunas elaboración ofertadas en los restaurantes; sin embargo no todos los restaurantes ofrecen alimentos a base de maní criollo.

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 14: Evaluación del Maíz Criollo

Variable	Valoración	Significado	Explicación
Representatividad	2	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Según las entrevistas aplicadas a productores, el producto es cultivado en mayor parte para consumo propio y poco para comercio.
Generación de empleo	3	Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	el cultivo es dado por ciclos y cada uno ocupa un número diferente de trabajadores generando empleo.
Ventajas comparativas	3	Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados	Las condiciones climáticas son idóneas para su cultivo, a pesar que se ha perdido gran porcentaje de cultivo, este podría tener un público potencial por las características, usos y cualidades que presenta.
Imagen frente al mercado		Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.	Es producido en la zona por lo que la población local lo prefiere para consumo propio y en algunos casos comercio.
Antecedentes Históricos	4	Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia	Las personas entrevistadas consideran que es un producto muy importante dentro de sus costumbres alimenticias,

		productiva gastronómica regional	porque se mantiene algunas tradiciones de consumo de elaboraciones gastronómicas.
Prioridades de desarrollo	1	La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	Este producto no es de gran prioridad por las autoridades locales dado que está siendo sustituido por nuevas variedades de semillas que son de cultivos más rápidos y menos mano de obra, esto provoca que los productores opten por las nuevas variedades.
Intereses de los productores	1	Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	Dado que el producto ya no es cultivado a mayor escala, no todos los productores están interesados en que cree una ruta turística.
Oferta y demanda Gastronómica	2	El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	Es un producto utilizado dentro de la oferta gastronómica, a partir de él se realizan diferentes elaboraciones gastronómicas sin embargo no es muy demandado por locales o turistas.

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 15: Evaluación del Maíz Blanco

Variable	Valoración	Significado	Explicación
Representatividad	1	Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	El producto no ocupa gran parte de cultivo dentro de la localidad, es más cultivado para consumo propio
Generación de empleo	0	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	El producto no se cultiva a gran escala por lo que no genera el alto número de empleo, el proceso de cultivo es llevado por las familias.
Ventajas comparativas	1	Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.	No ocupa mayor porcentaje de cultivo frente a otros productos.
Imagen frente al mercado	3	El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.	Cuenta con buena acogida por parte de los consumidores locales.
Antecedentes Históricos	4	Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la	Las personas entrevistadas consideran que es un producto muy

		historia productiva gastronómica regional	importante dentro de sus costumbres alimenticias, porque se mantiene algunas tradiciones de consumo de elaboraciones gastronómicas.
Prioridades de desarrollo	1	La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	Este producto no es de gran prioridad por las autoridades locales dado que está siendo sustituido por nuevas variedades de semillas que son de cultivos más rápidos y menos mano de obra, esto provoca que los productores opten por las nuevas variedades.
Intereses de los productores	1	Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	Dado que el producto ya no es cultivado a mayor escala, no todos los productores están interesados en que cree una ruta turística.
Oferta y demanda Gastronómica	2	El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica,	Es un producto utilizado dentro de la oferta gastronómica, a partir de él

		pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	se realizan diferentes elaboraciones gastronómicas sin embargo no es muy demandado por locales o turistas.
--	--	---	--

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 16: Evaluación del Frejol Chileno

Variable	Valoración	Significado	Explicación
Representatividad	0	Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	Ya no cuenta con gran porcentaje de cultivo por parte de los agricultores locales.
Generación de empleo	0	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	El producto no se cultiva a gran escala por lo que no genera el alto número de empleo, el proceso de cultivo es llevado por las familias.
Ventajas comparativas	1	Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.	No ocupa mayor porcentaje de cultivo frente a otros productos.
Imagen frente al mercado	1	El alimento goza de renombre sólo entre los	Cuenta con buena acogida por parte de los

		consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.	consumidores locales.
Antecedentes Históricos	2	Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local	Algunas personas consideran que es un producto importante dentro de sus costumbres alimenticias, porque se mantiene algunas tradiciones de consumo
Prioridades de desarrollo	1	La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	Las autoridades locales están más enfocadas en la producción de otros productos.
Intereses de los productores	0	No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta turística	Los productores no muestran mayor interés por crear una ruta turística con este producto.

Oferta y demanda Gastronómica	2	El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	Es un producto utilizado dentro de la oferta gastronómica, a partir de él se realizan diferentes elaboraciones gastronómicas sin embargo no es muy demandado por locales o turistas.
--------------------------------------	---	---	--

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Según los resultados obtenidos en la evaluación realizada a los productos agrícolas, el Maíz Tumbero o Criollo obtuvo de 18 puntos y el Maní Criollo 19 puntos, comprendido en el rango de “Bueno”, esto indicó que el producto puede contribuir de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales.

El Maíz Blanco obtuvo un puntaje de 13 puntos comprendido en el rango de “Regular” indicando que su aporte es escaso dentro del desarrollo de las economías regionales.

El Frejol Chileno obtuvo 9 puntos de evaluación, comprendido en el rango de “Regular” lo que indicó que brinda un aporte escaso al desarrollo de las economías regionales.

6.2. Segundo Objetivo: Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.

Las principales elaboraciones gastronómicas recopiladas, a base de los productos agrícolas de la zona fueron los siguientes:

- Sango.
- Molloco.
- Refrito de maní.
- Caldo de cuy o tripaje de chivo.
- Repe de maní.
- Chicha de maíz.
- Chicha de maní.
- Ají de maní.
- Zambates o humitas.
- Tamales.
- Molido de yuca con maní.
- Menestra.
- Guatita.

6.2.1. Fichas de inventario por cada receta

Se realizó el levantamiento de fichas de inventario por cada receta de la gastronomía ancestral de la zona. A continuación se detalla cada ficha:

Cuadro 17: Ficha de inventario Sango

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Loja		Cantón: Paltas	
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	Urbana
		x	x
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Sango			
Ingredientes			
2 porciones 1 taza de harina de maíz			

1 cucharada de manteca de cerdo 2 cebollas blancas picadas 1/2 cucharadita de pasta de achiote 3 tazas de agua 4 onzas de quesillo (opcional) 4 onzas de chicharrón (opcional) sal			
Historia del Plato			
Ninguna			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			
1. Calentar en una olla mediana la manteca y el achiote. 2. Hacer el refrito con la cebolla 3. Agregue agua y sal. 4. Cuando el agua empiece a hervir espolvoree la harina de maíz, poco a poco. Mezcle constantemente y cocine solamente hasta que la mezcla se desprenda de la olla. 5. Agregar el quesillo o chicharrón y servir solo o con huevos fritos, también puede ser con guineo cocinado.			
Fecha o periodo			
	Anual		
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle	
x	Padres- Hijos- abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del Saber:		Detalle	
x	Padres- Hijos- abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio	
x	alta		Vigentes
	media	x	Vulnerables
	baja		Memoria
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN			

Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Ver listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 18 Ficha de inventario Molloco

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Yamana, Casanga		Rural	x	Urbana x
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Molloco				

Ingredientes			
4 porciones 1 ½ taza de maní criollo en pasta 4 Plátanos pintones o guineos verdes (criollos) Queso (opcional) Huevos (opcional)			
Historia del Plato			
Una comida de campesinos y esclavos durante la Colonia, por su fácil preparación con los elementos disponibles en las pequeñas huertas.			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cocinar los plátanos. Reservarlos en el agua de cocción 2. Pasarlos a una fuente y tritararlos calientes uno por uno. 3. Agregar sal y el maní en pasta hasta conseguir una consistencia de masa sin grumos 4. Se puede acompañar con queso o huevo frito. 			
Fecha o periodo			
	Anual		
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del Saber:		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio	
x	alta	x	Vigentes
	media		Vulnerables
	baja		Memoria
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN			
Atractivos culturales			
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados	
Participación en ferias gastronómicas		Compra de artesanías	

X				
Degustación de platos típicos	X	Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Referentes informativos. Ver anexo				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 19. Ficha de inventario Refrito de Maní

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Casanga, Yamana, Catacocha		Rural	x	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Refrito de maní				
Ingredientes				
4 porciones ¾ taza de maní criollo tostado, pelado y molido				

2 cucharadas de manteca de cerdo ½ taza de cebolla finamente picada ½ cucharadita de ajo picado 1 cucharadita de comino molido 1 cucharadita de achiote molido 1 cucharada de perejil finamente picado Sal al gusto			
Historia del Plato			
Ninguna			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento / Técnica			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar el agua y agregar la manteca de cerdo y preparar un refrito con la cebolla, ajo, achiote, comino y sal; cocine hasta que las cebollas estén suaves. 2. Añada la pasta de maní. 3. Mezcle bien y cocine a fuego lento durante 10 minutos. 4. Agregar el cilantro y la cebolla blanca picada. 5. Sirva la salsa caliente. 6. Se puede acompañar con camote, yucas o guineos cocinados. 			
Fecha o periodo			
	Anual		
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del Saber:		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio	
x	alta	x	Vigentes
	media		Vulnerables
	baja		Memoria
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN			
Atractivos culturales			

Recorridos guiados	Recorridos auto guiados			
Participación en ferias gastronómicas X	Compra de artesanías			
Degustación de platos típicos X	Convivencia			
Participación de talleres artesanales	Medicina ancestral			
8. INTERLOCUTORES				
Nombres y apellidos	Localidad	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja		Fecha de inventario	21/12/2020
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 20: Ficha de inventario Caldo de Cuy o Tripaje de Chivo

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja			Cantón: Paltas	
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana			Rural	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Caldo de cuy o tripaje de chivo				
Ingredientes				

8 porciones
Ingredientes para cocinar el menudo
 2 libras de menudo de chivo (lavado y limpio)
 10 tazas de agua
 2 ramas de perejil
 2 ramas de orégano
 4 dientes de ajo machacados
 1 cucharadita de comino molido
Ingredientes para preparar
 1 taza de maní criollo tostado, pelado y molido
 3 cucharadas de manteca de cerdo
 1 taza de cebolla colorada o roja picada
 ½ pimiento rojo o verde, picado
 4 dientes de ajo picado
 2 cucharaditas de achiote molido
 1 cucharadita de comino molido
 1 cucharadita de orégano fresco
 3 cucharadas de perejil fresco picado
 4 guineos cortados en media rodajas
 Sal y pimienta al gusto

Historia del Plato

Se mantiene la tradición en la parte rural consumirlo en ocasiones como velorios o fiestas.

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Procedimiento

1. En una olla grande colocar el menudo lavado con las diez tazas de agua, las ramitas de perejil, orégano, ajo y el comino.
2. Dejar hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el menudo se haya suavizado, aproximadamente unas 2 horas.
3. Retire el menudo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas de caldo donde se cocinó.
4. Cuando el menudo se haya enfriado píquelo en pedazos muy pequeños.
5. Prepare un refrito o sofrito con la manteca de cerdo, achiote, comino, sal, orégano, cebolla, pimiento y ajo, cocine a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y casi transparentes, unos 5 minutos.
6. Poner el refrito en las 2 tazas de caldo del menudo y poner a hervir
7. Agregar el guineo y el menudo picado en una olla grande, hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el guineo esté suave y el líquido
8. Agregue sal, comino y pimienta al gusto, finalmente el perejil y orégano picado.

Fecha o periodo

	Anual	
	Continua	
X	Ocasional	I

	Festivo			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		
x	Padres- Hijos-abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos-abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta		Vigentes	
	media	x	Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja		Fecha de inventario	21/12/2020
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Sarango

Cuadro 21: Ficha de inventario Repe de Maní

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	x	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Repe de maní				
Ingredientes				
6 porciones 6 guineos verdes picados finamente 3 papas medianas cortadas en cuadritos 2 dientes de ajo 1 ramita de cebolla blanca picada 1 cebolla mediana 1 manojo de cilantro 1 taza de maní molido 12 tazas de agua Aguacate (opcional) Chicharrón (opcional) Aceite, Sal				
Historia del Plato				
Ninguna				
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO				
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar aceite en una olla y preparar un refrito con la cebolla en tallo y sal. 2. Agregar el agua y dejar que hierva. 3. Colocar el guineo y la papa picados cuando el agua esté hirviendo. 4. Cocinar hasta que el guineo esté suave, mientras se mezcla constantemente para que espese. 5. Licuar el maní con la cebolla, dientes de ajo y añadir esta mezcla a la olla. Dejar hervir por 10 minutos. 6. Finalmente, colocar el cilantro y retirar del fuego. 7. Se puede acompañar con aguacate en tajadas o chicharrones de cerdo 				
Fecha o periodo				
	Anual			
x	Continua			
	Ocasional			
	Festivo			

5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		
x	Padres- Hijos-abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos-abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta	x	Vigentes	
	media		Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 22: Ficha de inventario Chicha de Maíz

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Loja		Cantón: Paltas	
Parroquia:		Rural	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Chicha de maíz			
Ingredientes			
4 porciones 2 tazas de maíz blanco ¼ de panela 2 litros de agua 2 hojas de albahaca Canela, clavos de olor al gusto			
Historia del Plato			
Conocida también como colada de maíz, muy común en casi toda la provincia. Esta bebida se consume durante todo el año y especialmente en fechas festivas, su preparación es muy común elaborarla en hogares.			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar y moler el maíz blanco 2. Cocinar agua con albahaca y panela. Deja hervir 3. Agregar la harina de maíz y revolver. Dejar hervir unos minutos. 4. Bajar del fuego cernir y servir. Puede ser fría o caliente. 			
Fecha o periodo			
	Anual		
	Continua		
x	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle	
x	Padres- Hijos-		

	abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta		Vigentes	
	media	x	Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		X
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Lista de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 23: Ficha de inventario Chicha de Maní

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	x	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Chicha de maní				
Ingredientes				
4 porciones 2 tazas de maní ¼ de panela 2 litros de agua 2 hojas de albahaca Canela, clavos de olor al gusto				
Historia del Plato				
La chicha es una bebida típica de las comunidades indígenas, la consumen principalmente en fiestas y celebraciones tradicionales como: fiestas de cantonización, fiestas de fundación de la parroquia, fiestas religiosas.				
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO				
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tostar y moler el maní 2. Cocinar agua con albahaca y panela. Deja hervir 3. Agregar el maní y revolver. Dejar hervir unos minutos. 4. Bajar del fuego cernir (opcional) y servir. Puede ser fría o caliente. 				
Fecha o periodo				
	Anual			
	Continua			
x	Ocasional			
	Festivo			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		

x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta		Vigentes	
	media	x	Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 24: Ficha de inventario Ají de Maní

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	x	Urbana x
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Ají de maní				
Ingredientes				
3 porciones 6 cucharadas maní criollo tostado y molido. 1 cebolla picada 3 ramas de cilantro picado 2 ajíes limpios sin pepas 1 vaso de agua ½ limón Sal Pimienta Aceite				
Historia del Plato				
Ninguna				
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO				
Procedimiento				
1. Ponemos el agua, los 2 ajíes y las 6 cucharas de maní en la licuadora y lo licuamos, luego colocamos la mezcla en un recipiente. 2. Exprimimos el medio limón, y lo ponemos junto con la cebolla y el cilantro picados en la mezcla licuada y revolvemos. 3. Finalmente ponemos sal y pimienta al gusto y ratificamos el sabor.				
Fecha o periodo				
	Anual			
x	Continua			
	Ocasional			
	Festivo			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		
x	Padres- Hijos-			

	abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta	x	Vigentes	
	media		Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 25: Ficha de inventario Zambates o Humitas

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Zambates o Humitas				
Ingredientes				
<p>6-7 mazorcas de choclos o maíz fresco con las hojas o envolturas 3 tazas de queso desmenuzado ¼ taza de leche 4 cucharadas de mantequilla derretida 8 cucharadas de manteca de cerdo 4 huevos 1 cucharadita de polvo de hornear 1-2 cucharadas de azúcar ½ cucharadita de sal 1 cucharadita de polvo de hornear ½ taza de cebolla picada</p>				
Historia del Plato				
Ninguna				

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO		
Procedimiento		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar los choclos, sacar las hojas y tratar de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas 2. Limpiar bien los choclos pelados. 3. Moler el choclo con la cebolla. conservar la leche que resultante al moler. 4. Colocar la masa en un recipiente amplio y colocar la mantequilla y manteca derretidas y batir 5. Agregar la leche, el azúcar, sal y polvo de hornear sin dejar de batir agregar los huevos. 6. Añadir el quesillo amasado 7. En una olla de tipo tamalera poner aproximadamente 2 ½ tazas de agua. 8. Para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, use 2 hojas de buen tamaño para cada humita, ponga las hojas una encima de otra, doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla de choclo, 9. Poner las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, se recomienda colocar cada humita de forma un poco inclinada y si tienen alguna apertura póngalas con esa parte hacia arriba. Cubra las humitas con las hojas que sobren y tape bien la olla. 10. Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos. 		
Fecha o periodo		
	Anual	
x	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	
5. PORTADORES / SOPORTES		
Procedencia del saber		Detalle
x	Padres- Hijos- abuelos	
	Maestro- aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
Transmisión del Saber:		Detalle
x	Padres- Hijos- abuelos	
	Maestro- aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta		Vigentes	
	media	x	Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha, Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 26: Ficha de inventario Tamales

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	<input checked="" type="checkbox"/>	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Tamales				
Ingredientes				
10 porciones 2 lb maíz tumbero molido muy fino 4 lb manteca de cerdo 3 cebollas paiteñas medianas 12 cebollas en rama 4 dientes ajo machacados 1 1/2 lb carne de cerdo 1/2 de piel de la cabeza del cerdo 1/4 de lb arvejas 1/4 de lb zanahoria 1 cucharadita de comino Sal y pimienta Aceite de achiote Hoja achira o maíz c/n				
Historia del Plato				
Ninguna				

4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el maíz tumbero en agua fría. 2. Escurrir el maíz y molerlo finamente. 3. Poner en una olla la carne y la piel de cerdo con agua, cebolla troceada y el ajo, sazonar con sal, pimienta y comino al gusto. 4. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave. 5. Cernir el caldo y reservar. 6. Cortar la carne en trocitos. 7. Colocar el maíz en un tazón, agregar la manteca y amasar. 8. Añadir poco a poco el caldo caliente y vuelva a amasar. 9. Preparar un refrito con la cebolla picada finamente, ajo y el achiote y comino, luego añadir la carne, las zanahorias y las arvejas previamente cocinadas y refreír. Rectificar la sal 10. Hacer bolitas y rellenar con la carne. 11. Cocinar al vapor durante una hora en una tamalera, la misma que debe estar con el agua hirviendo 			
Fecha o periodo			
	Anual		
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			
Procedencia del saber		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
Transmisión del Saber:		Detalle	
x	Padres- Hijos-abuelos		
	Maestro- aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio	
x	alta		Vigentes
	media	x	Vulnerables
	baja		Memoria
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN			
Atractivos culturales			
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados	

Participación en ferias gastronómicas X	Compra de artesanías			
Degustación de platos típicos X	Convivencia			
Participación de talleres artesanales	Medicina ancestral			
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 27: Ficha de inventario Molido de Yuca

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Loja		Cantón: Paltas	
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/>
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO			
			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato: Molido de yuca con maní			
Ingredientes			
4 porciones 1 ½ taza de maní criollo en pasta 2 libras de yuca Queso (opcional) Huevos (opcional)			
Historia del Plato			
Ninguna			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cocinar la yuca. Escurrir el agua. 2. Pasar a una fuente y triturar hasta conseguir una masa 3. Agregar sal y el maní en pasta hasta conseguir una consistencia de masa sin grumos 4. Se puede acompañar con queso o huevo frito. 			
Fecha o periodo			
	Anual		
x	Continua		
	Ocasional		
	Festivo		
5. PORTADORES / SOPORTES			

Procedencia del saber		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta	x	Vigentes	
	media		Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 28: Ficha de inventario Menestra

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	x	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Menestra				
Ingredientes				
5 porciones ½ Taza cebolla morada picada finamente 2 Cucharadas de manteca de cerdo 1 Cucharada Ajo picado finamente 2 Tazas frejol chileno remojado desde la noche anterior 3 Litros agua ½ Taza de quesillo 1 Cucharadita de comino 2 cucharadas cilantro picado finamente Sal y pimienta al gusto				
Historia del Plato				
Ninguna				
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO				
Procedimiento				
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla sofreír la manteca de cerdo con la cebolla y el ajo por 3 minutos. 2. Añade fréjol y mezclar bien 3. Agregar el agua hasta que se cubran los granos. 4. Dejar cocinar a fuego medio hasta que el fréjol este suave y con consistencia. 5. Agregar la sal, comino y pimienta al gusto. 6. Finalmente agregar el quesillo desmenuzado y el cilantro picado. Bajar del fuego 				
Fecha o periodo				
	Anual			
x	Continua			
	Ocasional			
	Festivo			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		

x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
x	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
x	alta	x	Vigentes	
	media		Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados		Recorridos auto guiados		
Participación en ferias gastronómicas X		Compra de artesanías		
Degustación de platos típicos X		Convivencia		
Participación de talleres artesanales		Medicina ancestral		
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 29: Ficha de inventario Guatita

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Loja		Cantón: Paltas		
Parroquia: Catacocha, Casanga, Yamana		Rural	x	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO				
				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Nombre del Plato: Guatita				
Ingredientes				
<p>8 porciones</p> <p>Ingredientes para cocinar el menudo</p> <p>2 libras de panza de res (lavado y limpio)</p> <p>10 tazas de agua</p> <p>2 ramas de perejil</p> <p>2 ramas de orégano</p> <p>4 dientes de ajo machacados</p> <p>1 cucharadita de comino molido</p> <p>Ingredientes para preparar la guatita</p> <p>1 taza de maní criollo tostado, pelado y molido</p> <p>1 taza de leche</p> <p>3 cucharadas de manteca de cerdo</p> <p>1 taza de cebolla colorada o roja picada</p> <p>½ pimienta rojo o verde, picado</p> <p>4 dientes de ajo picado</p> <p>2 cucharaditas de achiote molido</p> <p>1 cucharadita de comino molido</p> <p>1 cucharadita de orégano seco</p> <p>3 cucharadas de perejil fresco picado</p> <p>4 papas blancas peladas y cortadas en cubitos pequeños</p> <p>Sal y pimienta al gusto</p>				
Historia del Plato				
Ninguna				
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO				
Procedimiento				

1. En una olla grande colocar el menudo lavado con las diez tazas de agua, las ramitas de perejil, orégano, ajo, la sal y el comino. Dejar hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el menudo este suave, aproximadamente unas 2 horas.
2. Retire el menudo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas de caldo donde se cocinó.
3. Cuando el menudo se haya enfriado píquelo en pedazos muy pequeños.
4. Prepare un refrito o sofrito con la manteca de cerdo, achiote, comino, sal, orégano, cebolla, pimienta, tomate y ajo, cocine a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y casi transparentes, unos 5 minutos.
5. Colocar el refrito, en la licuadora y licúelos, agregar la pasta de maní y la leche en forma de hilo hasta obtener una salsa cremosa.
6. Ponga la salsa licuada, las 2 tazas de caldo del menudo, las papas picaditas y el menudo picado en una olla grande, hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que las papas estén suaves y el líquido se empiece a volver espeso.
7. Agregue sal y pimienta al gusto, finalmente el perejil picado.
8. Sirva la guatita con arroz, cebollas encurtidas, rodajas de tomate, aguacate

Fecha o periodo

	Anual	
x	Continua	
	Ocasional	
	Festivo	

5. PORTADORES / SOPORTES

Procedencia del saber		Detalle
x	Padres- Hijos-abuelos	
	Maestro- aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber:

Transmisión del Saber:		Detalle
x	Padres- Hijos-abuelos	
	Maestro- aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio	
x	alta	x	Vigentes
	media		Vulnerables
	baja		Memoria

7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN

Atractivos culturales	
Recorridos guiados	Recorridos auto guiados

Participación en ferias gastronómicas X	Compra de artesanías			
Degustación de platos típicos X	Convivencia			
Participación de talleres artesanales	Medicina ancestral			
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
Referentes informativos. (Ver Anexo 8)	Catacocha , Casanga Yamana	Femenino	(Ver Anexo 8)	65-85 años
9. ANEXO				
Texto				
Listado de interlocutores				
10. OBSERVACIONES				
Ninguna				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora	Universidad Nacional de Loja	Fecha de inventario	21/12/2020	
Inventariado por:	Viviana Sarango			

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

6.2.2. Resultados de la Encuesta.

Para conocer la oferta gastronómica actual, se aplicó encuestas a los diferentes dueños de restaurantes. Los resultados fueron los siguientes:

Cuadro 30: Tiempo de funcionamiento del restaurante

1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?		
1 a 10 años	6	40%
10 a 20 años	7	47%
20 a 30 años	2	13%
40 o más años	0	0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Sarango

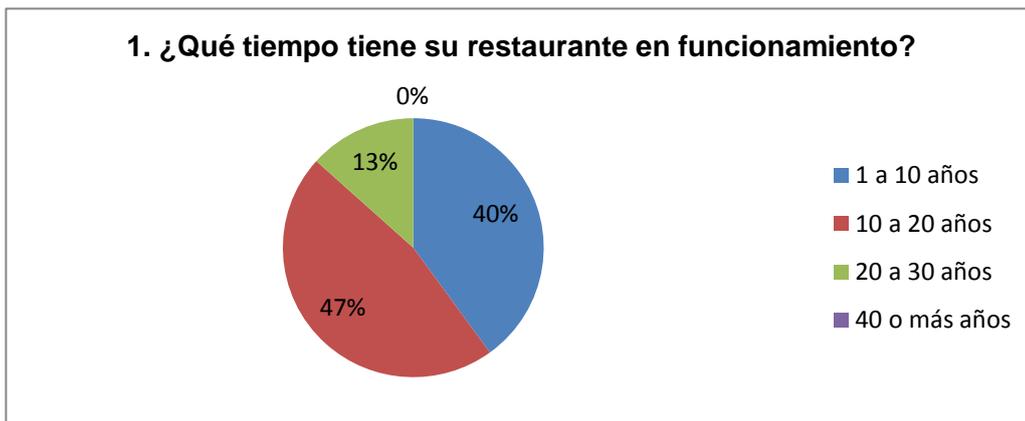


Figura 2: ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: según los datos obtenidos, se pudo determinar que el 47% tiene un funcionamiento entre 10 a 20 años mientras que 13% representa a 20 a 30 años siendo este el de mayor antigüedad de funcionamiento.

Cuadro 31: Tradición familiar en los platos del restaurante

2. ¿Existe tradición familiar en cuanto a la preparación de los platos en su restaurante?		
Si	3	20%
No	12	80%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

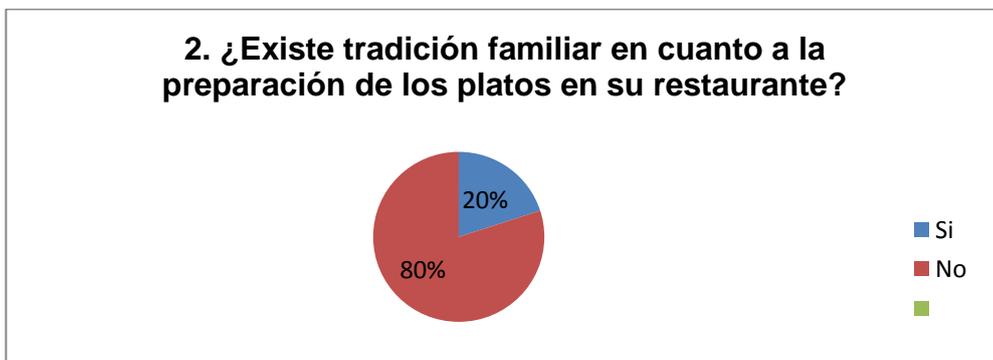


Figura 3: Tradición familiar en los platos del restaurante

Fuente: restaurantes de Catacocha

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: en cuanto a la preparación de platos, no se mantiene una tradición familiar, dado que el 80% de la población encuestada su respuesta fue negativa.

Cuadro 32: Tipo de comida que ofrece el restaurante

3. ¿Qué tipo de comida ofrece su restaurante? Señale una respuesta		
Comida ancestral		0%
Comida típica	15	100%
Comida Vegana		0%
Comida Nacional		0%
Comida Internacional		0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: el 100% de las personas encuestas coincidieron en que el ofrecen comida típica en sus restaurantes.

Cuadro 33: Lista de productos agrícolas

4. De la siguiente lista de productos agrícolas ¿A base de que productos agrícolas prepara sus platos?		
Maíz criollo	6	25%
Maíz blanco	6	25%
Maní criollo	8	33%
Frejol chileno	4	17%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

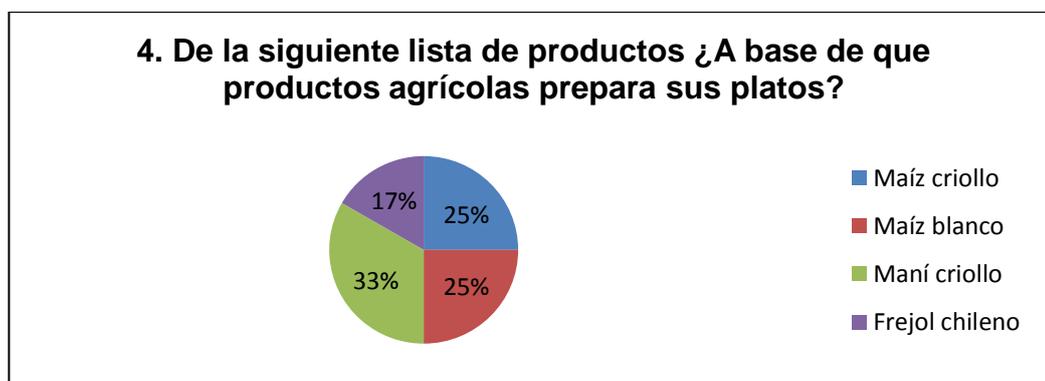


Figura 4: Productos agrícolas para los platos

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: El producto más utilizado para preparaciones gastronómicas es el maní criollo siendo un porcentaje de 33%, mientras que el maíz blanco y criollo con el 25%. El frejol chileno con el 17% cabe mencionar que las personas utilizan otras variedades de frejol como Imbabura o bola que no son propios de la localidad

Cuadro 34: Platos que usted ofrece en el restaurante

5. De la lista de elaboraciones gastronómicas ¿cuáles son los platos que usted ofrece en su restaurante seleccione aquellos que ofrece regularmente en su restaurante?		
Plato	Respuestas	Porcentaje
Refrito de maní	3	6%
Molloco		0%
Caldo de cuy		0%
Sango		0%
Chicha de maíz		0%
Chicha de maní		0%
Repe de maní		0%
Ají de maní	3	6%
Humitas	6	12%
Tamales	6	12%
Menestra	15	30%
Molido de yuca		0%
Guatita	15	30%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

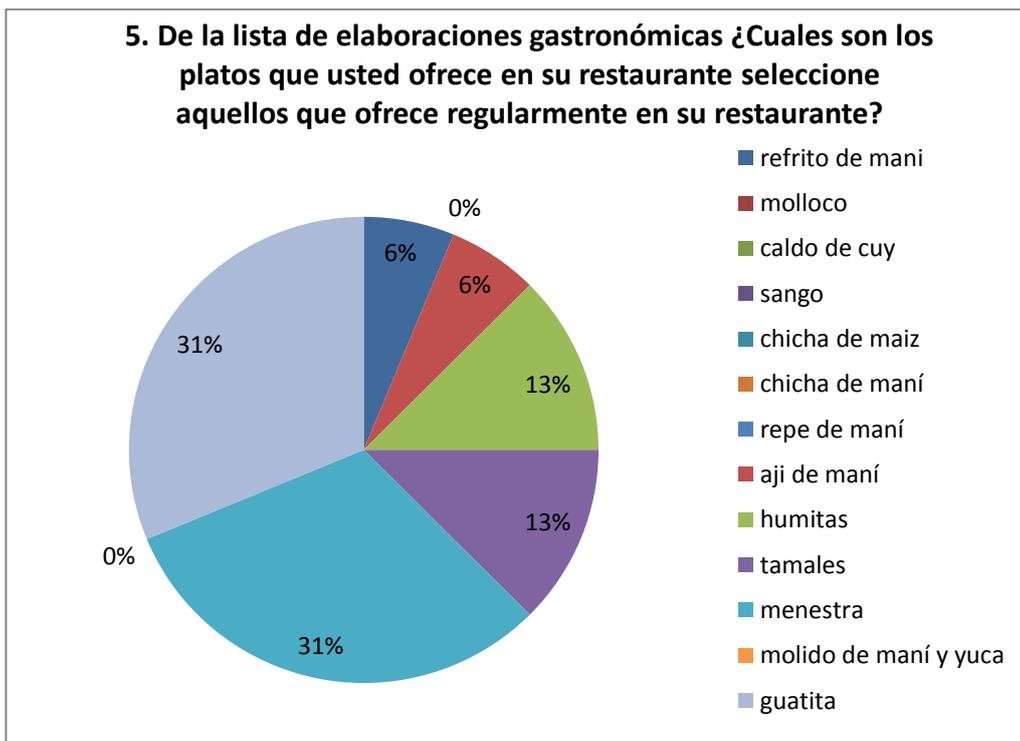


Figura 5: platos que usted ofrece en el restaurante

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: los platos más ofertados en los restaurantes son la guatita y la menestra con el 30%, sin embargo, hay platos que no están dentro del menú de sus restaurantes porque afirman que no se ofertan porque no existe gran demanda y se ha perdido la tradición de su consumo.

Cuadro 35: Frecuencia de la elaboración de los platos

6. Seleccione ¿Cuál es la frecuencia de la elaboración de los platos?		
Diaria	4	27%
Semanal	11	73%
Festividades		0%
Otras		0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

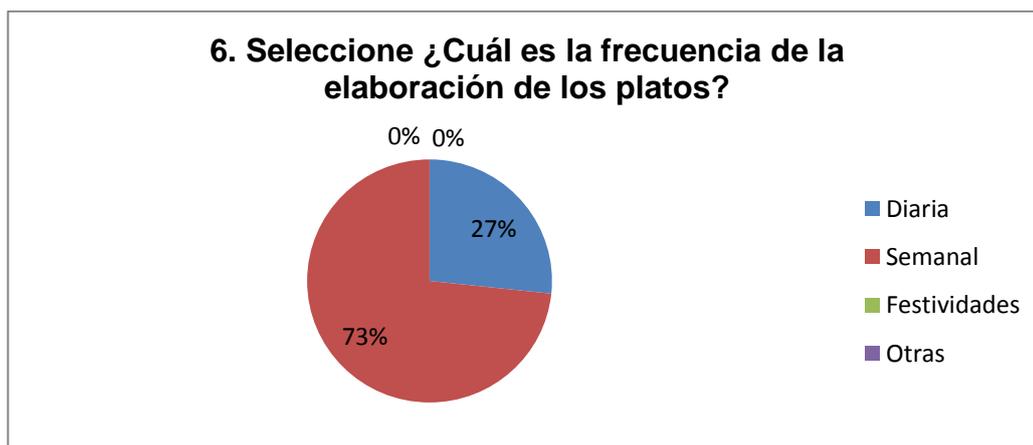


Figura 6: Frecuencia de la elaboración de los platos

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: el 73% de encuestados elaboran sus platos semanalmente para no cansar a sus comensales, mientras que el 27% diariamente.

Cuadro 36: Origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos

7. ¿Conoce usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?		
Si	15	100%
No	0	0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: de las personas encuestas todos conoce el origen de sus productos, sin embargo, algunos no adquieren productos propios del lugar.

Cuadro 37: Motivo por el que las personas visita la parroquia

¿Considera Ud. Que las personas que visitan esta parroquia se desplazan por motivo de?		
Visita Familiar	12	52%
Gastronómicos		0%
Negocio	5	22%
Ocio	8	32%
Otros		0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

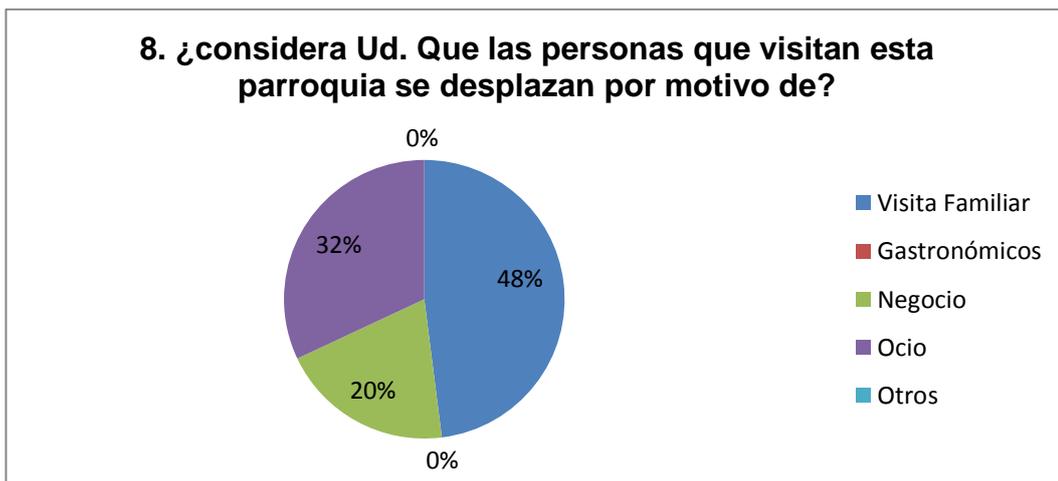


Figura 7: Motivo por el que las personas visita la parroquia

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: las personas encuestadas consideran que el 48% de los visitantes se desplazan por visita familiar, mientras que por negocio un 32% y ocio el 20% pero no consideran que lo haga por la gastronomía del lugar.

Cuadro 38: Es importante mantener la tradición gastronómica en la parroquia

9. Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de los platos de la zona		
Si	15	100%
No	0	0%

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Análisis: el 100% de los encuestados a pesar de no mantener las tradiciones gastronómicas considera que es importante que se mantengan porque son parte de su cultura.

6.3. Tercer objetivo: Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.

6.3.1. Degustación de recetas ancestrales.

Después de la degustación de las diferentes recetas presentadas a un grupo determinado de jueces se obtuvo los siguientes resultados:

Cuadro 39: Evaluación del plato ancestral Sango

Nombre de receta: Sango					
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	Total
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3		x		3
Me gustó	4	x		x	8
Me encantó	5				
Total					11,0
Promedio					3,7

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Rectificar sabores como sal, concentrar mayor sabor con manteca de cerdo y la textura más fina en la harina de maíz.

Cuadro 40: Evaluación del plato ancestral Molloco

Nombre de receta: Molloco					
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	Total
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3				
Me gustó	4	x	x		8
Me encantó	5			x	5
Total					13
Promedio					4,3

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Utilizar mayor cantidad de maní y verificar la calidad del plátano.

Cuadro 41: Evaluación del plato ancestral Refrito de maní

Nombre de receta: Refrito de maní					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3		x		3
Me gustó	4	x		x	8
Me encantó	5				
Total					11
Promedio					3,7

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: de textura más líquida y menor cantidad de grasa

Cuadro 42: Evaluación del plato ancestral Caldo de cuy

Nombre de receta: Caldo de cuy					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3		x		3
Me gustó	4	x		x	8
Me encantó	5				
Total					11
Promedio					3,7

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: concentrar mayor sabor de maní, dar mayor cocción al guineo y controlar el exceso de sal.

Cuadro 43: Evaluación del plato ancestral Repe de maní

Nombre de receta: Repe de maní					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3	x			3
Me gustó	4		x	x	8
Me encantó	5				
Total					11
Promedio					3,7

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: intensificar cantidad de maní.

Cuadro 44: Evaluación del plato ancestral Chicha de maíz

Nombre de receta: Chicha de maíz					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3	x			3
Me gustó	4		x	x	8
Me encantó	5				
Total					11
Promedio					3,7

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Colocar mayor cantidad de azúcar y equilibrar el sabor de las especias utilizadas. La textura un poco más líquida

Cuadro 45: Evaluación del plato ancestral Chicha de maní

Nombre de receta: Chicha de maní					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3		x	x	6
Me gustó	4	x			4

Me encantó	5				
Total					10
Promedio					3,3

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Equilibrar el sabor de las especias utilizadas. La textura un poco más líquida.

Cuadro 46: Evaluación del plato ancestral ají de maní

Nombre de receta: Ají de maní					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3				
Me gustó	4	x	x		8
Me encantó	5			x	5
Total					13
Promedio					4,3

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: intensificar el sabor del maní y controlar la cantidad de maní

Cuadro 47: Evaluación del plato ancestral Zambate o humita

Nombre de receta: Zambate/ Humita					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3	x			3
Me gustó	4			x	4
Me encantó	5		x		5
Total					12
Promedio					4

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: la textura debe ser más fina y colocar mayor cantidad de queso y manteca de cerdo

Cuadro 48: Evaluación del plato ancestral Tamal

Nombre de receta: Tamal					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3				
Me gustó	4				
Me encantó	5	x	x	x	15
Total					15
Promedio					5

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: La textura debe ser más fina y aumentar manteca de cerdo.

Cuadro 49: Evaluación del plato ancestral Molido de yuca con maní

Nombre de receta: Molido de yuca con maní					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3		x	x	6
Me gustó	4	x			4
Me encantó	5				
Total					10
Promedio					3,3

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Menor cocción a la yuca e intensificar el sabor del maní

Cuadro 50: Evaluación del plato ancestral Menestra

Nombre de receta: Menestra					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3	x	x		6
Me gustó	4			x	4
Me encantó	5				
Total					10
Promedio					3,3

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: Dar mayor cocción al frejol y debe ser un poco más líquida.

Cuadro 51: Evaluación del plato ancestral Guatita

Nombre de receta: Guatita					Total
Puntuación/ degustador		D1	D2	D3	
No me gusta nada	1				
No me gustó	2				
Indiferente	3				
Me gustó	4	x	x	x	12
Me encantó	5				
Total					12
Promedio					4

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Observaciones: controlar el exceso de sal y ser un poco más líquida

A continuación, se muestra una tabla resumen con las valoraciones y promedios de cada receta elaborada; donde se puede evidenciar que el tamal es de mayor puntaje con 5 puntos y en resto de recetas se mantiene en un promedio de 4,3 y 3,3 puntos.

Cuadro 52: Tabla resumen de valoraciones y promedio de recetas

Nombre de receta	Valoración	Promedio
Sango	11,0	3,7
Molloco	13	4,3
Refrito de maní	11	3,7
Caldo de cuy	11	3,7
Repe de maní	11	3,7
Chicha de maíz	11	3,7
Chicha de maní	10	3,3
Ají de maní	13	4,3
Zambate/ Humita	12	4
Tamal	15	5
Molido de yuca con maní	10	3,3
Menestra	10	3,3
Guatita	12	4

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

6.3.2. Receta estándar.

Se realizó la receta estándar de cada una de las preparaciones de las recetas ancestrales para obtener el costo de fabricación y precio de venta al público de cada una de ellas como se detalla a continuación:

Cuadro 53: Costo de producción del Sango

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE LA RECETA						
Sango						
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00
MATERIA PRIMA					COSTO	
Precio Mp	Unidad	Ingredientes	Cantidad Por Pax	Unidad	Costo Unitario	Costo Total
\$ 2,06	kg	Harina de maíz	0,30	kg	\$ 0,15	\$ 0,30
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 1,18	kg	cebolla	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 5,96	kg	Quesillo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 3,28	lt	achiote	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02
\$ 3,00	unidad	huevos	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02
Subtotal del costo					\$ 0,19	\$ 0,46
5% CONDIMENTOS					\$ 0,01	\$ 0,02
5% DESPERDICIOS					\$ 0,01	\$ 0,02
Costo (Materia Prima) MOD					\$ 0,21	\$ 0,51
30% (Mano de obra directa) MOD					\$ 0,06	\$ 0,15
30% (Costos generales de fabricación) CGF					\$ 0,06	\$ 0,15
COSTO TOTAL					\$ 0,34	\$ 0,81
30% UTILIDAD					\$ 0,10	\$ 0,24
PRECIO					\$ 0,44	\$ 1,05
IVA 12%					\$ 0,05	\$ 0,13
SERVICIO 10%					\$ 0,04	\$ 0,11
PVP					\$ 0,54	\$ 1,28
OBSERVACIONES						



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 54: Costo de producción del Molloco

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Molloco							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 1,50	kg	plátano verde	0,30	kg	\$ 0,20	\$ 0,30	
\$ 4,00	kg	Maní en pasta	0,10	kg	\$ 0,03	\$ 0,10	
\$ 3,00	kg	huevos	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
					Subtotal del costo	\$ 0,23	\$ 0,42
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,01	\$ 0,02
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,01	\$ 0,02
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,25	\$ 0,46
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,08	\$ 0,14
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,08	\$ 0,14
					COSTO TOTAL	\$ 0,41	\$ 0,74
					30% UTILIDAD	\$ 0,12	\$ 0,22
					PRECIO	\$ 0,53	\$ 0,96
					IVA 12%	\$ 0,06	\$ 0,12
SERVICIO 10%	\$ 0,05	\$ 0,10					
	PVP	\$ 0,65	\$ 1,17				
OBSERVACIONES							

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 55: Costo de producción Refrito de maní

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Refrito de maní							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 2,06	kg	maní en pasta	0,10	kg	\$ 0,05	\$ 0,10	
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,05	kg	\$ 0,04	\$ 0,05	
\$ 5,96	kg	ajo	0,02	kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 3,28	lt	achiote	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 1,00	cn	guineo	0,20	kg	\$ 0,20	\$ 0,20	
\$ 0,25	cn	perejil	0,02	kg	\$ 0,08	\$ 0,02	
					Subtotal del costo	\$ 0,39	\$ 0,46
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,02	\$ 0,02
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,02	\$ 0,02
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,43	\$ 0,51
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,13	\$ 0,15
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,13	\$ 0,15
					COSTO TOTAL	\$ 0,69	\$ 0,81
					30% UTILIDAD	\$ 0,21	\$ 0,24
					PRECIO	\$ 0,89	\$ 1,05
					IVA 12%	\$ 0,11	\$ 0,13
					SERVICIO 10%	\$ 0,09	\$ 0,11
					PVP	\$ 1,09	\$ 1,28
OBSERVACIONES							



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 56: Costo de producción Caldo de cuy o Tripaje de Chivo

					COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP		
NOMBRE DE LA RECETA							
Caldo se cuy o tripaje de chivo							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,60	kg	menudo de chivo	0,15	kg	\$ 0,04	\$ 0,15	
\$ 5,60	kg	ajo	0,02	kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 1,18	kg	maní	0,10	kg	\$ 0,08	\$ 0,10	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,05	kg	\$ 0,04	\$ 0,05	
\$ 3,28	kg	guineo verde	0,05	kg	\$ 0,02	\$ 0,05	
\$ 0,50	kg	piminetto	0,02	kg	\$ 0,04	\$ 0,02	
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,02	kg	\$ 0,00	\$ 0,02	
\$ 3,28	cn	achiote	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
\$ 0,25	cn	oregano	0,01	kg	\$ 0,04	\$ 0,01	
\$ 0,25	cn	perejil	0,01	kg	\$ 0,04	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,31	\$ 0,44
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,02	\$ 0,02
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,02	\$ 0,02
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,35	\$ 0,48
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,10	\$ 0,15
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,10	\$ 0,15
					COSTO TOTAL	\$ 0,55	\$ 0,77
					30% UTILIDAD	\$ 0,17	\$ 0,23
					PRECIO	\$ 0,72	\$ 1,01
					IVA 12%	\$ 0,09	\$ 0,12
					SERVICIO 10%	\$ 0,07	\$ 0,10
					PVP	\$ 0,88	\$ 1,23



OBSERVACIONES

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 57: Costo de producción Repe de Maní

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE LA RECETA						
Repe de maní						
TIPO	Entrada				PAX	\$ 1,00
MATERIA PRIMA					COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 1,00	kg	guineo	0,05	kg	\$ 0,05	\$ 0,05
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 1,18	kg	cebolla	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02
\$ 5,96	kg	maní en pasta	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 1,00	lt	papa	0,05	kg	\$ 0,05	\$ 0,05
Subtotal del costo					\$ 0,13	\$ 0,22
5% CONDIMENTOS					\$ 0,01	\$ 0,01
5% DESPERDICIOS					\$ 0,01	\$ 0,01
Costo (Materia Prima) MOD					\$ 0,15	\$ 0,24
30% (Mano de obra directa) MOD					\$ 0,04	\$ 0,07
30% (Costos generales de fabricación) CGF					\$ 0,04	\$ 0,07
COSTO TOTAL					\$ 0,24	\$ 0,39
30% UTILIDAD					\$ 0,07	\$ 0,12
PRECIO					\$ 0,31	\$ 0,50
IVA 12%					\$ 0,04	\$ 0,06
SERVICIO 10%					\$ 0,03	\$ 0,05
PVP					\$ 0,37	\$ 0,61



OBSERVACIONES

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 58: Costo de producción Chicha de Maíz

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Chicha de maíz							
TIPO	Bebida				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 2,06	kg	Harina de maíz	0,10	kg	\$ 0,05	\$ 0,10	
\$ 1,46	kg	panela	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 1,00	cn	canela	0,01	kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 0,50	cn	albahaca	0,01	kg	\$ 0,02	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,09	\$ 0,14
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,00	\$ 0,01
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,00	\$ 0,01
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,10	\$ 0,15
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,03	\$ 0,05
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,03	\$ 0,05
					COSTO TOTAL	\$ 0,16	\$ 0,25
					30% UTILIDAD	\$ 0,05	\$ 0,07
					PRECIO	\$ 0,21	\$ 0,32
					IVA 12%	\$ 0,03	\$ 0,04
					SERVICIO 10%	\$ 0,02	\$ 0,03
					PVP	\$ 0,26	\$ 0,39
OBSERVACIONES							



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 59: Costo de producción Chicha de Maní

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Chicha de maní							
TIPO	Bebida				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 4,00	kg	maní en pasta	0,10	kg	\$ 0,03	\$ 0,10	
\$ 1,46	kg	panela	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 1,00	cn	canela	0,01	kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 0,50	cn	albahaca	0,01	kg	\$ 0,02	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,07	\$ 0,14
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,00	\$ 0,01
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,00	\$ 0,01
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,08	\$ 0,15
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,02	\$ 0,05
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,02	\$ 0,05
					COSTO TOTAL	\$ 0,12	\$ 0,25
					30% UTILIDAD	\$ 0,04	\$ 0,07
					PRECIO	\$ 0,16	\$ 0,32
					IVA 12%	\$ 0,02	\$ 0,04
SERVICIO 10%	\$ 0,02	\$ 0,03					
				PVP	\$ 0,19	\$ 0,39	
OBSERVACIONES							

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 60: Costo de producción Ají de Maní

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Ají de maní							
TIPO	Salsa				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 4,00	kg	maní en pasta	0,10	kg	\$ 0,03	\$ 0,10	
\$ 2,80	kg	ajíes frescos	0,05	kg	\$ 0,02	\$ 0,05	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02	
\$ 0,25	kg	cilantro	0,02	kg	\$ 0,08	\$ 0,02	
\$ 2,38	lt	aceite	0,02	lt	\$ 0,01	\$ 0,02	
					Subtotal del costo	\$ 0,15	\$ 0,21
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,16	\$ 0,23
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,05	\$ 0,07
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,05	\$ 0,07
					COSTO TOTAL	\$ 0,26	\$ 0,37
					30% UTILIDAD	\$ 0,08	\$ 0,11
					PRECIO	\$ 0,34	\$ 0,48
					IVA 12%	\$ 0,04	\$ 0,06
					SERVICIO 10%	\$ 0,03	\$ 0,05
					PVP	\$ 0,41	\$ 0,59
OBSERVACIONES							



Fuente: trabajo de campo
 Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 61: Costo de producción Zambate o Humita

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Zambate/ humitas							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 1,90	kg	choclo	0,07	kg	\$ 0,04	\$ 0,07	
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,03	kg	\$ 0,01	\$ 0,03	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02	
\$ 5,96	kg	Quesillo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05	
\$ 1,80	lt	mantequilla	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 3,00	unidad	huevos	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 2,00	kg	azúcar	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 15,50	kg	polvo de hornear	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
\$ 1,00	lt	leche	0,01	lt	\$ 0,01	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,11	\$ 0,25
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,12	\$ 0,28
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,03	\$ 0,08
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,03	\$ 0,08
					COSTO TOTAL	\$ 0,19	\$ 0,44
					30% UTILIDAD	\$ 0,06	\$ 0,13
					PRECIO	\$ 0,24	\$ 0,57
					IVA 12%	\$ 0,03	\$ 0,07
					SERVICIO 10%	\$ 0,02	\$ 0,06
					PVP	\$ 0,30	\$ 0,70
OBSERVACIONES							



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 62: Costo de producción del Tamal

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Tamal							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 2,06	kg	Harina de maíz	0,07	kg	\$ 0,03	\$ 0,07	
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,03	kg	\$ 0,01	\$ 0,03	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,01	kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 4,90	kg	carne de cerdo	0,03	kg	\$ 0,01	\$ 0,03	
\$ 3,28	lt	achiote	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
\$ 3,83	kg	arveja	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 0,93	kg	zanahoria	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02	
\$ 0,50	UNIDAD	piminetto	0,01	kg	\$ 0,02	\$ 0,01	
\$ 0,75	cn	hojas de achira	0,01	kg	\$ 0,01	\$ 0,01	
\$ 5,60	kg	ajo	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,12	\$ 0,22
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,01	\$ 0,01
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,13	\$ 0,24
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,04	\$ 0,07
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,04	\$ 0,07
					COSTO TOTAL	\$ 0,21	\$ 0,39
					30% UTILIDAD	\$ 0,06	\$ 0,12
					PRECIO	\$ 0,27	\$ 0,50
					IVA 12%	\$ 0,03	\$ 0,06
					SERVICIO 10%	\$ 0,03	\$ 0,05
					PVP	\$ 0,33	\$ 0,61
OBSERVACIONES							



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 63: Costo de producción Molido de Yuca

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Molido de yuca							
TIPO	Entrada/ Desayuno				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 0,63	kg	yuca	0,30	kg	\$ 0,48	\$ 0,30	
\$ 4,00	kg	Maní en pasta	0,10	kg	\$ 0,03	\$ 0,10	
\$ 3,00	kg	huevos	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
					Subtotal del costo	\$ 0,51	\$ 0,42
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,03	\$ 0,02
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,03	\$ 0,02
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,56	\$ 0,46
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,17	\$ 0,14
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,17	\$ 0,14
					COSTO TOTAL	\$ 0,89	\$ 0,74
					30% UTILIDAD	\$ 0,27	\$ 0,22
					PRECIO	\$ 1,16	\$ 0,96
					IVA 12%	\$ 0,14	\$ 0,12
					SERVICIO 10%	\$ 0,12	\$ 0,10
					PVP	\$ 1,42	\$ 1,17
OBSERVACIONES							

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 64: Costo de producción Menestra

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP							
NOMBRE DE LA RECETA							
Menestra							
TIPO	Plato principal				PAX	\$ 1,00	
MATERIA PRIMA					COSTO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 2,06	kg	frejol chileno	0,30	kg	\$ 0,15	\$ 0,30	
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05	
\$ 1,18	kg	cebolla	0,02	kg	\$ 0,02	\$ 0,02	
\$ 5,96	kg	Quesillo	0,05	kg	\$ 0,01	\$ 0,05	
\$ 3,28	lt	achiote	0,02	kg	\$ 0,01	\$ 0,02	
\$ 5,60	kg	ajo	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01	
					Subtotal del costo	\$ 0,19	\$ 0,45
					5% CONDIMENTOS	\$ 0,01	\$ 0,02
					5% DESPERDICIOS	\$ 0,01	\$ 0,02
					Costo (Materia Prima) MOD	\$ 0,21	\$ 0,50
					30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,06	\$ 0,15
					30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,06	\$ 0,15
					COSTO TOTAL	\$ 0,33	\$ 0,79
					30% UTILIDAD	\$ 0,10	\$ 0,24
					PRECIO	\$ 0,43	\$ 1,03
					IVA 12%	\$ 0,05	\$ 0,12
SERVICIO 10%	\$ 0,04	\$ 0,10					
PVP	\$ 0,52	\$ 1,26					
OBSERVACIONES							

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 65: Costo de producción Guatita

COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE LA RECETA						
Guatita						
TIPO	Plato principal				PAX	\$ 1,00
MATERIA PRIMA					COSTO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,60	kg	menudo de res	0,15	kg	\$ 0,04	\$ 0,15
\$ 5,60	kg	ajo	0,02	kg	\$ 0,00	\$ 0,02
\$ 1,18	kg	maní	0,10	kg	\$ 0,08	\$ 0,10
\$ 1,18	kg	cebolla	0,05	kg	\$ 0,04	\$ 0,05
\$ 3,28	kg	papa	0,05	kg	\$ 0,02	\$ 0,05
\$ 0,50	kg	piminetto	0,02	kg	\$ 0,04	\$ 0,02
\$ 5,60	kg	manteca de cerdo	0,02	kg	\$ 0,00	\$ 0,02
\$ 3,28	cn	achiote	0,01	kg	\$ 0,00	\$ 0,01
\$ 0,25	cn	oregano	0,01	kg	\$ 0,04	\$ 0,01
\$ 0,25	cn	perejil	0,01	kg	\$ 0,04	\$ 0,01
\$ 1,00	L	leche	0,02	L	\$ 0,02	\$ 0,02
Subtotal del costo					\$ 0,33	\$ 0,46
5% CONDIMENTOS					\$ 0,02	\$ 0,02
5% DESPERDICIOS					\$ 0,02	\$ 0,02
Costo (Materia Prima) MOD					\$ 0,37	\$ 0,51
30% (Mano de obra directa) MOD					\$ 0,11	\$ 0,15
30% (Costos generales de fabricación) CGF					\$ 0,11	\$ 0,15
COSTO TOTAL					\$ 0,59	\$ 0,81
30% UTILIDAD					\$ 0,18	\$ 0,24
PRECIO					\$ 0,76	\$ 1,05
IVA 12%					\$ 0,09	\$ 0,13
SERVICIO 10%					\$ 0,08	\$ 0,11
PVP					\$ 0,93	\$ 1,28
OBSERVACIONES						



Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

A continuación, se muestra una tabla resumen de los costos de producción de las recetas ancestrales.

Cuadro 66: Tabla resumen de costos de producción de recetas

Nombre de receta	Costo de producción
Sango	\$ 1,28
Molloco	\$ 1,17
Refrito de maní	\$ 1,28
Caldo se cuy o tripaje de chivo	\$ 1,23
Repe de maní	\$ 0,61
Chicha de maíz	\$ 0,39
Chicha de maní	\$ 0,39
Ají de maní	\$ 0,59
Zambate/ humitas	\$ 0,70
Tamal	\$ 0,61
Molido de yuca	\$ 1,17
Menestra	\$ 1,26
Guatita	\$ 1,28

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Con las recetas de costos de cada elaboración gastronómica se realizó el recetario estandarizado de las preparaciones ancestrales recopiladas como se detalla a continuación:



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Administración Turística

Recetario ancestral de Catacocha

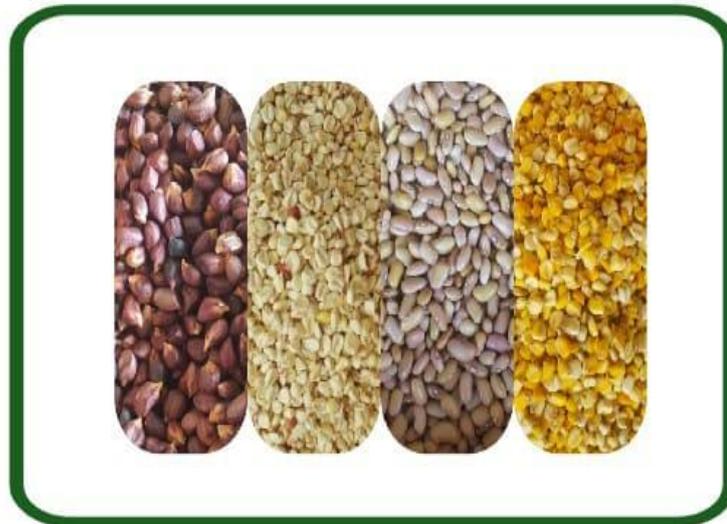


Figura 8: Portada de Recetario Ancestral

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

6.3.3. Lista de recetas ancestrales.

Receta N°1

Nombre de receta: Sango

Tipo de receta: entrada/ desayuno

Ingredientes:

2 porciones

1 taza de harina de maíz tumbero

1 cucharada de manteca de cerdo

2 cebollas blancas picadas

1/2 cucharadita de pasta de achiote

3 tazas de agua

4 onzas de quesillo (opcional)

4 onzas de chicharrón (opcional)

Sal

Procedimiento:

1. Calentar en una olla mediana la manteca de cerdo y el achiote.
2. Hacer el refrito con la cebolla.
3. Agregue agua y sal.
4. Cuando el agua empiece a hervir espolvorear la harina de maíz tumbero, poco a poco. Mezcle constantemente y cocine solamente hasta que la mezcla se desprenda de la olla.
5. Agregar el quesillo o chicharrón y servir solo o con huevos fritos, también puede ser con guineo cocinado.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 22g
- Fibra 4g
- Proteína: 4g
- Grasa: 1g

Costo: \$ 1,28

Receta N°2

Nombre de receta: Molloco

Tipo de receta: entrada/ desayuno

Ingredientes:

4 porciones

1 ½ taza de maní criollo en pasta

4 Plátanos pintones o guineos verdes (criollos)

Queso (opcional)

Huevos (opcional)

Sal

Procedimiento:

1. Pelar y cocinar los plátanos. Reservarlos en el agua de cocción
2. Pasarlos a una fuente y tritararlos calientes uno por uno.
3. Agregar sal y el maní en pasta hasta conseguir una consistencia de masa sin grumos
4. Se puede acompañar con queso o huevo frito.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 35,33g
- Fibra 18,6g
- Proteína: 56,56g
- Grasa: 107,86g

Costo: 1,17

Receta N°3

Nombre de receta: Refrito de maní

Tipo de receta: entrada/ desayuno

Ingredientes:

4 porciones

¾ taza de maní criollo tostado, pelado y molido

2 cucharadas de manteca de cerdo

½ taza de cebolla finamente picada

½ cucharadita de ajo picado

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de achiote molido
1 cucharada de perejil finamente picado
Sal al gusto

Procedimiento:

1. Calentar el agua y agregar la manteca de cerdo y preparar un refrito con la cebolla, ajo, achiote, comino y sal; cocine hasta que las cebollas estén suaves.
2. Añada la pasta de maní.
3. Mezcle bien y cocine a fuego lento durante 10 minutos.
4. Agregar el cilantro y la cebolla blanca picada.
5. Sirva la salsa caliente.
6. Se puede acompañar con camote, yucas o guineos cocinados.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 17,66g
- Fibra 9,3g
- Proteína: 28,25g
- Grasa: 53,92g

Costo: 1,28

Receta N°4

Nombre de receta: Caldo de cuy o tripaje de chivo

Tipo de receta: plato principal, almuerzo

Ingredientes:

Ingredientes para cocinar el menudo

2 libras de menudo de chivo (lavado y limpio)
10 tazas de agua
2 ramas de perejil
2 ramas de orégano
4 dientes de ajo machacados
1 cucharadita de comino molido

Ingredientes para preparar

1 taza de maní criollo tostado, pelado y molido
3 cucharadas de manteca de cerdo

1 taza de cebolla colorada o roja picada
½ pimiento rojo o verde, picado
4 dientes de ajo picado
2 cucharaditas de achiote molido
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de orégano fresco
3 cucharadas de perejil fresco picado
4 guineos cortados en medias rodajas
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. En una olla grande colocar el menudo lavado con las diez tazas de agua, las ramitas de perejil, orégano, ajo y el comino.
2. Dejar hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el menudo se haya suavizado, aproximadamente unas 2 horas.
3. Retire el menudo del agua y déjelo enfriar un poco, reserve 2 tazas de caldo donde se cocinó.
4. Cuando el menudo se haya enfriado píquelo en pedazos muy pequeños.
5. Prepare un refrito o sofrito con la manteca de cerdo, achiote, comino, sal, orégano, cebolla, pimiento y ajo, cocine a fuego medio hasta que las cebollas estén suaves y casi transparentes, unos 5 minutos.
6. Poner el refrito en las 2 tazas de caldo del menudo y poner a hervir
7. Agregar el guineo y el menudo picado en una olla grande, hágalo hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que el guineo esté suave y el líquido
8. Agregue sal, comino y pimienta al gusto, finalmente el perejil y orégano picado.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 23,55g
- Fibra 12,4g
- Proteína: 37,67g
- Grasa: 71,89g

Costo: \$ 1,23

Receta N°5

Nombre de receta: Repe de maní

Tipo de receta: Entrada

Ingredientes:

6 porciones

6 guineos verdes picados finamente

3 papas medianas cortadas en cuadritos

2 dientes de ajo

1 ramita de cebolla blanca picada

1 cebolla mediana

1 manojo de cilantro

1 taza de maní molido

12 tazas de agua

Aguacate (opcional)

Chicharrón (opcional)

Aceite

Sal

Procedimiento:

1. Calentar aceite en una olla y preparar un refrito con la cebolla en tallo y sal.
2. Agregar el agua y dejar que hierva.
3. Colocar el guineo y la papa picados cuando el agua esté hirviendo.
4. Cocinar hasta que el guineo esté suave, mientras se mezcla constantemente para que espese.
5. Licuar el maní con la cebolla, dientes de ajo y añadir esta mezcla a la olla. Dejar hervir por 10 minutos.
6. Finalmente, colocar el cilantro y retirar del fuego.
7. Se puede acompañar con aguacate en tajadas o chicharrones de cerdo

Valor nutricional:

- Carbohidratos 23,55g

- Fibra 12,4g
- Proteína: 37,67g
- Grasa: 71,89g

Costo: \$ 0,61

Receta N°6

Nombre de receta: Chicha de maíz

Tipo de receta: Bebida

Ingredientes:

4 porciones

2 tazas de maíz blanco

¼ de panela

2 litros de agua

2 hojas de albahaca

Canela, clavos de olor al gusto

Procedimiento:

1. Tostar y moler el maíz blanco
2. Cocinar agua con albahaca y panela. Deja hervir
3. Agregar la harina de maíz y revolver. Dejar hervir unos minutos.
4. Bajar del fuego cernir y servir. Puede ser fría o caliente.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 50g
- Fibra 10g
- Proteína: 4g
- Grasa: 2g

Costo: \$ 0,39

Receta N°7

Nombre de receta: Chicha de maní

Tipo de receta: Bebida

Ingredientes:

4 porciones

2 tazas de maní

¼ de panela

2 litros de agua

2 hojas de albahaca

Canela, clavos de olor al gusto

Procedimiento:

1. Tostar y moler el maní
2. Cocinar agua con albahaca y panela. Dejar hervir
3. Agregar el maní y revolver. Dejar hervir unos minutos.
4. Bajar del fuego cernir (opcional) y servir. Puede ser fría o caliente.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 47.1g
- Fibra 24,8g
- Proteína: 75,4g
- Grasa: 143,78g

Costo: \$ 0,39

Receta N°8

Nombre de receta: Ají de maní

Tipo de receta: Salsa

Ingredientes:

3 porciones

6 cucharadas maní criollo tostado y molido.

1 cebolla picada

3 ramas de cilantro picado

2 ajíes limpios sin pepas

1 vaso de agua

½ limón

Sal

Pimienta

Aceite

Procedimiento:

1. Ponemos el agua, los 2 ajíes y las 6 cucharas de maní en la licuadora y lo licuamos, luego colocamos la mezcla en un recipiente.
2. Exprimimos el medio limón, y lo ponemos junto con la cebolla y el cilantro picados en la mezcla licuada y revolvemos.
3. Finalmente ponemos sal y pimienta al gusto y ratificamos el sabor.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 35,33g
- Fibra 18,6g
- Proteína: 56,56g
- Grasa: 107,86g

Costo: \$ 0,59

Receta N°9

Nombre de receta: Zambates o Humitas

Tipo de receta: Entrada/desayuno

Ingredientes:

6-7 mazorcas de choclos o maíz fresco con las hojas o envolturas

3 tazas de quesillo desmenuzado

¼ taza de leche

4 cucharadas de mantequilla derretida

8 cucharadas de manteca de cerdo

4 huevos

1 cucharadita de polvo de hornear

1-2 cucharadas de azúcar

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de polvo de hornear

½ taza de cebolla picada

Procedimiento:

1. Pelar los choclos, sacar las hojas y tratar de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas
2. Limpiar bien los choclos pelados.

3. Moler el choclo con la cebolla. conservar la leche que resultante al moler.
4. Colocar la masa en un recipiente amplio y colocar la mantequilla y manteca derretidas y batir
5. Agregar la leche, el azúcar, sal y polvo de hornear sin dejar de batir agregar los huevos.
6. Añadir el queso amasado
7. En una olla de tipo tamalera poner aproximadamente 2 ½ tazas de agua.
8. Para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, use 2 hojas de buen tamaño para cada humita, ponga las hojas una encima de otra, doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla de choclo,
9. Poner las hojas rellenas y envueltas en la olla con la vaporera, se recomienda colocar cada humita de forma un poco inclinada y si tienen alguna apertura póngalas con esa parte hacia arriba. Cubra las humitas con las hojas que sobren y tape bien la olla.
10. Cocine a fuego alto hasta que el agua empiece a hervir, baje la temperatura y cocine a vapor durante 35 a 40 minutos.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 33g
- Fibra 6g
- Proteína: 6g
- Grasa: 1,5g

Costo: \$ 0,70

Receta N°10

Nombre de receta: Tamales

Tipo de receta: Entrada/desayuno

Ingredientes:

10 porciones

2 lb maíz tumbero molido muy fino

4 lb manteca de cerdo
3 cebollas paiteñas medianas
12 cebollas en rama
4 dientes ajo machacados
1 1/2 lb carne de cerdo
½ de piel de la cabeza del cerdo
1/4 de lb arvejas
1/4 de lb zanahoria
1 cucharadita de comino
Sal y pimienta
Aceite de achiote
Hoja achira o maíz c/n

Procedimiento:

1. Remojar el maíz tumbero en agua fría.
2. Escurrir el maíz y molerlo finamente.
3. Poner en una olla la carne y la piel de cerdo con agua, cebolla troceada y el ajo, sazonar con sal, pimienta y comino al gusto.
4. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave.
5. Cernir el caldo y reservar.
6. Cortar la carne en trocitos.
7. Colocar el maíz en un tazón, agregar la manteca y amasar.
8. Añadir poco a poco el caldo caliente y vuelva a amasar.
9. Preparar un refrito con la cebolla picada finamente, ajo y el achiote y comino, luego añadir la carne, las zanahorias y las arvejas previamente cocinadas y refreír. Rectificar la sal
10. Hacer bolitas y rellenar con la carne.
11. Cocinar al vapor durante una hora en una tamalera, la misma que debe estar con el agua hirviendo

Valor nutricional:

- Carbohidratos 176g
- Fibra 32g
- Proteína: 32g
- Grasa: 8g

Costo: \$ 0,61

Receta N°11

Nombre de receta: Molido de yuca con maní

Tipo de receta: Entrada/desayuno

Ingredientes:

4 porciones

1 ½ taza de maní criollo en pasta

2 libras de yuca

Queso (opcional)

Huevos (opcional)

Procedimiento:

1. Pelar y cocinar la yuca. Escurrir el agua.
2. Pasar a una fuente y triturar hasta conseguir una masa
3. Agregar sal y el maní en pasta hasta conseguir una consistencia de masa sin grumos
4. Se puede acompañar con queso o huevo frito.

Valor nutricional:

- Carbohidratos 35,33g
- Fibra 18,6g
- Proteína: 56,56g
- Grasa: 107,86g

Costo: \$ 1,17

Receta N°12

Nombre de receta: Menestra

Tipo de receta: Plato principal

Ingredientes:

5 porciones

½ Taza cebolla morada picada finamente

2 Cucharadas de manteca de cerdo

1 Cucharada Ajo picado finamente

2 Tazas frejol chileno remojado desde la noche anterior

3 Litros agua

½ Taza de queso

1 Cucharadita de comino

2 cucharadas cilantro picado finamente

Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. En una olla sofreír la manteca de cerdo con la cebolla y el ajo por 3 minutos.
2. Añade fréjol y mezclar bien
3. Agregar el agua hasta que se cubran los granos.
4. Dejar cocinar a fuego medio hasta que el fréjol este suave y con consistencia.
5. Agregar la sal, comino y pimienta al gusto.
6. Finalmente agregar el queso desmenuzado y el cilantro picado. Bajar del fuego

Valor nutricional:

Carbohidratos 55,2g

Fibra 14g

Proteína: 14,04g

Grasa: 13,02g

Costo: \$ 1,26

Receta N°13

Nombre de receta: Guatita

Tipo de receta: Plato principal

Ingredientes:

8 porciones

Ingredientes para cocinar el menudo

2 libras de panza de res (lavado y limpio)

10 tazas de agua

2 ramas de perejil

2 ramas de orégano

4 dientes de ajo machacados
1 cucharadita de comino molido

Ingredientes para preparar la guatita

1 taza de maní criollo tostado, pelado y molido
1 taza de leche
3 cucharadas de manteca de cerdo
1 taza de cebolla colorada o roja picada
½ pimiento rojo o verde, picado
4 dientes de ajo picado
2 cucharaditas de achiote molido
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de orégano seco
3 cucharadas de perejil fresco picado
4 papas blancas peladas y cortadas en cubitos pequeños
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Calentar aceite en una olla y preparar un refrito con la cebolla en tallo y sal.
2. Agregar el agua y dejar que hierva.
3. Colocar el guineo y la papa picados cuando el agua esté hirviendo.
4. Cocinar hasta que el guineo esté suave, mientras se mezcla constantemente para que espese.
5. Licuar el maní con la cebolla, dientes de ajo y añadir esta mezcla a la olla. Dejar hervir por 10 minutos.
6. Finalmente, colocar el cilantro y retirar del fuego.
7. Se puede acompañar con aguacate en tajadas o chicharrones de cerdo

Valor nutricional:

- Carbohidratos 23,55g
- Fibra 12,4g
- Proteína: 37,67g
- Grasa: 71,89g

Costo: \$ 1,28

6.3.4. Menú Estandarizado.

Se diseñó un menú tipo “Desayunos”, debido a que estas recetas ancestrales se consumen como desayuno, como se detalla:



Figura 9: Menú de desayunos

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera.

6.3.5. Socialización de resultados al GAD Municipal de Paltas.

La socialización de resultados se realizó el día 9 de abril a las 10h00, con las autoridades encargadas de la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Paltas y docentes integrantes del grupo de investigación de la carrera de Administración Turística; donde se dio a conocer los principales resultados obtenidos de la presente investigación. La socialización se llevó a cabo a través de una reunión virtual por la aplicación zoom mediante el siguiente enlace: <https://cedia.zoom.us/j/81285398925>. A continuación, se presenta algunas imágenes de la exposición.

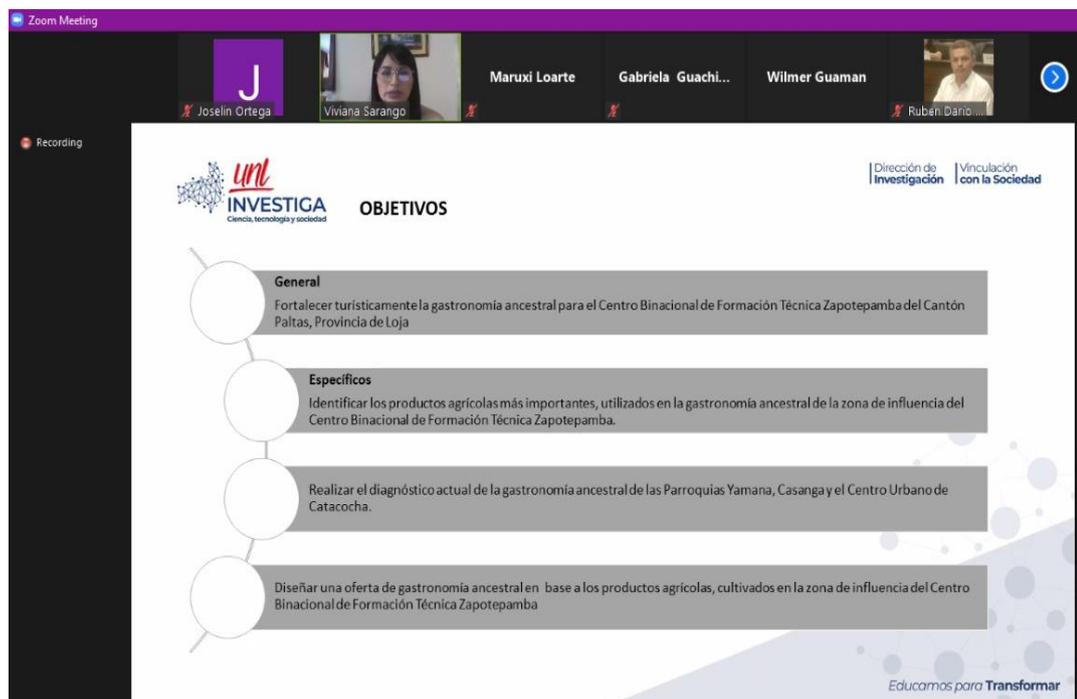


Figura 10: Socialización del Proyecto

Fuente: trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera.

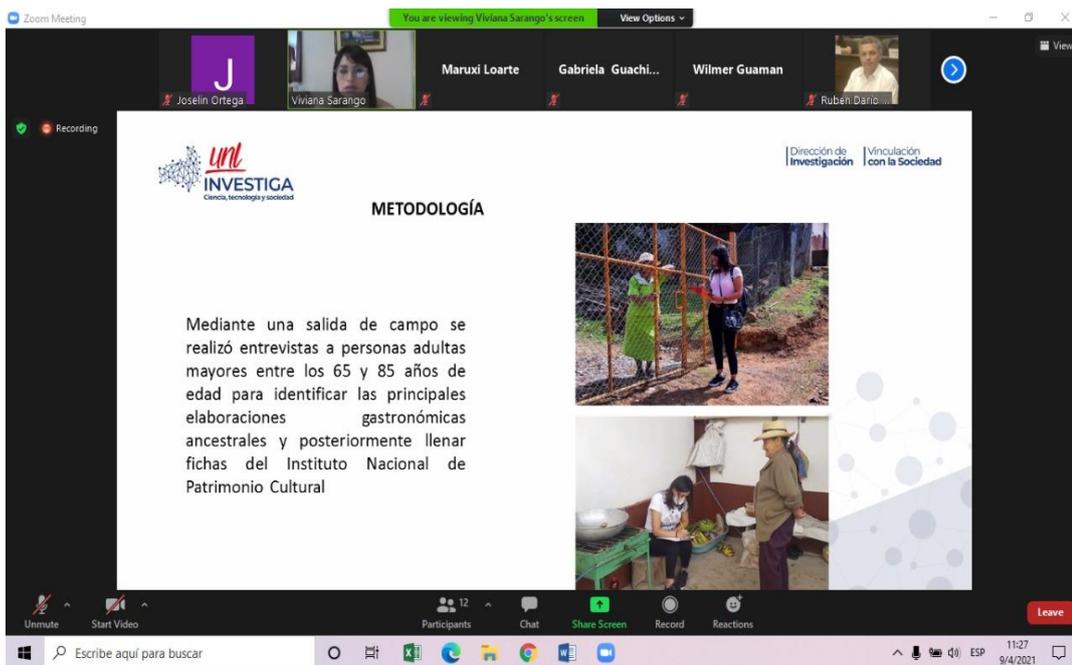


Figura 11: Socialización del Proyecto

Fuente: trabajo de campo
 Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera.

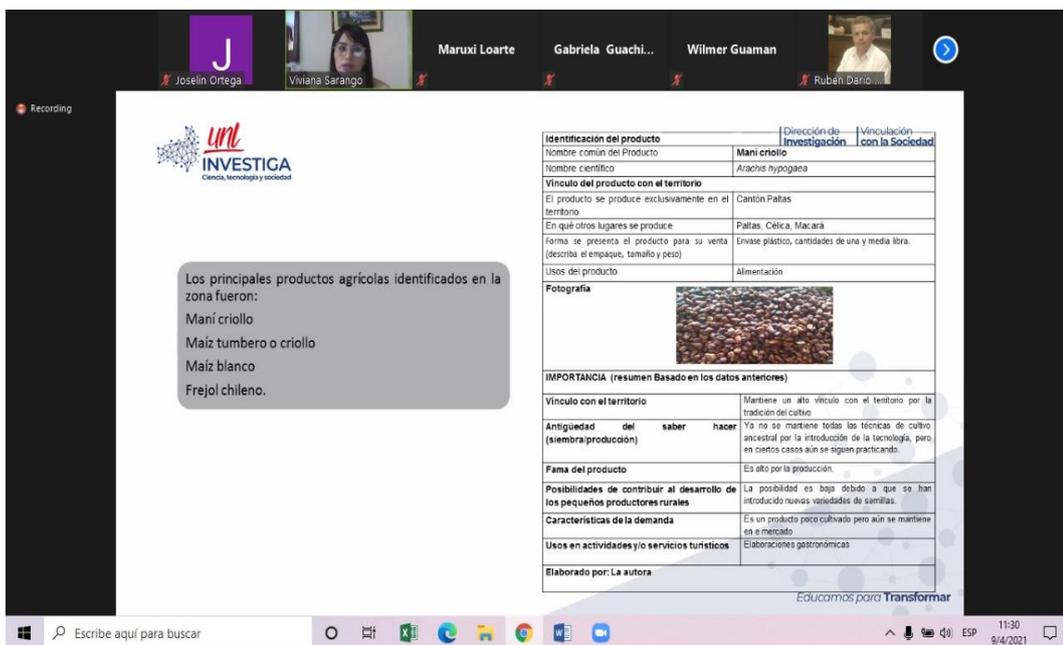


Figura 12: Socialización del Proyecto

Fuente: trabajo de campo
 Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera.

7. DISCUSIÓN

Los resultados reflejaron que los principales productos agrícolas utilizados dentro de la gastronomía ancestral de la zona son: Maní Criollo, Maíz Tumbero o Criollo, Maíz Blanco y Frejol Chileno siendo estos, los productos que obtuvieron la valoración más elevada; en los últimos años la variedad de Maní Criollo, Maíz Criollo y Maíz Blanco están siendo reemplazados por otras variedades como Maní Caramelo y Maíz Híbrido o Triunfo. Tal como lo menciona Valdivia Bernal et al., (2007), el uso de estas semillas híbridas provocan que el proceso de siembra y cosecha sea más rápido y de alta rentabilidad.

De acuerdo a los datos obtenidos en la Ficha de Evaluación de Productos Agrícolas, se determinó que el Maní Criollo alcanzó un puntaje de 19, siendo este, de acuerdo a los criterios de evaluación, catalogado como “Bueno”, ya que contribuye de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales; es importante mencionar que dicho producto aporta de manera significativa en la generación de empleo, dado que el producto es cultivado por fases y cada una de ellas necesita diferente número de persona para mano de obra; según Martínez, (et al., 2001) menciona que el cultivo del maní consiste primero en la preparación de las semillas, posteriormente viene la siembra que consta de varios pasos como preparación del suelo, época de siembra, densidad de siembra, modalidad de siembra y finalmente los requerimientos nutricionales.

El siguiente producto: Maíz Criollo alcanzó un puntaje 18, siendo este, “Bueno”, ya que al igual que el producto anterior contribuye de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales. Según Flores, (2015) señala que el cultivo del maíz consta de los siguientes pasos: Preparación del suelo, Siembra, Fertilización y Cosecha. Es importante mencionar que este producto posee un gran arraigo productivo y gastronómico en la región, dado que está presente en gran parte de su alimentación tradicional; como punto negativo cabe destacar que no se

considera dentro de las prioridades gubernamentales para el desarrollo local.

En cuanto al siguiente producto: Frejol Chileno el puntaje total alcanzado fue de 7, siendo este catalogado como “Regular”, lo que se considera que brinda un mínimo aporte al desarrollo de las economías regionales, dado que en la actualidad no se cultiva a mayor escala como otros productos. Por lo tanto, su impacto en la generación de empleo es casi nulo; según la FAO, (2007) menciona la importancia del fréjol como generador de empleo y de ingresos para la economía campesina. Esto conlleva a un mínimo potencial de demanda en el mercado lo que limita sus ventajas competitivas frente a otros productos, principalmente, fuera de la región, sin embargo, en el mercado local tiene buena aceptación, debido a que está identificado y muy arraigado en la gastronomía de la zona.

El siguiente producto: Maíz Blanco obtuvo un puntaje de 13 puntos, es decir, una valoración “Regular”, ya que su producción ocupa un sector minoritario del espacio productivo, siendo este, un aporte escaso al desarrollo de las economías, ya que gran parte de los agricultores mencionó que su cultivo es más para consumo propio. Por lo tanto, su impacto en la generación de empleo es casi nulo. La FAO, (2008) menciona que mundialmente el Maíz Blanco y Amarillo ocupa superficies aproximadamente iguales si se excluye el Maíz cultivado en las zonas templadas. Este producto está asociado a la identidad local, aunque su demanda es limitada tiene muy buena acogida en el mercado local. Históricamente, este producto está arraigado en la producción y la gastronomía regional. Es importante enfatizar que existe interés de los productores primarios en generar rutas turísticas con el producto ya que el mismo ocupa un lugar destacado dentro de la oferta gastronómica local.

De acuerdo al criterio expresado por habitantes del sector rural, se recopilaron un total de 13 recetas ancestrales, de las cuales, tres de ellas son de platos que tradicionalmente se sirven en reuniones sociales y/o

familiares como lo son: Chicha de Maíz, Chicha de Maní, Caldo de Cuy y Tripaje de Chivo. Ponce, (2011) menciona que en el cantón Paltas, tradicionalmente algunas de estas recetas se preparan en fiestas de cantonización o compromisos sociales como: Bautizos, Matrimonios o simplemente reuniones familiares.

Del total de recetas recopiladas, diez de ellas se las prepara continuamente, debido a que están muy arraigadas en la gastronomía local. Según Yaguana, (2016), menciona que coincide en la tradición y elaboración de estas recetas ancestrales a base de los productos agrícolas cultivados de la zona. Los tres restantes son de consumo ocasional, ya que generalmente se las prepara para ciertos eventos, además que en la actualidad se ha perdido la costumbre de consumirlos. Según Pérez y Oviedo, (2019) señalan que la cultura alimenticia de otros países se posiciona como una cultura dominante, lo que provoca la pérdida o disminución de otras culturas, en este caso las cocinas regionales o autóctonas.

Todas las recetas son muy importantes para la comunidad y por lo general se las puede encontrar en ferias gastronómicas y degustación de platos típicos en la localidad. A pesar de esto, seis de ellas ya no son muy frecuentes dentro de la gastronomía diaria local o han sido modificadas. Es importante resaltar que las recetas restantes (7), han mantenido su preparación a lo largo del tiempo sin ninguna variación. Además, los dueños de los restaurantes mencionan que platos como el Sango, el Molloco, el Caldo de Cuy, la Chicha de Maíz, la Chicha de Maní y el Repe de Maní, no son ofertados en sus menús ya que no tienen demanda por parte de la población urbana, los cuales han sido sustituidos por nuevas tendencias gastronómicas introducidas como: Comida Vegetariana, Comida Rápida y Mariscos; mientras que en la parte rural es en donde la mayoría de platos ancestrales siguen vigentes. Torres y Fuente, (2009) mencionan que en la transformación de prácticas alimentarias influyen factores como urbanización, políticas económicas, junto con el

surgimiento de cadenas comerciales que ofrecen productos industrializados que influyen en la manera de hacer de la cocina, la dieta y las preferencias alimentarias de la población.

Es de trascendental importancia mencionar que se desarrolló la elaboración de la totalidad de las recetas ancestrales recopiladas, utilizando los principales productos agrícolas de la zona mencionados; las cuales fueron sometidas a evaluación mediante degustación por parte de un tribunal de jueces, en donde el Tamal, el Molloco y el Ají de Maní obtuvieron el mayor puntaje promedio, entre las recetas preparadas. En cuanto a los costos de producción, el más elevado es de \$1,28 que corresponde al Sango, mientras que la Chicha de Maní y Chicha de Maíz tienen los costos más bajos, siendo este: \$0,39. Estos costos son accesibles y cómodos para el consumidor. Finalmente, con estos resultados se elaboró el recetario estandarizado para las recetas ancestrales.

8. CONCLUSIONES

- Se determinó que los productos agrícolas más importantes utilizados dentro de la gastronomía ancestral son: Maní Criollo, Maíz Criollo, Maíz Blanco y Frejol Chileno.
- En base a la evaluación realizada a los productos agrícolas se evidenció que el Maní Criollo es el producto agrícola que más destaca en la contribución al desarrollo de las economías regionales ya que genera plazas de trabajo.
- Las principales recetas elaboradas con los productos agrícolas anteriormente recopilados son: Refrito de Maní, Molloco, Caldo de Cuy, Sango, Chicha de Maíz, Chicha de Maní, Repe de Maní, Ají de Maní, Humitas, Tamales, Menestra, Molido de Yuca con Maní, Guatita.
- Las recetas principalmente se siguen elaborando con mayor frecuencia en los sectores rurales mientras que en la parte urbana ya se está perdiendo la costumbre de consumo, esto es dado por el ingreso de nuevos productos y tendencias gastronómicas provocando que las recetas ancestrales sean desplazadas.
- Dentro de la oferta gastronómica actual de los restaurantes, no cuentan con un menú de recetas ancestrales en su totalidad, debido a que estas elaboraciones no tienen una alta demanda por parte de los comensales.
- Se replicó la totalidad de las recetas ancestrales identificadas, esto fue posible porque los ingredientes son productos agrícolas que se los puede encontrar con facilidad y las recetas cuentan con una preparación sencilla.
- A partir de las observaciones realizadas por parte de los jueces sobre las elaboraciones gastronómicas, se generó un recetario estandarizado por cada receta ancestral, evidenciando que las recetas ancestrales cuentan con costos de fabricación bajos.

- El Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba cuenta con el cultivo de los productos ancestrales, por lo que sí se puede ofertar gastronomía ancestral

9. RECOMENDACIONES

- Se recomienda a la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Paltas, impartir charlas y capacitaciones, con el fin de motivar a la población y resaltar la importancia de la conservación de las costumbres y tradiciones de consumo y elaboración de recetas ancestrales.
- Se recomienda a la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Paltas, realizar la promoción del recetario rectificado, en eventos tanto locales como regionales, para promover el consumo de las recetas ancestrales y evitar la sustitución de estas por nuevas tendencias gastronómicas.
- Se recomienda a la Unidad de Turismo del GAD Municipal de Paltas, impartir capacitaciones de temáticas gastronómicas, con el fin de elaborar nuevas variaciones de recetas a partir del recetario principal, dado que cuentan con productos que pueden ser combinados con otros para crear diferentes elaboraciones gastronómicas.
- Se recomienda al Centro de Formación Técnica Zapotepamba, tomar como referencia la investigación realizada y el recetario generado para ofertar un menú de gastronomía ancestral propia de la zona a sus visitantes.
- Se recomienda a la ciudadanía en general, fomentar en las nuevas generaciones el hábito de alimentación sana y consumo de productos propios de la zona y que conozcan sobre las bondades que ofrecen estos productos.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Alvarez, L. (03 de 2016). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESI S.pdf>
- Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia*. Obtenido de [Tth_2013_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf): https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Colucci Gonzales, M. d., & Falcón Soto, A. G. (09 de 2013). *La buena vida*. Obtenido de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- Cultura, M. d. (30 de 12 de 2016). *Ley organica de patrimonio y cultura*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>
- Duque, D. S., & Argoti, C. B. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*.
- Ecuador, A. d. (2018). Obtenido de <https://chefs.ec/wp-content/uploads/2018/04/GUIA-DE-TECNICAS-CULINARIAS-digital.pdf>
- Elias, C. (2009). Obtenido de *La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común*.
- Elide Di, C., Hernández Mogollón , J. M., & López Guzmán , T. (30 de 10 de 2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Obtenido de [Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonio pdf:file:///C:/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20\(3\).pdf](file:///C:/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonio pdf:file:///C:/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(3).pdf)

- FAO. (2007). *Buenas practicas agricolas en la producción de frijol voluble*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a1359s/a1359s.pdf>
- FAO. (2008). *EL MAIZ BLANCO:UN GRANO ALIMENTARIO TRADICIONAL EN LOS PAISES EN DESARROLLO* . Obtenido de <http://www.fao.org/3/w2698s/w2698s.pdf>
- FAO. (2016). Obtenido de DEFINICIONES Y CONCEPTOS: <http://www.fao.org/3/x2919s/x2919s05.htm>
- Fernández, . L., Sancho, D., & Espinosa, J. M. (Diciembre de 2014). La comida tipica amazonica. Una alternativa para el desarrollo del Turismo Gastronomico. Caso de estudio: Puyo Pastaza, Ecuador. *Turydes: Turismo y Desarrollo*. Obtenido de Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 17.
- Flores, H. D. (2015). *El cultivo del maíz* . Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/b3469e/b3469e.pdf>
- Garza, H. N., & Colin, J. P. (1993). *Sistema de Producción y Desarrollo Agrícola*. Obtenido de https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/010011625.pdf
- Guaña-Escobar, M. V.-T.-M.-C.-R. (2020). *Alimentos ancestarles y su valor nutritivo*. Obtenido de Medwave: <https://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/ResumenesCongreso/CS2020/IVConIntInvestCS2020/CS39.act>
- Hernández Mogollón, J. M., López Guzmán, T., & Di Clemente, E. (2015). *El turismo gastronomico como experiencia.El caso practico de la ciudad de caceres (España)*. Obtenido de researchgate.net: https://www.researchgate.net/publication/326728888_El_turismo_gastronomico_como_experiencia_cultural_El_caso_practico_de_la_ciudad_de_Caceres_Espana
- ISGEG. (05 de 12 de 2016). *Gestión de restaurantes*. Obtenido de Cómo crear una oferta gastronómica vendedora: <https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/como-crear-una-oferta-gastronomica-vendedora#:~:text=La%20oferta%20gastron%C3%B3mica%20es%20uno,siendo%20sostenible%20a%20largo%20plazo>.
- López, A. P. (2013). *“RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE*. Obtenido de

https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/54342_1.pdf

López, L. S., Mejía Castillo, S. E., & Bravo Rodríguez, M. (12 de 2014). *Tendencias gastronómicas*. Obtenido de Microsoft Word - Tendencias_gastrono:
http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf

Luzuriga, G. (2013). : *INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA, EN LAS COMUNIDADES DE SARAGURO Y PALTAS DE LOS CANTONES SARGURO Y PALTAS DE LA PROVINCIA DE LOJA Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA*. Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLOGICA EQUINOCCIAL:
http://192.188.51.77/bitstream/123456789/13165/1/54886_1.pdf

Martínez Álvarez, S., Zapico T, J., & Aguiar Carrazedo T, J. A. (03 de 2008). *ADAPTACIÓN DE LA ESCALA HEDÓNICA FACIAL PARA MEDIR PREFERENCIAS ALIMENTARIAS DE ALUMNOS DE PRE-ESCOLAR*. Obtenido de Scielo:
https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182008000100005

Martínez, G. (2013). *Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana, en las comunidades de Saraguro y paltas de los cantones Saraguro y paltas de la provincia de Loja y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda*. Obtenido de 54886_1.pdf:
http://192.188.51.77/bitstream/123456789/13165/1/54886_1.pdf

MARTÍNEZ, J. B., ORÓSTICA, M. I., KRISTEN, E. W., & MENA, P. W. (26 de 03 de 2001). *CURSO DE MANEJO DE AGROQUÍMICOS EL CULTIVO DEL MANÍ*. Obtenido de
<https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2928/4/01.pdf>

Montalván, A. (2018). *Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba*. Obtenido de Univeridad estatal amazonica .

Montecinos, A. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Productos, Destinos*. Obtenido de
<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo->

- Robalino-Vallejo, J. A., Moreno-Guerra, A. M., & Villacis-Galarza, J. C. (2019). *Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador* . Obtenido de FIPCAEC:
<https://fipcaec.com/index.php/fipcaec/article/view/131/192>
- Ruiz Ballesteros, E., & Solis Carrión, D. (2007). Turismo comunitario en Ecuador: desarrollo y sostenibilidad social.
- Salazar, C. (2015). *84T00448*. Obtenido de *84T00448pdf*:
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10802/1/84T00448.pdf>
- Salazar, M. F. (26 de 03 de 2017). *ALIMENTOS Y COCINA Tipos de gastronomía*. Obtenido de <https://www.tiposde.com/gastronomia.html>
- Torres, J. M., & Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Scielo*.
- Valdivia Bernal Roberto, F. d. (2007). DESARROLLO PARTICIPATIVO DE HÍBRIDOS SINTÉTICOS DE MAÍZ Y PRODUCCIÓN DE SEMILLA POR AGRICULTORES. *Scielo*.
- Vázquez, J. (03 de 05 de 2017). *Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>
- Vázquez, M. B., Lema, S. N., Contarini, A., & Kenten, C. (2012). Sal y salud, el punto de vista del consumidor Argentino. *Scielo*.
- Yaguana, J. T. (2016). *catalogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Paltas, y Celica como aporte historico de la Mancominidad Bosque Seco*. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/15417/Yaguana%20Jaramillo%20Tanya%20Cecibel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

11. ANEXOS

Anexo 1. Anteproyecto de tesis



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TEMA

“Fortalecimiento Turístico Gastronómico para el Centro Binacional de Formación
Técnica Zapotepamba, del Cantón Paltas Provincia de Loja”

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Alumna: Viviana Sarango

Ciclo: Noveno

Paralelo: A

LOJA-ECUADOR
2020

a. TEMA

“Fortalecimiento turístico gastronómico para el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba, del Cantón Paltas, Provincia de Loja.”

b. PROBLEMÁTICA

Definimos que la gastronomía es el arte de preparar alimentos utilizando conocimientos basados en salud, cultura, innovación. Con el objetivo de presentar al comensal un platillo nutritivo, cautivador para los sentidos y agradable para su paladar. (Montecinos, 2013)

El patrimonio gastronómico de un destino turístico empieza desde las tradiciones, costumbres, productos y formas de vida sobre las que se construye una imagen gastronómica completa; “las tradiciones locales, los hábitos de los residentes, los estilos de vida y la gastronomía típica se identifican como los principales factores de diversificación de los destinos, capaces de impresionar al viajero e influenciar sus preferencias de compra” (Hernández Mogollón, López Guzmán, & Di Clemente, 2015)

Según como lo menciona Torres Bernier (2003) citado en Oliveira (2011) hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Estos atraídos por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. Existe el caso de turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo del destino visitado.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. (Paredes, 2015)

La comida ancestral ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país. (Arboleda, 2013)

El cantón Paltas, no está ajeno a la pérdida de la gastronomía ancestral, al igual que otros territorios, pero a pesar que en el (PDyOT, 2016) señalan que cuenta con una gran existencia de recursos turísticos naturales y culturales”, no se ha dado la importancia necesaria por parte de los gobiernos de turno en potenciar el componente gastronómico que constituye parte del patrimonio inmaterial de un pueblo y está ligado a la memoria colectiva, que han sido transmitidas de generación en generación.

En consecuencia uno de los tantos problemas que está viviendo estas parroquias es la falta de conocimiento sobre la gastronomía ancestral por

parte de la población de Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha y por ende de las demás personas que visitan estos lugares, tampoco hay un registro documental sobre la gastronomía ancestral y sus recetas, es necesario conocer los procesos, el origen del producto y su elaboración, esto conlleva a que el turista opte por comer en otros lugares cercanos, generando una disminución en la demanda turística.

El predominio de nuevas tendencias alimentarias y el desconocimiento a la gastronomía ancestral ha ocasionado que los moradores del sector de Yamana, Casanga, y el centro urbano de Catacocha adopten nuevas preparaciones dejando de lado los alimentos tradicionales y nutritivos de las parroquias colocándolos en riesgo la pérdida de la cultura gastronómica. Dentro del CFTBZ se cultivan varios productos propios de la zona y muy utilizados en la elaboración de recetas pero aunque cuente con este recurso y siendo un centro de investigación no se ofrece la gastronomía como un servicio turístico sino, es como un servicio complementario para estudiantes, esto sucede por la pérdida del conocimiento de la gastronomía ancestral

El desplazamiento del campo a la ciudad ha ocasionado la decadencia de ciertos productos autóctonos de la zona y por ende preparaciones ancestrales, limitando el desarrollo gastronómico legítimo sostenible del sector colocando en riesgo la continuidad de la herencia cultural y gastronómica. (PDOT, 2015). Es por esta razón por lo que se plantea la siguiente pregunta de investigación ¿Cómo fortalecer turísticamente la gastronomía ancestral del área de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba del cantón Paltas, provincia de Loja? Esta investigación será conducida por las siguientes preguntas de investigación.

- ¿Cuáles son los productos agrícolas más importantes, utilizados en la gastronomía ancestral de la zona de influencia del centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba?
- ¿Cuál es la situación actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el centro Urbano de Catacocha?
- ¿Se puede ofertar la gastronomía ancestral a base de productos agrícolas, cultivados en la zona de influencia del Centro Binacional Formación Técnica Zapotepamba?

c. JUSTIFICACIÓN

El turismo se ha convertido en un campo estratégico de desarrollo social, económico y cultural, que ha encarado con éxito varias expectativas de muchos turistas a nivel mundial. (Ruiz Ballesteros & Solis Carrión, 2007). En la actualidad el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por esa razón han aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa. El turismo gastronómico es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social (fil)

Olivera (2011) presenta una definición de turismo gastronómico donde señala que es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, involucrando prácticas que van desde el desplazamiento de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía.

Ecuador es un país dotado de condiciones climáticas favorables y una tierra muy fructífera, por lo cual se pueden generar productos de buena calidad. Se cultivan varios géneros que cuentan con características únicas que los hacen preferidos a nivel mundial. Esto contribuye sustancialmente a la economía del país. (Arboleda, 2013)

En las parroquias Yamana, Casanga y el centro urbano de Catacocha, existen gran variedad de cultivo de productos como el café (*Coffea*), caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), maní (*Arachis hypogaea*), frejol (*Phaseolus vulgaris*), naranja (*Citrus X sinensis*) y maíz (*Zea mays*); productos que se encuentran presentes en una gran parte de la gastronomía ancestral. Lo que se pretende fortalecer con el presente proyecto es el CBFTZ con el propósito de que este tenga un desarrollo turístico puesto que tiene grandes recursos potenciales. El centro cuenta con una cocina y un comedor con instalaciones idóneas para brindar un servicio turístico, pues está siendo utilizado con fines académicos más no turísticos; además, también se cultivan productos de la localidad siendo una fortaleza porque así se puede iniciar el desarrollo turístico gastronómico.

La gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio histórico y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales. “La gran incidencia que tiene el turismo gastronómico en la expresión cultural de la sociedad, influye de manera positiva en la

preservación y posicionamiento de la gastronomía y sus técnicas en la preparación.

Es importante el rescate de estos recursos para la comunidad porque mediante ellos podrán elaborar las diferentes preparaciones gastronómicas generando fuentes de empleo y obtener recursos económicos. De la misma manera se busca que las nuevas generaciones tengan conocimiento sobre las costumbres, tradiciones y saberes ancestrales que ha perdurado en la población, creando fuentes de información sobre la gastronomía ancestral de las parroquias, dándoles de esta manera un mayor realce.

En la parte académica se contribuirá con gastronomía de las parroquia Yamana, Casanga y el centro Urbano de Catacocha, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos durante los ciclos universitarios con el fin de apoyar al grupo de investigación de la Carrera de Administración Turística, denominado “Desarrollo Sostenible del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba, a través del Manejo Integral del Paisaje”.

Para lograr cumplir con los objetivos de esta investigación se cuenta con recursos financieros disponibles, además con el apoyo del grupo de investigación de la carrera de Administración Turística y se pretende desarrollar en un en un espacio de tiempo de 6 meses por lo cual resulta de carácter viable.

d. OBJETIVOS

General

- Fortalecer turísticamente la gastronomía ancestral para el Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba del Cantón Paltas, Provincia de Loja

Específicos

- Identificar los productos agrícolas más importantes, utilizados en la gastronomía ancestral de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.
- Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.
- Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas, cultivados en la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.

e. MARCO TEÓRICO

5.1. Esquema de marco teórico

5.1.1. Turismo gastronómico

- 5.1.1.1. Definición
- 5.1.1.2. Relación de turismo y gastronomía
- 5.1.1.3. Patrimonio gastronómico
 - 5.1.1.3.1. Gastronomía
 - 5.1.1.3.2. Definición
 - 5.1.1.3.3. Antecedentes
 - 5.1.1.3.4. Tipos de gastronomía
 - 5.1.1.3.5. Principales tendencias gastronómicas
 - 5.1.1.3.6. Gastronomía internacional
 - 5.1.1.3.7. Gastronomía en Ecuador

5.1.2. Gastronomía ancestral del Ecuador

- 5.1.2.1. Definición
- 5.1.2.2. Antecedentes
- 5.1.2.3. Métodos y técnicas gastronómicas
- 5.1.2.4. Utensilios de cocina
- 5.1.2.5. Elaboración de recetas
- 5.1.2.6. Productos agrícolas
 - 5.1.2.6.1. Definición
 - 5.1.2.6.2. Origen
 - 5.1.2.6.3. Tipos de cultivo
 - 5.1.2.6.4. Consumo de productos agrícolas

5.1.3. Tendencias gastronómicas

- 5.1.3.1. Principales tendencias gastronómicas
- 5.1.3.2. Oferta gastronómica

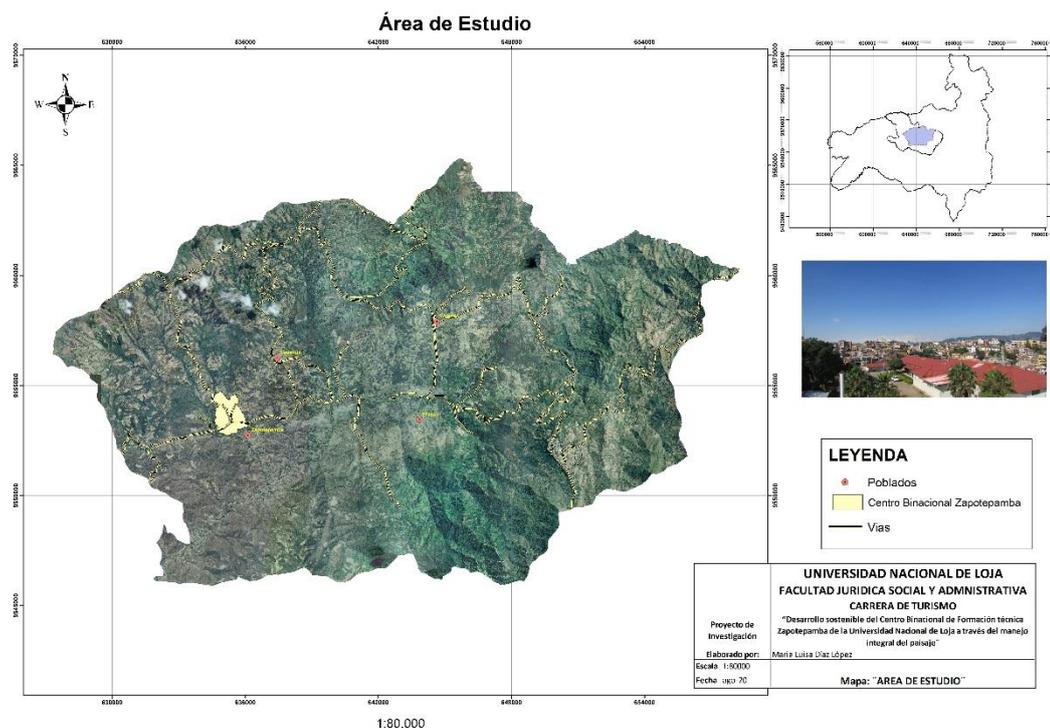
5.2. Marco referencial

5.2.1. Ubicación del área de estudio

La presente investigación se llevará a cabo en las parroquias Catacocha, Casanga, Yamana del cantón Paltas perteneciente a la provincia de Loja, constituye uno de los cantones más antiguos, que lleva

su nombre por la presencia en estos lares de la aguerrida etnia preincaica Palta, que constituye el elemento fundamental de la etnografía e historia provincial. Ubicándose al noroccidente de la provincia, en las siguientes coordenadas UTM: Longitud 17 M 634862 E y latitud 9553043 S. (ver figura 1). Presenta un rango altitudinal de 800 msnm hasta los 2540 m.s.n.m. y un rango climático en la parte alta que llega hasta los 12°C y en la parte baja hasta los 24°C. De acuerdo a los datos del INEC (2010), Paltas tiene una población de 23.801 habitantes, representando el 5% de la población total de la provincia (PDyOT, Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial del Cantón Paltas, 2014-2019).

Ilustración 1: Mapa referencial



Fuente: Grupo de investigación de la Carrera de Administración Turística UNL 2019

Elaboración: Grupo de investigación CAT

- 5.2.2.** Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador (Robalino-Vallejo, Moreno-Guerra, & Villacis-Galarza, 2019)
- 5.2.3.** La Gastronomía Como Atractivo Turístico Primario De Un Destino El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal (Oliveira, 2011)
- 5.2.4.** Investigación De La Cocina Ancestral Ecuatoriana, En Las Comunidades De Saraguro Y Paltas De Los Cantones Saraguro Y Paltas De La Provincia De Loja Y Caracterización De Un Establecimiento Gastronómico Como Medida De Salvaguarda (Martinez, 2013)

5.3. Marco legal

5.3.1. Constitución Política del Estado Ecuatoriano

Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (Art. 25 /Constitución Política del Ecuador, 2018)

En el Capítulo cuarto Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades menciona que Los pueblos ancestrales, indígenas, afro-ecuatorianos y montubios podrán constituir circunscripciones territoriales para la preservación de su cultura. La ley regulará su conformación. Se reconoce a las comunas que tienen propiedad colectiva de la tierra, como una forma ancestral de organización territorial. (Art.60 /Constitución Política del Ecuador, 2018)

En el Título II Capítulo Noveno de los Derechos y Responsabilidades, menciona que son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley: Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos, así mismo que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna.(Art.830/Constitución Política del Ecuador, 2018)

5.3.2. Ley del turismo

En el Capítulo VII de los incentivos y beneficios en general establece que Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones. . (Art. 33/Ley de Turismo, 2012)

5.3.3. Ley orgánica de cultura y patrimonio

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

e) Técnicas artesanales tradicionales. También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes. (Cultura, 2016)

f. METODOLOGÍA

7.2. Materiales

7.2.1. Material bibliográfico

Libros, revistas, tesis, documentos de páginas web, pdyot

7.2.2. Materiales de oficina

Cámara fotográfica, GPS, computador, hojas de papel bond, esferográficos, impresiones, cuadernos, carpetas, anillados.

7.3. Técnicas

- Observación directa
- Encuestas
- Entrevistas

7.4. Metodología por objetivos

Identificar los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.

Para el primer objetivo se realizara una revisión bibliográfica en la página del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGAP), SIG Tierras y proyecto de levantamiento de Geo información del Instituto Espacial Ecuatoriano para identificar el cultivo de los principales productos agrícolas de la zona y proceder a levantar un inventario, se utilizara la guía para el diseño de productos agro turísticos basados en los PIT (Productos con identidad territorial, IICA 2016). Aplicando los pasos 1 (Identificación previa) y el paso 2 (caracterización de los PIT identificados), unido a la información necesaria para aplicar la metodología de (SAGAPA, 1999). Con forme se muestra en la tabla.

Tabla 1: Ficha de inventario de productos agrícolas

Ficha de inventario de productos agrícolas ancestrales - PIT	
Ficha N°	
Fuente de Información	
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	
Otros nombres dados al producto en el territorio	
Nombre científico	
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	
En qué otros lugares se produce	

Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	
Acciones formales o informales dirigidas a reconocer la fama o tradición del producto.	
Oferta	
Área cultivada del producto	
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	
Principales productores	
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	
Formas de organización de los productores del territorio	
Demanda	
Principales consumidores del producto	
Principales usos del producto	
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	
Comercialización	
Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	
Quiénes comercializan el producto	
Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	
El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	
Fotografía	
IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)	
Vínculo con el territorio	
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	
Fama del producto	
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	
Características de la demanda	
Usos en actividades y/o servicios turísticos	
Observaciones	

Elaborado por:

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: La autora

Para el levantamiento del inventario se procederá a una visita de campo para posteriormente identificar los productos agrícolas más importantes de la zona, para esto nos basaremos en la metodología modificada de SAGAPA (1999).

Para evaluar cada atributo se utiliza una escala de cinco posiciones, debiendo adjudicarse la que mejor refleje la situación a la que hace referencia. Cada posición tiene asignado un puntaje que refleja los requerimientos del alimento en relación a cada factor: La plantilla que se utiliza, tiene una descripción referencial para cada una de las posiciones que puede asumir el producto para cada atributo.

A cada una de las 8 variables se le asignará un valor entre 0 y 4, de acuerdo a su descripción, para ello se aplicará el formato de evaluación del producto agrícola. (Ver anexo 1).

Finalmente, para cada uno de los alimentos se obtiene su puntaje global según se observa en la siguiente en la Tabla 2: Puntaje Global

Los puntajes a evaluar son los siguientes:

Tabla 2: Puntajes de producto agrícola

Muy Destacado	Destacado	Bueno	Regular	Deficiente
27-32	21-26	14-20	7-13	0-6

Las categorías que constituyen la evaluación final se definirán de la siguiente forma:

- **Contribución muy destacada:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de una manera extraordinaria al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución destacada:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir marcadamente al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución buena:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede contribuir de forma adecuada al desarrollo de las economías regionales.
- **Contribución regular:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria puede realizar un aporte escaso al desarrollo de las economías regionales.

- **Contribución deficiente:** cuando la inclusión del alimento en una ruta alimentaria no contribuye o es perjudicial para el desarrollo de las economías regionales

Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.

Se realizara una revisión bibliográfica sobre la gastronomía ancestral en fuentes de información como el INPC, libros, PDOT y estudios realizados con anterioridad sobre gastronomía ancestral en la zona de estudio.

A través del municipio de Catacocha solicitar ayuda al departamento de turismo para realizar un sondeo e identificar a informantes para la recopilación de datos necesarios para el diagnóstico de la gastronomía ancestral.

Se aplicara entrevistas a personas adultas mayores para recopilar información más importante sobre gastronomía ancestral tanto de productos agrícolas como de los métodos y técnicas utilizadas. (Anexo 2)

Utilizando la metodología del INPC se sintetizará la información con fichas adaptadas a los requerimientos de la investigación, teniendo como base las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (Anexo 3)

También se aplicara encuestas a los dueños de restaurantes para conocer la variedad gastronómica ofertada. (Anexo 4)

Tamaño de la muestra.

Para conocer el número real de encuestas a aplicar, se empleará la fórmula de universos conocidos. En el caso de poblaciones finitas (**N=<500.000** personas), la fórmula de tamaño muestra es la siguiente:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Reemplazando:

- Z: nivel de confianza 1.96
- q: probabilidad de fracaso 0.5
- p: probabilidad de éxito 0.5
- N: universo
- e: margen de error de estimación (0.05)



Nombre

Ingredientes

.....
.....
.....

Tipo de receta

.....
.....
.....

Procedimiento

.....
.....
.....

Valor
nutricional

.....
.....
.....

Costo

.....
.....
.....



Elaboración: La Autora

g. CRONOGRAMA

Tabla 5: Cronograma

Cronograma de actividades																				
Actividades	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Objetivo 1: Identificar los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la Zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba																				
Revisión Bibliográfica	x	x																		
Inventario de productos agrícolas con fichas de campo.		x	X																	
Levantamiento de información de campo			x	x																
Aplicación de la metodología de SAGAPA(1999)				x	x	x														
Análisis de los resultados						x	x													
Objetivo 2: Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.																				
Revisión Bibliográfica								x	x	x										
Aplicación de Entrevistas											x	x								
Análisis de los Resultados																				
Inventario de la gastronomía ancestral, aplicando las Fichas adaptadas del INPC y MINTUR												X	x							
Aplicación de encuestas a restaurantes. Análisis de los resultados														x	x					
Objetivo 3: Diseñar en base a los productos agrícolas y técnicas culinarias una oferta de gastronomía ancestral de la Zona de influencia del CBFTZ																				

h. PRESUPUESTO

Tabla 6: Presupuesto

Presupuesto					Financiamiento
Concepto	Concepto	Cantidad	Costo unitario	Costo total	
Recursos Humanos					La autora
Docentes		1	0,00	0,00	
Tesista		1	0,00	0,00	
Miembros de GADS		1	0,00	0,00	
Material de oficina					
Resmas de hojas de papel bond A4	Materiales	4	4,00	16,00	
Esferos	Materiales	4	0,50	2,00	
Cuaderno	Materiales	2	1,00	2,00	
Empastado	Materiales	1	25,00	25,00	
Portafolio	Materiales	1	4,50	4,50	
Impresiones	Hojas	600	0,05	30,00	
Anillados	Edición	4	2,25	9,00	
Copias	Hojas	300	0,01	3,00	
Equipos Técnicos					
Cámara fotográfica	Equipo	1	100,00	100,00	
Computadora	Equipo	1	600,00	600,00	
Alquiler de infocus	Equipo	1	100,00	100,00	
Internet	Móvil	1	20,00	20,00	
Logística					
Transporte	Días	15	10,00	150,00	
Alimentación	Días	15	10,00	200,00	
Hospedaje	Días	0,00	0,00	0,00	
OTROS					
Imprevistos			50,00	50,00	
Degustaciones	Materia prima	30	1,00	30,00	
Manaje	Utensilios de cocina	20	30,00	30,00	
TOTAL				1,471.5	

Elaboración: La autora

Bibliografía

(s.f.).

- Alvarez, L. (03 de 2016). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf>
- Arboleda, M. A. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia*. Obtenido de Tth_2013_121.pdf: https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Colucci Gonzales, M. d., & Falcón Soto, A. G. (09 de 2013). *La buena vida*. Obtenido de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- Cultura, M. d. (30 de 12 de 2016). *Ley organica de patrimonio y cultura*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>
- Duque, D. S., & Argoti, C. B. (2017). Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*.
- Ecuador, A. d. (2018). Obtenido de <https://chefs.ec/wp-content/uploads/2018/04/GUIA-DE-TECNICAS-CULINARIAS-digital.pdf>
- Elias, C. (2009). Obtenido de La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común.
- Elide Di, C., Hernández Mogollón , J. M., & López Guzmán , T. (30 de 10 de 2013). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura*. Obtenido de Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonio pdf: [file:///C:/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20\(3\).pdf](file:///C:/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(3).pdf)
- FAO. (2007). *Buenas practicas agricolas en la producción de frijol voluble*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a1359s/a1359s.pdf>
- FAO. (2008). *EL MAIZ BLANCO: UN GRANO ALIMENTARIO TRADICIONAL EN LOS PAISES EN DESARROLLO* . Obtenido de <http://www.fao.org/3/w2698s/w2698s.pdf>
- FAO. (2016). Obtenido de DEFINICIONES Y CONCEPTOS: <http://www.fao.org/3/x2919s/x2919s05.htm>
- Fernández, , L., Sancho, D., & Espinosa, J. M. (Diciembre de 2014). La comida típica amazónica. Una alternativa para el desarrollo del Turismo Gastronómico. Caso

de estudio: Puyo Pastaza, Ecuador. *Turydes: Turismo y Desarrollo*. Obtenido de Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 17.

- Flores, H. D. (2015). *El cultivo del maíz*. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/b3469e/b3469e.pdf>
- Garza, H. N., & Colin, J. P. (1993). *Sistema de Producción y Desarrollo Agrícola*. Obtenido de https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/010011625.pdf
- Guaña-Escobar, M. V.-T.-M.-C.-R. (2020). *Alimentos ancestrales y su valor nutritivo*. Obtenido de Medwave: <https://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/ResumenesCongreso/CS2020/IVConIntInvestCS2020/CS39.act>
- Hernández Mogollón, J. M., López Guzmán, T., & Di Clemente, E. (2015). *El turismo gastronómico como experiencia. El caso práctico de la ciudad de caceres (España)*. Obtenido de researchgate.net: https://www.researchgate.net/publication/326728888_El_turismo_gastronomico_como_experiencia_cultural_El_caso_practico_de_la_ciudad_de_Caceres_Espana
- ISGEG. (05 de 12 de 2016). *Gestión de restaurantes*. Obtenido de Cómo crear una oferta gastronómica vendedora: <https://www.theforkmanager.com/es-es/blog/como-crear-una-oferta-gastronomica-vendedora#:~:text=La%20oferta%20gastron%C3%B3mica%20es%20uno,siendo%20sostenible%20a%20largo%20plazo>.
- López, A. P. (2013). *“RECETAS ESTÁNDAR COMO MECANISMO DE CONTROL DE*. Obtenido de https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2015/03/54342_1.pdf
- López, L. S., Mejía Castillo, S. E., & Bravo Rodríguez, M. (12 de 2014). *Tendencias gastronómicas*. Obtenido de Microsoft Word - Tendencias_gastrono: http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Luzuriga, G. (2013). *: INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA, EN LAS COMUNIDADES DE SARAGURO Y PALTAS DE LOS CANTONES SARGURO Y PALTAS DE LA PROVINCIA DE LOJA Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA*. Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL: http://192.188.51.77/bitstream/123456789/13165/1/54886_1.pdf

- Martínez Álvarez, S., Zapico T, J., & Aguiar Carrazedo T, J. A. (03 de 2008). *ADAPTACIÓN DE LA ESCALA HEDÓNICA FACIAL PARA MEDIR PREFERENCIAS ALIMENTARIAS DE ALUMNOS DE PRE-ESCOLAR*. Obtenido de Scielo:
https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182008000100005
- Martínez, G. (2013). *Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana, en las comunidades de Saraguro y paltas de los cantones Saraguro y paltas de la provincia de Loja y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda*. Obtenido de 54886_1.pdf:
http://192.188.51.77/bitstream/123456789/13165/1/54886_1.pdf
- MARTÍNEZ, J. B., ORÓSTICA, M. I., KRISTEN, E. W., & MENA, P. W. (26 de 03 de 2001). *CURSO DE MANEJO DE AGROQUÍMICOS EL CULTIVO DEL MANÍ*. Obtenido de <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2928/4/01.pdf>
- Montalván, A. (2018). *Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba*. Obtenido de Univeridad estatal amazonica .
- Montecinos, A. (2013). *Definiciones Turismo Gastronómico, Gastronomía, Rutas, Productos, Destinos*. Obtenido de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/#:~:text=Turismo%20Emisor%20Gastron%C3%B3mico,de%20manera%20prioritaria%20y%20complementaria>.
- Munari, B. (2013). *Metodologías proyectuales*. Obtenido de comparativas-metodolog3adas.pdf:
<https://aulasinjaula.files.wordpress.com/2013/12/comparativas-metodolog3adas.pdf>
- Oliveira, S. (2011). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. Obtenido de Redalyc.La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Olivera, A. (2011). *Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios*. Obtenido de Cuadernos de Turismo:
<https://revistas.um.es/turismo/article/view/140151/126251>
- Paredes, F. B. (2015). *Gastronomía cultural y tradicional* . Obtenido de TUAIGAB033-2015.pdf:
<http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/537/1/TUAIGAB033-2015.pdf>
- PDOT. (2015). *PDyOT_Casanga-n.pdf*. Obtenido de http://casanga.gob.ec/images/PDyOT_Casanga-n.pdf

- PDyOT. (2014-2019). Obtenido de Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial del Cantón Paltas: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1160000910001_PDyOT%20%20Cant%C3%B3n%20Paltas%20%20Diagnostico_05-03-2015_10-49-08.pdf
- PDyOT. (2016). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia de Yamana*. Obtenido de [sni.gob.ec: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1160031120001_PDyOT%20YAMANA%20%20\(3\)_30-06-2016_14-48-19.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1160031120001_PDyOT%20YAMANA%20%20(3)_30-06-2016_14-48-19.pdf)
- Pérez, T. H., & Oviedo, D. M. (17 de 05 de 2019). *La Revalorización de los Alimentos Ancestrales*. Obtenido de [142247.pdf: https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8150/1/142247.pdf](https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8150/1/142247.pdf)
- Ponce, M. P. (2011). *INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS*. Obtenido de [640X305.pdf: http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2448/1/640X305.pdf](http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2448/1/640X305.pdf)
- Robalino-Vallejo, J. A., Moreno-Guerra, A. M., & Villacis-Galarza, J. C. (2019). *Aporte gastronómico del pueblo Salasaca como fortalecimiento del patrimonio cultural en Ecuador*. Obtenido de FIPCAEC: <https://fipcaec.com/index.php/fipcaec/article/view/131/192>
- Ruiz Ballesteros, E., & Solis Carrión, D. (2007). Turismo comunitario en Ecuador: desarrollo y sostenibilidad social.
- Salazar, C. (2015). *84T00448*. Obtenido de [84T00448pdf: http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10802/1/84T00448.pdf](http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10802/1/84T00448.pdf)
- Salazar, M. F. (26 de 03 de 2017). *ALIMENTOS Y COCINA Tipos de gastronomía*. Obtenido de <https://www.tiposde.com/gastronomia.html>
- Torres, J. M., & Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Scielo*.
- Valdivia Bernal Roberto, F. d. (2007). DESARROLLO PARTICIPATIVO DE HÍBRIDOS SINTÉTICOS DE MAÍZ Y PRODUCCIÓN DE SEMILLA POR AGRICULTORES. *Scielo*.
- Vázquez, J. (03 de 05 de 2017). *Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>
- Vázquez, M. B., Lema, S. N., Contarini, A., & Kenten, C. (2012). Sal y salud, el punto de vista del consumidor Argentino. *Scielo*.

Yaguana, J. T. (2016). *catalogo de los productos alimenticios primarios y elaborados de los cantones Paltas, y Celica como aporte historico de la Mancominidad Bosque Seco*. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/15417/Yaguana%20Jaramillo%20Tanya%20Cecibel.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Anexo 2 Ficha de inventario de productos agrícolas

Cuadro 67: Ficha de inventario de productos agrícolas

Ficha de Inventario de productos agrícolas ancestrales - PIT	
Ficha N°	
Fuente de Información	
Identificación del producto	
Nombre común del Producto	
Otros nombres dados al producto en el territorio	
Nombre científico	
Vínculo del producto con el territorio	
El producto se produce exclusivamente en el territorio	
En qué otros lugares se produce	
Desde hace cuántos años se produce el producto en el territorio	
Cuál es el lugar geográfico al cual se asocia el nombre del producto (origen)	
Acciones formales o informales dirigidas a reconocer la fama o tradición del producto.	
Oferta	
Área cultivada del producto	
Número de unidades empresariales y/o familiares dedicadas a la elaboración del producto (productos procesados)	
Época del año que se concentra (permanente o estacional)	
Principales productores	
% aproximado de población que se dedica a producir el producto	
Tecnología predominante en la producción (Casera artesanal/ Semi – industrial)	
Formas de organización de los productores del territorio	
Demanda	
Principales consumidores del producto	
Principales usos del producto	
Reconocimiento de los consumidores del producto como propio del territorio	
Demanda del producto es permanente o más bien estacional	
Comercialización	
Forma se presenta el producto para su venta (describa el empaque, tamaño y peso)	
Quiénes comercializan el producto	

Mercado del producto Local, Regional, Nacional, Exportación	
Número aproximado de puntos de venta en el territorio	
El producto es demandado fuera del territorio. ¿Por quién?	
Fotografía	
IMPORTANCIA (resumen Basado en los datos anteriores)	
Vínculo con el territorio	
Antigüedad del saber hacer (siembra/producción)	
Fama del producto	
Posibilidades de contribuir al desarrollo de los pequeños productores rurales	
Características de la demanda	
Usos en actividades y/o servicios turísticos	
Observaciones	
Elaborado por:	

Fuente: Fichas de Metodología IICA (2016) para PIT (Productos con identidad territorial)
Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Anexo 3: Entrevista a productores sobre productos agrícolas



Estimado/a: Como estudiante de la carrera de Administración Turística de la Universidad Nacional de Loja, previo a obtener el título de Ingeniera en Administración Turística me dirijo a Ud. Con la finalidad que respondiera algunas preguntas sobre productos agrícolas como el Maní Criollo, Maíz Criollo, Maíz Blanco y Frejol Chileno.

¿Con cuántos empleados realiza usted el cultivo de los productos?

¿Cuántas veces siembra al año?

¿Cuáles son principales derivados del maíz, maní y frejol?

¿Considera usted que la presentación del producto es reconocida fácilmente fuera y dentro de la localidad?

¿Hace cuánto tiempo que usted cultiva el maíz, maní y frejol?

¿Las autoridades locales les aportan programas para potencializar el cultivo de maíz, maní y frejol?

¿Le interesaría a usted participar en un proyecto turístico?

¿En qué productos se basa la oferta de platos ancestrales de la zona?

¿Considera que el maíz, maní y frejol forman parte de la oferta gastronómica?

Anexo 4: Formato de Evaluación de Productos

Cuadro 68: Ficha de evaluación de productos agrícolas

Formato de Evaluación de Productos					
Representatividad	Valoración				
Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.	0 ()	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
	- Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	-Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.
Generación de Empleo	0 ()	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.	Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.

<p>Ventajas comparativas Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.</p>	<p>0 () Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.</p>	<p>1 () Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.</p>	<p>2 () Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.</p>	<p>3 () Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados</p>	<p>4 () Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado</p>
<p>Imagen frente al mercado Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.</p>	<p>0 () Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos</p>	<p>1 () El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.</p>	<p>2 () Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.</p>	<p>3 () El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.</p>	<p>4 () La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región,</p>

Antecedentes Históricos Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del alimento	0 () Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del área	1 () Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.	2 () Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.	3 () Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local	4 () Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva
Prioridades de desarrollo Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.	0 () Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.	1 () La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	2 () El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.	3 () Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.	4 () Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo

Intereses de los productores	0 ()	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta alimentaria.	No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta alimentaria	Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta alimentaria	Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta alimentaria. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento	Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta...
Oferta y demanda Gastronómica	0 ()	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.	Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento	El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Anexo 5: Ficha de levantamiento de información de la gastronomía ancestral de las parroquias Yamana, Casanga y el centro Urbano de Catacocha.

Cuadro 69: Ficha de levantamiento gastronómico

FICHA DE REGISTRO PARA LEVANTAMIENTO GASTRONÓMICO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		Rural	Urbana
2. FOTOGRAFÍA DEL PLATO			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Plato:			
Historia del Plato			
4. PROCEDIMIENTO DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO			
Procedimiento			

Fecha o periodo				
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Festivo			
5. PORTADORES / SOPORTES				
Procedencia del saber		Detalle		
	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber:		Detalle		
	Padres- Hijos- abuelos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad		Sensibilidad al cambio		
	alta		Vigentes	
	media		Vulnerables	
	baja		Memoria	
7. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN				
Atractivos culturales				
Recorridos guiados	<input type="checkbox"/>	Recorridos auto guiados	<input type="checkbox"/>	
Participación en ferias gastronómicas	<input type="checkbox"/>	Compra de artesanías	<input type="checkbox"/>	
Degustación de platos típicos	<input type="checkbox"/>	Convivencia	<input type="checkbox"/>	
Participación de talleres artesanales	<input type="checkbox"/>	Medicina ancestral	<input type="checkbox"/>	
8. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Sexo	Teléfono	Edad
9. ANEXO				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora		Fecha de inventario		
Inventariado por:				

Fuente: Ficha elaborada en base a las fichas del (INPC, 2011) y MINTUR(2018)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Anexo 6: Entrevista para los propietarios de los restaurantes



Estimado/a: Como estudiante de la carrera de Administración Turística de la Universidad Nacional de Loja, previo a obtener el título de Ingeniera en Administración Turística me dirijo a Ud. Con la finalidad que respondiera algunas preguntas sobre la gastronomía que ofrece en su establecimiento.

Nombres y Apellidos: _____

Nombre del Restaurante: _____

Dirección: _____

Género: M____ F____

A continuación le agradecería que respondas las siguientes preguntas

1. ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?

Rango	
1 a 10 años	
10 a 20 años	
20 a 30 años	
40 o más años	

2. ¿Existe tradición familiar en cuanto a la preparación de los platos en su restaurante?

SI NO

3. ¿Qué tipo de comida ofrece su restaurante? Señale una respuesta

Comida ancestral	
Comida Vegana	
Comida Nacional	
Comida Internacional	

4. ¿A base de que productos agrícolas prepara sus platos? (pregunta se hará con los resultados del primer objetivo)

Producto 1	
Producto 2	
Producto 3	
Producto 4	

5. ¿De los siguientes platos seleccione aquellos que ofrece regularmente en su restaurante? (pregunta se hará con el inventario gastronómico)

Plato 1	
Plato 2	
Plato 3	
Plato 4	

6. Seleccione ¿Cuál es la frecuencia de la elaboración de los platos?

Diaria	
Semanal	
Festividades	
Otras	

7. ¿Conoce usted el origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos?

SI () NO ()

8. ¿considera Ud. Que las personas que visitan esta parroquia se desplazan por motivo de:?

Visita Familiar	
Gastronómicos	
Negocio	
Ocio	
Otros	

9. Considera usted importante mantener la tradición gastronómica en la elaboración y preparación de los platos de la zona

Si () No ()

Anexo 7: fichas de evaluación de productos agrícolas

Cuadro 70: Evaluación de Productos Maíz criollo

Formato de Evaluación de Productos

Representatividad	Valoración				
	0 ()	1 ()	2 (x)	3 ()	4 ()
Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.	- Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	-Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.
Generación de Empleo Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.	Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.

<p>Ventajas comparativas Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.</p>	<p>0 () Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.</p>	<p>1 () Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.</p>	<p>2 () Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.</p>	<p>3 (x) Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados</p>	<p>4 () Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado</p>
<p>Imagen frente al mercado Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.</p>	<p>0 () Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos</p>	<p>1 () El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.</p>	<p>2 (x) Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.</p>	<p>3 () El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.</p>	<p>4 () La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región, siendo claramente diferenciada.</p>

Antecedentes Históricos	0 ()	1 ()	2 ()	3 ()	4 (x)
Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del alimento	Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del área	Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.	Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.	Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local	Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva gastronómica regional.
Prioridades de desarrollo	0 ()	1 (x)	2 ()	3 ()	4 ()
Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.	Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.	La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario	El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.	Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.	Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo

Intereses de los productores Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta turística	0 () No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta turística	1 (x) Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	2 () Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta turística. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	3 () Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento	4 () Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta. Los representan sus asociaciones.
Oferta y demanda Gastronómica Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	0 () El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.	1 () Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento	2 (x) El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	3 () Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	4 () La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto, que goza de las preferencias de los consumidores en general

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 71: Evaluación de Maíz blanco
Formato de Evaluación de Productos

Representatividad	Valoración				
	0 ()	1 (x)	2 ()	3 ()	4 ()
Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.	- Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	-Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.
Generación de Empleo Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.	0 (x) Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	1 () Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.	2 () Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	3 () Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	4 () Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.

<p>Ventajas comparativas Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.</p>	<p>0 () Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.</p>	<p>1 (x) Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.</p>	<p>2 () Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.</p>	<p>3 () Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados</p>	<p>4 () Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado</p>
<p>Imagen frente al mercado Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.</p>	<p>0 () Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos</p>	<p>1 () El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.</p>	<p>2 () Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.</p>	<p>3 (x) El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.</p>	<p>4 () La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región, siendo claramente diferenciada.</p>

<p>Antecedentes Históricos Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del alimento</p>	<p>0 () Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del área</p>	<p>1 () Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.</p>	<p>2 () Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.</p>	<p>3 () Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local</p>	<p>4 (x) Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva gastronómica regional.</p>
<p>Prioridades de desarrollo Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.</p>	<p>0 () Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.</p>	<p>1 (x) La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario</p>	<p>2 () El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.</p>	<p>3 () Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.</p>	<p>4 () Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo</p>

Intereses de los productores Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta turística	0 () No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta alimentaria	1 (x) Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta alimentaria	2 () Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta alimentaria. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	3 () Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento	4 () Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta. Los representan sus asociaciones.
Oferta y demanda Gastronómica Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	0 () El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.	1 () Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento	2 (x) El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	3 () Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	4 () La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto, que goza de las preferencias de los consumidores en general

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 72: Evaluación del maní criollo
Formato de Evaluación de Productos

Representatividad	Valoración				
	0 ()	1 ()	2 (x)	3 ()	4 ()
Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.	- Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	-Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.
Generación de Empleo Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.	Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.

<p>Ventajas comparativas Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.</p>	<p>0 () Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.</p>	<p>1 () Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.</p>	<p>2 () Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.</p>	<p>3 (x) Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados</p>	<p>4 () Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado</p>
<p>Imagen frente al mercado Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.</p>	<p>0 () Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos</p>	<p>1 () El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.</p>	<p>2 () Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.</p>	<p>3 (x) El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.</p>	<p>4 () La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región, siendo claramente diferenciada.</p>

<p>Antecedentes Históricos Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del alimento</p>	<p>0 () Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del área</p>	<p>1 () Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.</p>	<p>2 () Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.</p>	<p>3 () Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local</p>	<p>4 (x) Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva gastronómica regional.</p>
<p>Prioridades de desarrollo Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.</p>	<p>0 () Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.</p>	<p>1 (x) La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario</p>	<p>2 () El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.</p>	<p>3 () Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.</p>	<p>4 () Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo</p>

Intereses de los productores Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta turística.	0 () No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta turística	1 (x) Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	2 () Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta turística. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	3 () Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento	4 () Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta turística. Los representan sus asociaciones.
Oferta y demanda Gastronómica Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	0 () El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.	1 () Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento	2 () El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	3 (x) Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	4 () La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto, que goza de las preferencias de los consumidores en general

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Cuadro 73: Evaluación de Productos Maíz criollo

Formato de Evaluación de Productos

Representatividad	Valoración				
	0 (x)	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
Participación económica en el contexto agroalimentario según la ocupación del espacio regional que genera y del número de productores involucrados.	- Su producción ocupa un sector minoritario del espacio regional y casi ningún productor se dedica a ella, por lo que no hace al perfil productivo regional.	-Su producción ocupa una escasa porción del espacio regional y la realiza un mínimo número de productores.	Su producción involucra a una buena parte del espacio productivo y de los productores de la región.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.	Posee una participación destacable en cuanto a tierras destinadas a su producción y número de productores que la realizan.
Generación de Empleo Capacidad para ocupar mano de obra local en torno a la producción e industrialización del alimento.	Se trata de una producción marginal sin un sector agroindustrial asociado, por lo que su impacto en la generación de empleo es casi nulo.	Su producción demanda cíclicamente un escaso número de trabajadores, tanto en el sector agropecuario como en el agroindustrial.	Posee relevancia en la generación de empleo regional, principalmente en la etapa de la producción primaria. Genera pocos puestos en la agroindustria.	Su producción moviliza cíclicamente un importante número de trabajadores locales en el sector agropecuario y agroindustrial.	Este alimento ocupa a lo largo de todo el año a una gran parte de la fuerza de trabajo local, tanto en la etapa de la producción primaria como de la agroindustria asociada.

<p>Ventajas comparativas Producciones que resultan atractivas por contar con ventajas comparativas y/o circunstancias culturales y por su capacidad para satisfacer nuevas demandas del mercado.</p>	<p>0 () Su producción regional no cuenta con ventajas comparativas y es ajeno a la cultura local. Difícilmente pueda satisfacer nuevas demandas.</p>	<p>1 (x) Existen escasas ventajas comparativas para su producción y no forma parte de las identidades locales. El potencial mercado demandante es mínimo.</p>	<p>2 () Se registra un adecuado contexto para su producción. Este alimento ayuda a caracterizar las identidades locales. Puede cubrir nuevas demandas del mercado.</p>	<p>3 () Localmente existen muy buenas condiciones para su producción, aunque su arraigo cultural no es marcado. Puede ganar importantes mercados</p>	<p>4 () Existen excepcionales condiciones para su producción y caracteriza a las identidades locales. Está cubriendo nuevas demandas del mercado</p>
<p>Imagen frente al mercado Imagen del producto ante los distintos segmentos del mercado, considerando a los consumidores locales y a los visitantes de las rutas.</p>	<p>0 () Posee una imagen desfavorable entre los consumidores locales y turísticos</p>	<p>1 (x) El alimento goza de renombre sólo entre los consumidores locales, no registrándose demanda por el mercado extrarregional.</p>	<p>2 () Cuenta con una imagen favorable entre los consumidores locales y los turistas.</p>	<p>3 () El público lo asocia al perfil productivo local. Cuenta con una muy buena imagen en el mercado local y turístico.</p>	<p>4 () La producción local posee un prestigio excepcional entre los consumidores de dentro y fuera de la región, siendo claramente diferenciada.</p>

<p>Antecedentes Históricos Arraigo histórico regional en cuanto a la producción, elaboración y consumo del alimento</p>	<p>0 () Es una producción novedosa que no tiene relación con los elementos culturales del área</p>	<p>1 () Se trata de una producción relativamente reciente, por lo que no ha terminado de ser incorporado al perfil productivo y a la identidad gastronómica local.</p>	<p>2 (x) Sus antecedentes históricos le dan un lugar relevante en la historia productiva y en la identidad gastronómica local.</p>	<p>3 () Sus antecedentes históricos son destacados. Ocupa un lugar fundamental en la historia productiva y en la identidad gastronómica local</p>	<p>4 () Posee un sólido arraigo histórico en la región. Es imposible omitirlo al analizar la historia productiva gastronómica regional.</p>
<p>Prioridades de desarrollo Inclusión del alimento en las prioridades establecidas por las autoridades de la región en materia de desarrollo agropecuario y agroindustrial.</p>	<p>0 () Es una producción alimentaria que las autoridades locales consideran contrapuesta a las prioridades de desarrollo del sector agroalimentario.</p>	<p>1 () La producción no está incluida dentro de las prioridades definidas por las autoridades regionales para el desarrollo del sector agroalimentario</p>	<p>2 (x) El producto cuenta con una posición favorable dentro de las prioridades locales en materia de desarrollo agroalimentario.</p>	<p>3 () Este producto tiene una posición destacada en las políticas de desarrollo de las autoridades regionales dirigidas al sector agroalimentario.</p>	<p>4 () Ocupa el primer lugar dentro las prioridades de las autoridades regionales en materia de desarrollo</p>

Intereses de los productores	0 (x)	1 ()	2 ()	3 ()	4 ()
Interés de los productores primarios e industriales agroalimentarios locales en que el alimento sea el eje de una ruta turística.	No existe interés de los productores primarios ni de la agroindustria en que el producto sea el eje de una ruta turística	Un sector minoritario del total de los productores primarios y agroindustriales están interesados en que el producto origine una ruta turística	Los productores primarios y la agroindustria plantearon su interés en que el producto de lugar a una ruta turística. Enunciaron su pedido sin fundamentarlo.	Gran parte de los productores primarios y de la agroindustria peticionan fundamentadamente la selección de dicho alimento	Demanda activa de la mayoría de los productores primarios y la agroindustria para que el producto de lugar a una ruta. Los representan sus asociaciones.
Oferta y demanda Gastronómica	0 ()	1 ()	2 (x)	3 ()	4 ()
Grado de aceptación del alimento en el ámbito gastronómico por parte de los restaurantes y establecimientos de agroturismo y de los comensales locales y turistas.	El alimento no integra la oferta gastronómica local, no hay intenciones de incorporarlo a ella y no es demandado por el mercado.	Una mínima parte del sector gastronómico lo oferta o tiene intenciones de incorporarlo. Su demanda es reducida y no tiene expectativas de crecimiento	El producto ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica, pero su demanda no incluye simultáneamente a locales y turistas	Un sector significativo de la restauración y establecimientos turísticos lo ofertan o desean incorporarlo, por su demanda creciente en la mayoría del mercado.	La mayoría de los restaurantes y establecimientos turísticos ofertan el producto, que goza de las preferencias de los consumidores en general

Fuente: SAGAPA (1999)

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

Anexo 8: lista de interlocutores

Cuadro 74: Lista de interlocutores

Parroquia	Nombre	Edad	Teléfono
Casanga	Amada Campoverde	80	No posee
Casanga	Amalia Campoverde	66	0990068415
Casanga	Andrea Campoverde	77	No posee
Casanga	Angelica Vargas	80	No posee
Casanga	Auria Córdova	76	No posee
Casanga	Carmen Balcázar	77	No posee
Casanga	Delia Astudillo	76	No posee
Casanga	Elsa Campoverde	79	No posee
Casanga	Esperanza Ullauri	74	No posee
Casanga	Gladys Merizalde	67	No posee
Casanga	Gloria Vásquez	67	No posee
Casanga	Herminia Coronel	84	No posee
Casanga	Maltide Vargas	67	No posee
Casanga	Marcolina Bravo	77	No posee
Casanga	María Balcázar	79	No posee
Casanga	Mercedes Huanca	68	No posee
Casanga	Olivia Vargas	72	No posee
Casanga	Reina Collaguazo	79	No posee
Casanga	Rosa Campoverde	75	3030476
Casanga	Rosa Ramirez	85	0979511660
Casanga	Rosenia Vásquez	65	No posee
Casanga	Yolanda Campoverde	74	No posee
Catacocha	Alva Escaleras	84	0986596620
Catacocha	Alvita Torres	67	No posee
Catacocha	Anelia Agila	84	No posee
Catacocha	Celia Atarihuana	76	No posee
Catacocha	Esperanza Ramón	70	2683184
Catacocha	Germania Guamán	78	2683419
Catacocha	Gloria Quichimbo	82	2683645
Catacocha	Hubaldina Torres	74	No posee
Catacocha	Lorgia Jiménez	68	2683414

Catacocha	Maria Celi	65	No posee
Catacocha	Martina Consa	73	No posee
Catacocha	Patricia Cueva	65	No posee
Catacocha	Piedad Gualán	78	No posee
Catacocha	Rosa Correa	67	No posee
Catacocha	Salomé Bravo	72	No posee
Catacocha	Zoila Gualán	72	No posee
Catacocha	Zoila Lalangui	70	No posee
Catacocha	Luz Encarnación	78	No posee
Catacocha	Amparo Armijos	75	09672670453
Catacocha	Arselia Ramirez	74	No posee
Catacocha	Aurelia Jiménez	79	No posee
Catacocha	Aurelia Ramirez	78	No posee
Catacocha	Berta Vivanco	77	No posee
Catacocha	Bremida Reyes	69	No posee
Catacocha	Corisandra Bravo	77	No posee
Catacocha	Diosefina Correa	73	No posee
Catacocha	Luis Gonzales	67	No posee
Catacocha	Pedro Velez	72	No posee
Catacocha	Damian Carrión	81	No posee
Catacocha	Lupe Aguilar	65	No posee
Catacocha	Herman Jimenez	68	No posee
Catacocha	Guido Correa	66	No posee
Catacocha	Hilda Correa	72	No posee
Catacocha	Homero Torres	75	No posee
Catacocha	Alexandra Lopez	79	No posee
Catacocha	Juan Alvarez	71	No posee
Catacocha	Luis Apolo	77	No posee
Catacocha	Gerundia Ortiz	84	No posee
Catacocha	Amelia Romero	78	No posee
Catacocha	Alba Jaramillo	84	No posee
Catacocha	Alexandra Jaramillo	82	No posee
Catacocha	Marina Ortiz	74	No posee
Catacocha	Andrea Lopez	66	No posee
Catacocha	Marco Aguilar	71	No posee

Catacocha	Estela Torres	87	No posee
Catacocha	Patricio Ortega	67	No posee
Catacocha	Enmita Piuri	68	No posee
Yamana	Francisa Lalangui	67	No posee
Yamana	Helia Romero	65	No posee
Yamana	Hortensia Balcázar	76	No posee
Yamana	Juana Collaguazo	65	No posee
Yamana	Leopolda Ramirez	76	No posee
Yamana	Lucia Balcázar	65	No posee
Yamana	Lucia Valarezo	74	No posee
Yamana	Maria Balcázar	70	No posee
Yamana	Maria Ramirez	87	No posee
Yamana	Maria Valarezo	77	No posee
Yamana	Mariana Soto	72	No posee
Yamana	Mariana Torres	70	No posee
Yamana	Marina Vivanco	80	No posee
Yamana	Maruja Pereira	69	No posee
Yamana	Narciza Rebolledo	74	No posee
Yamana	Regina Ríos	84	No posee
Yamana	Reina Sánchez	69	0992470783
Yamana	Rosa Balcázar	66	No posee
Yamana	Rosa Correa	76	No posee
Yamana	Rosa Lalangui	67	No posee
Yamana	Rosa Ochoa	74	No posee
Yamana	Teotista Román	77	No posee
Yamana	Teresa Valencia	67	No posee
Yamana	Victoria Ríos	77	No posee
Yamana	Mercy Ochoa	66	No posee
Yamana	Marlene Valencia	76	No posee
Yamana	Willian Flores	84	No posee
Yamana	Andrea Flores	67	No posee
Yamana	Federico Ochoa	74	No posee
Yamana	Flavio Correa	82	No posee

Fuente: Trabajo de campo

Elaboración: Viviana Gianela Sarango Rivera

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. TEMA:	1
2. RESUMEN:	2
3. INTRODUCCIÓN:	6
4. REVISIÓN DE LITERATURA:	9
4.1. Marco teórico de la investigación.	9
4.1.1. Turismo gastronómico.	9
4.1.2. Relación de Turismo y Gastronomía.	9
4.1.3. Patrimonio gastronómico.	10
4.1.4. Escala hedónica.	14
4.1.5. Método práctico proyectual.	14
4.1.6. Producto agrícola.	15
4.1.7. Consumo de productos agrícolas.	16
4.2. Marco Referencial.	17
4.2.1. La comida típica amazónica. Una alternativa para el desarrollo del turismo gastronómico. Caso de estudio: Puyo, Pastaza, Ecuador.	17
4.2.2. Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba.	17
4.2.3. Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana, en las comunidades de Saraguro y paltas de los cantones Saraguro y Paltas de la provincia de Loja y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda.	18
4.3. Marco Legal.	18
4.3.1. Constitución Política del Estado Ecuatoriano.	18
4.3.2. Ley del Turismo.	19
4.3.3. Ley Orgánica de Cultura y Patrimonio.	19
5. METODOLOGÍA.	20
5.1. Ubicación del Área de estudio.	20
5.2. Materiales	21
5.2.1. Material bibliográfico	21
5.2.2. Materiales de oficina	21
5.3. Metodología por objetivos	21

5.3.1.	Primer objetivo “Identificación de los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la Zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”	21
5.3.2.	Segundo objetivo “Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.”	23
5.3.3.	Tercer objetivo: “Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba”	24
6.	RESULTADOS	26
6.1.	Primer Objetivo: Identificación de los productos agrícolas más importantes utilizados en la gastronomía ancestral de la Zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.	26
6.1.1.	Fichas de inventario de los productos agrícolas	27
6.1.2.	Fichas de resumen	35
6.2.	Segundo Objetivo: Realizar el diagnóstico actual de la gastronomía ancestral de las Parroquias Yamana, Casanga y el Centro Urbano de Catacocha.	44
6.2.1.	Fichas de inventario por cada receta	45
6.2.2.	Resultados de la Encuesta	74
6.3.	Tercer objetivo: Diseñar una oferta de gastronomía ancestral en base a los productos agrícolas de la zona de influencia del Centro Binacional de Formación Técnica Zapotepamba.	81
6.3.1.	Degustación de recetas ancestrales.	81
6.3.2.	Receta estándar.	87
6.3.3.	Lista de recetas ancestrales.	102
6.3.4.	Menú Estandarizado.	115
6.3.5.	Socialización de resultados al GAD Municipal de Paltas.	116
7.	DISCUSIÓN	118
8.	CONCLUSIONES	122
9.	RECOMENDACIONES	123
10.	BIBLIOGRAFÍA	124
11.	ANEXOS	129

ÍNDICE DE CUADROS

<i>Cuadro 1: Tipos de gastronomía.....</i>	11
<i>Cuadro 2: Técnicas culinarias.....</i>	13
<i>Cuadro 3: Tipos de producción agrícola</i>	15
<i>Cuadro 4: Puntaje global</i>	22
<i>Cuadro 5: Puntuación de escala hedónica.....</i>	25
<i>Cuadro 6: Receta estándar.....</i>	25
<i>Cuadro 7: Productos agrícolas utilizados dentro de la gastronomía ancestral.....</i>	26
<i>Cuadro 8: Ficha de inventario del Maní Criollo</i>	27
<i>Cuadro 9: Ficha de inventario de Maíz Criollo.</i>	29
<i>Cuadro 10: Ficha de inventario Maíz Blanco.....</i>	31
<i>Cuadro 11: Ficha de inventario Frejol Chileno.</i>	33
<i>Cuadro 12: Evaluación de los productos agrícolas</i>	34
<i>Cuadro 13: Evaluación del Maní Criollo</i>	35
<i>Cuadro 14: Evaluación del Maíz Criollo</i>	38
<i>Cuadro 15: Evaluación del Maíz Blanco</i>	40
<i>Cuadro 16: Evaluación del Frejol Chileno</i>	42
<i>Cuadro 17: Ficha de inventario Sango.....</i>	45
<i>Cuadro 18 Ficha de inventario Molloco.....</i>	47
<i>Cuadro 19. Ficha de inventario Refrito de Maní.....</i>	49
<i>Cuadro 20: Ficha de inventario Caldo de Cuy o Tripaje de Chivo</i>	51
<i>Cuadro 21: Ficha de inventario Repe de Maní.....</i>	54
<i>Cuadro 22: Ficha de inventario Chicha de Maíz</i>	56
<i>Cuadro 23: Ficha de inventario Chicha de Maní</i>	58
<i>Cuadro 24: Ficha de inventario Ají de Maní</i>	60
<i>Cuadro 25: Ficha de inventario Zambates o Humitas</i>	62
<i>Cuadro 26: Ficha de inventario Tamales</i>	65
<i>Cuadro 27: Ficha de inventario Molido de Yuca.....</i>	68
<i>Cuadro 28: Ficha de inventario Menestra</i>	70
<i>Cuadro 29: Ficha de inventario Guatita.....</i>	72
<i>Cuadro 30: Tiempo de funcionamiento del restaurante.....</i>	74
<i>Cuadro 31: Tradición familiar en los platos del restaurante.....</i>	75
<i>Cuadro 32: Tipo de comida que ofrece el restaurante</i>	76
<i>Cuadro 33: Lista de productos agrícolas.....</i>	76
<i>Cuadro 34: Platos que usted ofrece en el restaurante</i>	77
<i>Cuadro 35: Frecuencia de la elaboración de los platos.....</i>	78
<i>Cuadro 36: Origen de los productos que usan en la elaboración y preparación de sus platos.....</i>	79
<i>Cuadro 37: Motivo por el que las personas visita la parroquia</i>	79

<i>Cuadro 38: Es importante mantener la tradición gastronómica en la parroquia</i>	80
<i>Cuadro 39: Evaluación del plato ancestral Sango</i>	81
<i>Cuadro 40: Evaluación del plato ancestral Molloco</i>	81
<i>Cuadro 41: Evaluación del plato ancestral Refrito de maní</i>	82
<i>Cuadro 42: Evaluación del plato ancestral Caldo de cuy</i>	82
<i>Cuadro 43: Evaluación del plato ancestral Repe de maní</i>	83
<i>Cuadro 44: Evaluación del plato ancestral Chicha de maíz</i>	83
<i>Cuadro 45: Evaluación del plato ancestral Chicha de maní</i>	83
<i>Cuadro 46: Evaluación del plato ancestral ají de maní</i>	84
<i>Cuadro 47: Evaluación del plato ancestral Zambate o humita</i>	84
<i>Cuadro 48: Evaluación del plato ancestral Tamal</i>	85
<i>Cuadro 49: Evaluación del plato ancestral Molido de yuca con maní</i>	85
<i>Cuadro 50: Evaluación del plato ancestral Menestra</i>	85
<i>Cuadro 51: Evaluación del plato ancestral Guatita</i>	86
<i>Cuadro 52: Tabla resumen de valoraciones y promedio de recetas</i>	86
<i>Cuadro 53: Costo de producción del Sango</i>	87
<i>Cuadro 54: Costo de producción del Molloco</i>	88
<i>Cuadro 55: Costo de producción Refrito de maní</i>	89
<i>Cuadro 56: Costo de producción Caldo de cuy o Tripaje de Chivo</i>	90
<i>Cuadro 57: Costo de producción Repe de Maní</i>	91
<i>Cuadro 58: Costo de producción Chicha de Maíz</i>	92
<i>Cuadro 59: Costo de producción Chicha de Maní</i>	93
<i>Cuadro 60: Costo de producción Ají de Maní</i>	94
<i>Cuadro 61: Costo de producción Zambate o Humita</i>	95
<i>Cuadro 62: Costo de producción del Tamal</i>	96
<i>Cuadro 63: Costo de producción Molido de Yuca</i>	97
<i>Cuadro 64: Costo de producción Menestra</i>	98
<i>Cuadro 65: Costo de producción Guatita</i>	99
<i>Cuadro 66: Tabla resumen de costos de producción de recetas</i>	100
<i>Cuadro 67: Ficha de inventario de productos agrícolas</i>	154
<i>Cuadro 68: Ficha de evaluación de productos agrícolas</i>	157
<i>Cuadro 69: Ficha de levantamiento gastronómico</i>	161
<i>Cuadro 70: Evaluación de Productos Maíz criollo</i>	165
<i>Cuadro 71: Evaluación de Maíz blanco</i>	169
<i>Cuadro 72: Evaluación del maní criollo</i>	173
<i>Cuadro 73: Evaluación de Productos Maíz criollo</i>	177
<i>Cuadro 74: Lista de interlocutores</i>	181

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1: Ubicación del área de estudio</i>	20
<i>Figura 2: ¿Qué tiempo tiene su restaurante en funcionamiento?</i>	75
<i>Figura 3: Tradición familiar en los platos del restaurante</i>	75
<i>Figura 4: Productos agrícolas para los platos</i>	76
<i>Figura 5: platos que usted ofrece en el restaurante</i>	78
<i>Figura 6: Frecuencia de la elaboración de los platos</i>	79
<i>Figura 7: Motivo por el que las personas visita la parroquia</i>	80
<i>Figura 8: Portada de Recetario Ancestral</i>	101
<i>Figura 9: Menú de desayunos</i>	115
<i>Figura 10: Socialización del Proyecto</i>	116
<i>Figura 11: Socialización del Proyecto</i>	117
<i>Figura 12: Socialización del Proyecto</i>	117