

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



**“IDENTIFICACIÓN DE ELEMENTOS DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE A
LA COCINA TRADICIONAL PAUTEÑA, COMO ASPECTOS INNOVADORES
A LA MISMA”**

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

AUTORAS:

ELIANA PATRICIA CÁRDENAS LÓPEZ

ANDREA ALEXANDRA SANMARTIN FÁREZ

DIRECTOR:

DR. JUAN MARTÍNEZ BORRERO

CUENCA – ECUADOR

ENERO DE 2012



INDICE

DEDICATORIA	- 9 -
AGRADECIMIENTO	- 11 -
RESUMEN.....	- 5 -
ABSTRACT	- 6 -
INTRODUCCIÓN.....	- 13 -
CAPÍTULO 1	
LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE COMO NUEVA TENDENCIA GASTRONÓMICA	
1.1 CONCEPTO DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE:	- 14 -
1.1.1 ELEMENTOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	- 15 -
1.2 DESARROLLO E IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE-	16 -
1.2.1 IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	- 18 -
1.3 BENEFICIOS SOCIALES, ECOLÓGICOS Y ECONÓMICOS DE ESTA TENDENCIA	- 20 -
1.3.1 BENEFICIOS SOCIALES:	- 20 -
1.3.2 BENEFICIOS ECOLÓGICOS:	- 20 -
1.3.3 BENEFICIOS ECONÓMICOS:.....	- 22 -
1.4 PRODUCTOS LOCALES, ORGÁNICOS Y AGROECOLÓGICOS. CONCEPTOS.	- 22 -
1.4.1 PRODUCTOS LOCALES:.....	- 23 -
1.4.2 PRODUCTOS ORGÁNICOS:	- 23 -
1.4.3 PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS:.....	- 24 -



CAPÍTULO 2

PAUTE, ANTECEDENTES, HUERTOS Y RESTAURANTES DEL CANTÓN

2.1. GENERALIDADES DEL CANTÓN:	- 26 -
2.2. RASGOS CULTURALES:	- 27 -
2.3 ATRACTIVOS TURISTICOS:	- 28 -
2.4. ACTIVIDAD ECONÓMICA:	- 28 -
2.5. ACTIVIDADES PRODUCTIVAS:.....	- 30 -
2.5.2 PARROQUIA BULÁN:	- 31 -
2.6 HUERTOS, VIVEROS Y MERCADOS LOCALES:	- 31 -
2.6.1 SITUACIÓN ACTUAL DE LOS HUERTOS DE PAUTE.....	-31-
2.6.2 HUERTOS FRUTALES DEL CANTÓN:.....	- 34 -
2.6.3. HUERTOS DE HORTALIZAS:	- 39 -
2.6.4 HUERTOS DE PAPA Y TOMATE DE ÁRBOL:	- 44 -
2.7. VIVEROS DEL CANTÓN.	- 51 -
2.8 MERCADOS LOCALES:	- 52 -
2.9 RESTAURANTES QUE OFRECEN LA COMIDA TRADICIONAL DE PAUTE....	- 56 -

CAPÍTULO 3

APLICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN LA COMIDA TRADICIONAL PAUTEÑA

3.1. PLATOS TRADICIONALES DEL CANTÓN PAUTE	- 65 -
3.2. RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES DEL CANTÓN PAUTE:	- 91 -
3.3 ANÁLISIS DE ELEMENTOS DE SOSTENIBILIDAD QUE SE HAN IDENTIFICADO EN EL RESTAURANTE	- 101 -
3.3.1. PROTECCIÓN DEL AMBIENTE.	- 101 -
3.3.2 RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CULTURAL	- 102 -



3.4 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.....	- 102 -
3.4.1 PRODUCTOS LOCALES CULTIVADOS DE MANERA ORGÁNICA	- 103 -
3.4.2 APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS LOCALES A LA CARTA DEL RESTAURANTE	- 105 -
3.4.3 PLATOS TRADICIONALES A LOS QUE SE APLICA LA PROPUESTA. -	107
-	
3. 5. PRÁCTICAS QUE SE DEBEN INCLUIR PARA FORMAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A UNA COCINA SOSTENIBLE.	- 140 -
CONCLUSIONES	- 143 -
RECOMENDACIONES	- 145 -
BIBLIOGRAFÍA.....	- 147 -
GLOSARIO.....	- 152 -
ANEXOS	- 157 -
ÍNDICE DE TABLAS.....	- 182 -
ÍNDICE DE FIGURAS.....	- 182 -



RESUMEN

El presente trabajo trata sobre los elementos de la gastronomía sostenible como una nueva tendencia que va tomando importancia en varios países del mundo. El uso de productos locales así como el uso responsable de los recursos naturales son sus principales fundamentos.

Para ello es importante conocer los beneficios así como el tratamiento de los productos locales que son cultivados de manera orgánica, desde su cultivo, la transformación que éstos sufren, hasta que llegan a su destino final. Uno de los pasos a realizar es identificar los huertos o pequeñas cultivos, de ésta manera conoceremos el valor de los productos propios de ésta zona y en qué platos o comidas tradicionales se pueden utilizar.

Todo esto con la finalidad de promover la participación activa de cada uno de los grupos de personas que intervienen en la transformación de un producto es decir desde los agricultores, restauranteros y consumidores, presentando los elementos y las prácticas sostenibles para que la experiencia gastronómica que se brinde en un establecimiento sea ambientalmente responsable.

Palabras claves: gastronomía, sostenible, tendencia, locales, cultivo, huertos, agricultores, restauranteros, consumidores, prácticas, ambientalmente, responsable.



ABSTRACT

This document discusses the elements of a sustainable gastronomy as a new trend that is gaining momentum in several countries around the world. The use of local products and the responsible use of natural resources are its main basis.

It is important to know the benefits as well as the treatment of local products which are grown organically, from their cultivation, transformation, to their final destination. One of the steps to follow, is to identify the orchards and small crops, so we will know the value of the products from this area and in which traditional food they can be used.

All this in order to promote the active participation of every group of people involved in the transformation of the product, it means, farmers, restaurants and consumers, presenting the elements and the sustainable practices in order to ensure that the gastronomic experience provided, is environmentally responsible.

Key words: gastronomy, sustainable, trend, local, cultivation, orchards, farmers, restaurants, consumers, practices, environmentally, responsible.



AUTORÍA

Yo, Eliana Patricia Cárdenas López, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de: Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Eliana Patricia Cárdenas López

C.I. 010562122-1

Yo, Eliana Patricia Cárdenas López, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Eliana Patricia Cárdenas López

C.I. 010562122-1



Yo, Andrea Alexandra Sanmartín Fárez, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de: Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Andrea Alexandra Sanmartín Fárez

C.I. 070504411-3

Yo, Andrea Alexandra Sanmartín Fárez, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora

Andrea Alexandra Sanmartín Fárez

C.I. 070504411-3



DEDICATORIA

Esta tesina va dedicada a los seres más importantes de mi vida mis padres Alfonso y Marthita, quienes han sabido guiarme con amor y sobre todo me han brindado siempre su apoyo incondicional.

A mis hermanos: Juan Pablo, Catalina, Maritza, Ximena y Mauricio, y a mis sobrinas Belén y Paula, por ser esa fortaleza para salir adelante y estar siempre a mi lado dándome ánimos.

De manera especial a Caty, Sylvain, Luca, y Maritza, que a pesar de la distancia me han apoyado desinteresadamente y me han motivado a seguir adelante.

Los quiero mucho.

Eliana



DEDICATORIA

Mi tesis dedico con todo mi amor y cariño.

A ti DIOS que me diste la oportunidad de vivir y de regalarme una familia maravillosa.

Con mucho cariño principalmente a mis padres que me dieron la vida y han estado conmigo en todo momento. Gracias por todo papá y mamá por darme una carrera para mi futuro y por creer en mí, aunque hemos pasado momentos difíciles siempre me han estado apoyándome y brindándome todo su amor, por todo esto les agradezco con todo mi corazón y este trabajo es para ustedes.

Y a mis profesores, por ser tan buenos profesores y personas como lo son ustedes. Nunca los olvidare.

Les agradezco a todos ustedes con toda mi alma el haber llegado a mi vida y el compartir momentos, por esos que nos hacen crecer y valorar a las personas que nos rodean. Los quiero mucho y nunca los olvidare.

Andrea



AGRADECIMIENTO

“Hay momentos en la vida, que son especiales por sí solos. Compartirlos con las personas que quieres los convierte en mágicos e inolvidables”.

Agradezco a la Universidad Estatal de Cuenca porque me abrió sus puertas y me acogió durante toda la etapa universitaria, a las autoridades y personal docente, de manera especial a nuestro tutor, Dr. Juan Martínez B, quien eficientemente orientó el desarrollo de esta tesina.

Un agradecimiento profundo y sincero a Dios, y a mis padres por brindarme la oportunidad de alcanzar una meta más en mi vida y a realizarme profesionalmente.

De igual manera, un agradecimiento a Restaurante CORVEL, por la apertura y el apoyo que nos brindó para la realización de esta investigación, y todos quienes aportaron de manera positiva en este trabajo.

Eliana.



AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento por esta tesis, pero sobretodo, por estos cinco años que compartimos:

A DIOS por demostrarme tantas veces su existencia y con ello darme fuerzas para salir delante de cada tropiezo.

A mis padres por su determinación, entrega y humildad que me han enseñado tanto.

A mis hermanas de sangre, Silvia, Valeria, María José, a mis hermanos que la vida me regalo, Jacqueline, Diana, Carla, Nelson gracias por su apoyo, por sus enseñanzas y porque siempre alimentan mi alma.

A mis profesores y profesoras que me enseñaron más que teorías, al director de mi tesis Dr. Juan Martínez por su colaboración en la realización de esta tesis

Y a todas las personas que me han apoyado a lo largo de esta trayectoria que ha llegado a su meta.

Gracias.

Andrea



INTRODUCCIÓN

El acelerado ritmo de vida de los pueblos ha hecho que muchos de nuestros productos dejen de producirse y comercializarse, esto a su vez ha generado que la cocina actual vuelva sus ojos hacia lo que se denomina gastronomía sostenible, cuya filosofía, se basa en la aplicación de valores ecológicos, de respeto a los productos originarios de un pueblo, que han caído en desuso y que forman parte de la identidad gastronómica del mismo

Para ello es necesario difundir información sobre el uso sostenible de este tipo de productos, estimulando el consumo de los alimentos que se producen de manera más saludable en el cantón Paute y sobre todo para que se promocionen platos auténticos y diferenciados que forman parte de la identidad gastronómica de éste pueblo.

El propósito de esta investigación es impulsar una cocina actual, sana y sustentable, con lo que se busca incluir productos locales que contribuyan al desarrollo de las comunidades, al respeto y protección del medio ambiente.



CAPÍTULO 1

LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE COMO NUEVA TENDENCIA GASTRONÓMICA

1.1 CONCEPTO DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE:

Actualmente, la búsqueda de nuevas técnicas, procesos, productos y sabores, han dado paso a la formación de nuevas tendencias culinarias. La mejora continua, la búsqueda de elementos innovadores que despierten aún más el interés de un público, ha llevado a la creación de nuevos conceptos en torno a la cocina. Al mismo tiempo estas nuevas tendencias han generado la aparición de un movimiento denominado Gastronomía Sostenible, un estilo de cocina sin autor que está orientada al uso de productos locales o inmediatos, frescos y saludables.

Este concepto es impulsado por restaurantes y personas comprometidas con la filosofía de sostenibilidad en la cual productores, agricultores, cocineros, restaurantes y consumidores están a favor de la identidad de su pueblo para que se mantenga, pero sobre apuestan por el comercio justo de éstos productos, tomando en consideración temporadas y variedades, de manera que no se afecte al medio ambiente.

Se la puede entender como una iniciativa que pretende ofrecer al público una cocina elaborada a base de productos locales, dejando de lado productos con exceso de pesticidas o químicos que resultan nocivos para la sociedad. Planteando así una filosofía en la que se retoma la cocina tradicional, mediante el uso de productos locales, cocinados de la manera más tradicional posible.

Es así que Oscar Pérez Nafarrete, chef mexicano sostiene que “la base de la cocina sostenible es buscar los productos de la región, lo que permite a los campesinos y agricultores producir alimentos sin dañar al medio ambiente ni



amenazar las generaciones futuras, además de generar riqueza con esto”. (Internet: <http://vinisfera.com/r/archivo/114>. Acceso: 7 de diciembre de 2011).

El estadounidense Dan Barber, sostiene que "las grandes cocinas comienzan con los grandes alimentos y los grandes alimentos empiezan con grandes agricultores." Es por ello que los cocineros relacionados con este tipo de tendencia sostenible conforman el nexo entre los agricultores y consumidores pues dependerá de ellos el interés que se genere en la producción de alimentos locales, orgánicos y agroecológicos. Concientizando así a ambas partes a producir y consumir alimentos limpios, frescos, que no hayan recorrido largas distancias, y que hayan sido producidos en condiciones más justas y amigables con el medio ambiente. (Internet: http://www.lanacion.com.ar/1269248-el-nuevo-rol-del-chef?camp=nota_recom. Acceso: 20 de noviembre de 2011).

1.1.1 Elementos y características de la gastronomía sostenible:

Productos Locales: La característica principal de la gastronomía sostenible radica en la elección y el empleo de ingredientes locales y orgánicos frente a los ingredientes o productos que provengan de otras regiones o países.

Se da preferencia a alimentos que hayan sido producidos en condiciones que aseguren la conservación del entorno ambiental, es decir productos de temporada, naturales, limpios (sin altos contenidos de pesticidas o fertilizantes que se hayan utilizado para alargar su tiempo de vida), lo cual hace que los productos sean frescos.

Desarrollo de las comunidades: Los productos se obtienen directamente del productor, también plantea el uso de productos artesanales por ejemplo:



confituras caseras, germinados, etc. Con lo cual se favorece a la economía sostenible de la zona.

Protección del Medio Ambiente: Además se plantea también la aplicación de ciertos principios sostenibles que ayuden a reducir el impacto ambiental como:

- Uso adecuado y responsable de los recursos naturales.
- El reciclaje de residuos (vidrio, plástico, cartón, aceites, etc.).
- Uso de materiales reciclables como recipientes de cristal o de plástico (tupper) y la reducción de aquellos que no se degradan y que generalmente provienen de derivados del petróleo como el tecnopor.

En cuanto a la distribución de los alimentos, son productos que al no recorrer largas distancias reducen el impacto de contaminación ambiental al transportarlos, esto reduce significativamente empaques o envolturas que afectan al entorno.

Como podemos ver esta tendencia maneja principios que hacen referencia a lo económico, ecológico y saludable. Pues la población tiene acceso a productos más baratos pues son productos de temporada, que no recorren largas distancias, y que no tienen empaques nocivos para el medio ambiente, siendo productos sanos, limpios, frescos lo cual favorece a la salud del consumidor. (Internet: <http://vinisfera.com/r/archivo/114>. Acceso: 7 de diciembre de 2011).

1.2. DESARROLLO E IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE:

En la actualidad se habla de una nueva tendencia o movimiento denominado Gastronomía Sostenible, la cual plantea que la humanidad debe tomar consciencia que no siempre dispondremos de los productos que ofrece la tierra



por lo que requieren de un consumo más sensato. La apuesta de éste nuevo modelo en la cocina mundial, serían alimentos frescos, con productos endémicos de una zona, y una producción artesanal sin químicos. Cuidar a los productores y respetar el medio ambiente y la salud.

Como lo afirma, Libertar Regalado E., en la siguiente frase en la que se manifiesta que:

“Comer es un acto agrícola y producir debe ser un acto gastronómico”. La tierra y el ser humano forman un todo, el uno depende el otro y viceversa, los dos están en un constante ir y venir bebiendo de sus sabias: dándose, entregándose, restándose, quitándose. Buscar el perfecto equilibrio, que ninguno dañe al otro, respetarse debe ser el acto de placer más sagrado que nos debemos rendir.” (Passano, 72).

En cierta forma en algunos países como México este concepto más que ser visto como una tendencia de moda, es un concepto que se ha manejado desde siempre pues por falta de recursos económicos o tecnologías adecuadas para producir alimentos con pesticidas; ha sido una problemática que ha hecho que la gastronomía de este pueblo se apegue siempre a lo local. Con una importación mínima de productos de otros países (Internet: <http://vinisfera.com/r/archivo/114>. Acceso: 7 de diciembre de 2011).

En el Ecuador, si bien el tema de tendencias gastronómicas no está tan desarrollado como en Europa. La gastronomía sostenible, se la ha aplicado de manera natural, así pues en el cantón Paute, un porcentaje pequeño de agricultores muchas veces por falta de capacitaciones o de recursos económicos, producen de manera artesanal. Y el consumo de dichos productos es de carácter familiar y no comercializados en mercados locales o dirigido a personas particulares, por lo que son distribuidos en el mismo cantón.



Mientras que en países desarrollados como Italia, España, o Alemania este concepto se refleja con otras ideas como por ejemplo Slow Food un movimiento que va en contra del fast food, proponiendo una alimentación apegada a lo bueno, lo limpio y lo justo. De cierta forma, lo sostenible ha existido desde siempre, pero las continuas innovaciones en cuanto a técnicas o procesos ha hecho que se deje de lado nuestras raíces como pueblo. De ahí que se dé nuevamente importancia en dichos países, a las tradiciones, a la forma de alimentación de antes es decir sin productos importados.

Así la gastronomía sostenible surge en respuesta a la preocupación a nivel mundial por una alimentación sana y balanceada para el organismo, lo que conlleva al mantenimiento de un entorno también saludable que busca mantener el equilibrio entre ecología y economía de una zona. Incluyendo en las preparaciones culinarias productos de temporada, propios de la región y comprometidos con el medio ambiente y la identidad de un pueblo.

En consecuencia, por lo antes mencionado la gastronomía sostenible valoriza los productos, la cultura, la sociedad y el uso responsable de recursos naturales, permite la unión del patrimonio natural y cultural. Lo cual hace que cada vez sean más quienes se identifican con este concepto gastronómico.

1.2.1 Importancia de la gastronomía sostenible:

Existen algunos factores por los que se considera importante esta tendencia, entre ellos: por retomar los alimentos, tradiciones y métodos de la cocina local; se mantiene la identidad de una cultura, se valora la producción artesanal y orgánica, favoreciendo de esta manera al comercio justo.

Así mismo existe un interés por el rescate de productos autóctonos olvidados, como hierbas, semillas, frutas, hojas de antaño, especias que han dejado de consumirse en las ciudades y que pueden dar lugar a recrear platillos. (Internet:



<http://lahojita.org/index.php/cocina-diversa-y-saludable/63-ecococina-una-tendencia-culinaria-del-momento>. Acceso: 20 de noviembre 2011).

La única manera para que los alimentos autóctonos que forman parte de nuestra identidad como pueblo no desaparezcan es el retomarlos en las recetas de las cocinas actuales. De ésta manera se generaría nuevamente el interés en nuestros agricultores por cultivarlos, ya no como una razón de afecto hacia sus huertos, o para el consumo familiar. Sino como una alternativa de supervivencia que generará incentivos al momento de sembrar ya que el producto sería rentable, lo que favorece al comercio justo de sus productos.

Además pretende fomentar el consumo de alimentos orgánicos, sanos y locales, producidos mediante métodos respetuosos con el medio ambiente. En el que los restaurantes o personas interesadas en trabajar con estos productos orienten sus compras a un entorno local y sobre todo fácilmente disponible.

Por otro lado, crea conciencia en cada uno de los actores que participan en el desarrollo de la gastronomía desde los agricultores hasta el personal de los restaurantes y comensales, ya que los recursos en los que se basa la gastronomía no son infinitos. Por ello es necesario preservar los productos de los que disponemos hoy para asegurar la diversidad y abundancia de éstos para siempre. (Internet:

<http://www.gastronomiasostenible.pe/info/gastronom%C3%AD-sostenible-es>.

Acceso: 20 de noviembre de 2011).

Concepto que también crea conciencia sobre la aplicación de prácticas sostenibles en las cocinas de restaurantes, cuyo objetivo es concientizar a su personal sobre el manejo de desechos de alimentos y al uso responsable de los recursos naturales, de manera que se reduzca su impacto en el medio ambiente.



1.3 BENEFICIOS SOCIALES, ECOLÓGICOS Y ECONÓMICOS DE ESTA TENDENCIA:

En torno a la gastronomía sostenible, giran aspectos como cultura, ecología, agricultura, productores, el desarrollo regional de una provincia a través de una gastronomía local, una conciencia de responsabilidad social y ambiental, factores que le atribuyen a la gastronomía sostenible los siguientes beneficios.

1.3.1 BENEFICIOS SOCIALES:

La población tiene acceso a alimentos más frescos, sabrosos, y saludables: Esta nueva tendencia sobre el cultivo y manipulación de los alimentos que son ingeridos a diario está logrando muchos adeptos, pues hace que quienes los consumen tengan la confianza de que son alimentos sanos, con un importante componente orgánico, más nutritivos; creando así una cultura de gastronomía saludable.

Sostener a nuestras tradiciones rurales: Por una parte la gastronomía sostenible estimula el desarrollo de recetas actuales y tradicionales a base de productos que se cultiven en sectores aledaños, de manera que el producto final sea un alimento con identidad cultural de mejor calidad y fresca.

Promueve el empleo local: El consumo de alimentos deben ser de la región o sector, por ello de manera directa favorece el empleo local, puesto que genera más ingresos para agricultores.

1.3.2 BENEFICIOS ECOLÓGICOS:

Proteger la naturaleza preservando las tierras agrícolas: Un punto importante es el proteger y respetar las tierras de cultivo, la cantidad de frutos, tiempo de producción y crecimiento de las plantas, sin implementar químicos que estropeen y generen daños a la producción futura de la tierra, cuidando de esta manera la alimentación de futuras generaciones.



Apoyar a que las prácticas agrícolas sean sostenibles y ambientalmente responsables: Una manera efectiva sería que toda la población tuviera conocimiento de las cosas que ingiere y así buscarían otros caminos para alimentarse de manera más sana sin alimentos con químicos y preservantes. En este sentido, el artículo publicado por el Diario El mercurio, se menciona que: las granjas son integrales, ya que los cuyes consumen la hierba que se siembra entre los frutales, por lo que no abusan de químicos, pues los animales morirían.

En el mismo artículo se señalar que realizan 3 fumigaciones por año con los productos menos dañinos que hay, en comparación a otros lugares como Ambato o Chile en donde se realizan entre ocho y veinte y un fumigaciones

El tipo de agroquímicos que se utiliza son únicamente los de sello verde y que el mayor porcentaje de productos empleados son vióles hechos a base de abono orgánico, principalmente de estiércol de cuy y aves, además de plantas de la zona, y leche. Y las dosis en las que utilizan estos agroquímicos son pequeñas. (Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre).

De igual manera sería importante conocer y valorar la agricultura sostenible, evitando migraciones y monopolios agrícolas.

“La gente se va por ambición y porque no sabe aprovechar lo que tiene, la tierra es bondadosa y hay que ser perseverantes, si allá van a trabajar en doble o triple jornada aquí pueden hacer lo mismo, con la diferencia de que está junto a su esposo o esposa y con sus hijos, y sin estar ordenados. De aquí se han ido bien pocos si llegan a un 10 por ciento es mucho, porque no hay necesidad de abandonar nuestro país”, fue el comentario de Víctor Orellana, morador de Bulán. (Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre).



En el cantón Paute se practica de manera indirecta una agricultura sostenible y se desarrollan proyectos para ello, minimizan cada vez la utilización de químicos, utilizan solo los necesarios como plaguicidas para el buen desarrollo de la planta, puesto que esto es al inicio, la planta tiene todo un ciclo por recorrer para desintoxicarse de estos químicos, necesarios para su vida. Por otra parte se está trabajando en el cantón en el cultivo de plantas nativas de la región mismas que se dan de manera 100% natural en los filos de las carreteras. (Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre).

1.3.3 BENEFICIOS ECONÓMICOS:

Fortalecer a la economía local: El consumo de los productos locales y orgánicos, es un equivalente a generar y fortalecer la economía local. De esta manera se desarrolla una calidad agrícola que atrae a más de pobladores a personas de otros cantones, por las prácticas sostenibles en el cultivo de ciertos productos. Más aún en un cantón como Paute, en donde gran parte de la población se dedica a la agricultura, siendo uno de los principales medios de subsistencia de muchas familias.

1.4 PRODUCTOS LOCALES, ORGÁNICOS Y AGROECOLÓGICOS. CONCEPTOS.

El estudio y desarrollo de una gastronomía más consciente y ecológica que brinde a la sociedad una alimentación sana, es un aspecto muy importante para incrementar la acogida hacia productos locales orgánicos y agroecológicos.

Por lo que, a continuación se describen los conceptos de dichos productos, entre ellos tenemos:



1.4.1 PRODUCTOS LOCALES:

El cantón Paute se caracteriza por poseer fértiles tierras, en ella se encuentran productos locales que nacen de manera natural, sin ningún empleo del ingenio del agricultor, de igual manera existe la producción agrícola de alimentos adaptados desde la época de colonización española, que a través de los años han formado parte de nuestra cultura alimenticia y gastronómica.

La página web de Astro-Visión nos da la siguiente definición para Productos Locales:

La definición de "productos locales" es una declaración de origen, que generalmente se refiere a una provincia, un país o territorio, el producto local es fiel a respetar las tradiciones culinarias saludables. (http://www.astro-vision-avenir.com/productos_locales_nuestra_comida.html. Acceso: 12 de octubre 2011).

En el cantón Paute si bien no existen declaraciones de origen, existen productos considerados como locales, porque se los ha cultivado desde hace mucho tiempo atrás, entre ellos están la cidra, la acaparra, (flor del penco), chamburo, el aguacate negro, el ají pauteño, el siglalón, el babaco, el capulí, chirimoya. También existen productos que se han adaptado en la zona y que son de alta producción en el cantón, que son: durazno, manzana, tomate de árbol, mora, maíz, fréjol, papa.

1.4.2 PRODUCTOS ORGÁNICOS:

Los productos orgánicos son parte esencial de la gastronomía sostenible, estos productos son llamados así gracias a su origen que viene de la utilización de materias orgánicas, en cuya producción no intervienen químicos, por ello se entiende que son productos más sanos, libres de sustancias tóxicas, y nutritivos. Las prácticas que utilizan en su cultivo son sostenibles, es decir no causan daño al medio ambiente



La página web de Alimentación Sana nos dice que los sinónimos a este tipo de alimentos son alimentos biológicos o ecológicos, términos que se utilizan para designar los alimentos que cuidan tanto la salud de los consumidores como el equilibrio del medio ambiente en que se producen.

Se consideran "orgánicos" a aquellos vegetales y frutas que en ninguna etapa de su producción intervienen fertilizantes, herbicidas o pesticidas químicos, de igual manera tampoco se los utiliza en los suelos donde son cultivados. (Internet:(<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/organicos1.htm>). Acceso: 11 de octubre de 2011).

Al hablar específicamente de Paute, necesariamente los agricultores se ven obligados a utilizar en un porcentaje de un 20% de químicos en la producción de sus alimentos pues necesitan protegerlas de enfermedades comunes como la mosca del tomate. Pues es una enfermedad que no se puede evitar.

Vale mencionar que en Paute las producciones agrícolas, son un ochenta por ciento orgánicas, tema que muchas veces no es de conocimiento del consumidor, pero sí del agricultor, gracias a esta forma de cultivo que de alguna manera se adapta al tema de sostenibilidad, por lo que la gente prefieren esta fruta a nivel de provincia y país.

1.4.3 PRODUCTOS AGROECOLÓGICOS:

Los productos agroecológicos son un referente de los productos orgánicos, tiene un principio básico que es el no usar sustancias tóxicas o químicas, en su cultivo utilizan productos de origen vegetal, animal y mineral que no contaminan, además en la producción del alimento aplican prácticas sostenibles (Red Agroecológica del Austro).

Los productos agroecológicos se producen basándose y respetando los principios de la agricultura ecológica o agroecología. Generalmente no



utilizan certificación para garantizar la calidad de los mismos; o si utilizan ciertos sistemas de garantías son participativos y de bajo costo. (Internet: <http://www.productosorganicos.org.py/V1/que-son-productos-organicos-agroecologicos>. Acceso: 12 de octubre de 2011).

Por su parte la agroecología, busca producir un alimento protegiendo la calidad de los recursos naturales (suelo, agua, biodiversidad), sin el uso de productos químicos, y en su lugar utilizar elementos naturales que no afecten el medio ambiente, además en este proceso de producción se integran parte de los principios básicos del desarrollo sostenible relacionando temas: económicos, sociales, ecológicos y culturales (Red Agroecológica del Austro).

Actualmente este tipo de productos están entrando en los mercados, existen diferentes asociaciones de productores agroecológicos en diferentes cantones, tal es el caso de Mushuk Pakarina ubicado en Gualaceo, y la Asociación de productores agroecológicos del Austro ubicado en Cuenca, quienes tienen como objetivo el promover la investigación, aplicación y difusión de técnicas de producción agroecológicas así como el reconocimiento y recuperación de los conocimientos y prácticas ancestrales. Lo cual es positivo pues se sensibiliza sobre la importancia de la agroecología a nivel de la sociedad en general, favoreciendo a la gastronomía sostenible.



CAPÍTULO 2

PAUTE, ANTECEDENTES, HUERTOS Y RESTAURANTES DEL CANTÓN

Aspectos como el clima cálido, la belleza de sus paisajes, y la reconocida producción de flores y frutas, han hecho que turistas y pobladores del Cantón Paute, lo llamen el **“PARAÍSO DE FLORES Y FRUTAS”**.

Su gente que se caracteriza por ser trabajadora e interesada en el progreso del Cantón, ha demostrado que frente a desastres naturales como el de “La Josefina”, puede salir adelante una muestra de ello es que han creado nuevas formas de mejorar su situación económica, dando lugar a una afamada producción de flores y frutas, además de fomentar el turismo con diferentes propuestas entre ellas los deportes extremos, la gastronomía, y hermosas hosterías que hacen de Paute un lugar ideal para visitarlo.

2.1. GENERALIDADES DEL CANTÓN:

El Cantón Paute, posee características especiales en cuanto a su ubicación y suelo, que como hemos mencionado anteriormente lo hacen un sitio afamado por su variada producción. Razón por la que hemos escogido este cantón para el estudio de su producción, dichas características serán descritas a continuación.

UBICACIÓN: Paute está ubicado al noreste de la Provincia del Azuay, a unos cuarenta y dos kilómetros de Cuenca. Tiene una extensión de 271 kilómetros cuadrados.

LÍMITES:

Al Norte y Oeste con el Cantón Azogues

Al Sur con el Cantón Gualaceo

Al Este con los Cantones El Pan y Sevilla de Oro



POBLACIÓN: Tiene una población de 25. 494 habitantes

POBLACIÓN DEL CANTÓN PAUTE, SEGÚN SEXO		
Sexo	Casos	%
Hombre	11.881	46,60 %
Mujer	13.613	53,40 %
Total	25.494	100,00 %

TABLA 1. POBLACIÓN DEL CANTÓN PAUTE, SEGÚN SEXO.

Fuente: Censo de Población y Vivienda, www.inec.gov.ec.

Acceso: 6 enero de 2012.

Tabla 1 Población del cantón Paute, según sexo.

CLIMA: Al ubicarse en el Valle del Río Paute tiene un clima subtropical-templado que se ubica en los 18 grados centígrados.

2.2. RASGOS CULTURALES:

Actualmente el Ministerio de Turismo junto con otras instituciones como la Mesa de Turismo del Cantón, unen esfuerzos con la finalidad de promocionarlo de manera especial en sus fiestas. Las actividades están teniendo acogida por turistas de la provincia como de otras regiones del país. Las fiestas más populares que se celebran son:

- En febrero las fiestas del patrono de Paute, San José.
- Su aniversario de cantonización que es el 26 de febrero.

Así mismo no pierden la oportunidad para dar a conocer en estas fechas su gastronomía típica y es así que durante estas fechas se desarrollan festivales temáticos de cada plato típico del cantón como el conocido festival de la yaguana, diferentes stands en donde se venden choncho hornado, cuy con papas, tortillas, de igual manera promocionan productos típicos como la papa, entre otros.



2.3 ATRACTIVOS TURISTICOS:

Este cantón es uno de los lugares más visitados de la provincia por la variedad de distracciones que van desde el descanso a orillas del caudaloso Río Paute, el apreciar su biodiversidad y montañas gigantescas, hasta los llamados deportes extremos que han ganado espacio en este hermoso cantón, y que sus habitantes han sabido explotar, tal es el caso del parapente, el kayak, la escala deportiva y el senderismo.

Actualmente se observa a orillas del río Paute, algunos complejos hoteleros se encuentran en construcción lo cual demuestra que este cantón está ganando terreno en cuanto a desarrollo del turismo. De igual manera existen ya hosterías como: la Hostería San Francisco, la Hostería Uzhupud, Hacienda San Juan Pamba, la Hostería Cabañas de San Luis, y en el sector Las Huacas se un balneario de aguas medicinales, todas éstas ofrecen las comodidades necesarias al turista.

Por ello podemos decir que este cantón es uno de los lugares más visitados de la provincia por la variedad de distracciones que van desde el descanso, el relax, la gastronomía hasta los deportes extremos.

2.4. ACTIVIDAD ECONÓMICA:

Dentro de lo que es la actividad agrícola, los cultivos de maíz, fréjol, caña de azúcar, la producción frutícola y el cultivo de flores son las más representativas del cantón. El cultivo de la caña de azúcar se destaca por producir el mejor aguardiente de la región. En cuanto a la ganadería, es una actividad escasa ya que no existen pastizales. Mientras que actividades como la crianza de cuyes está impulsando la economía de los pobladores del cantón. La venta de los productos agrícolas, artesanales y el comercio en general, se realiza en la feria dominical, a donde acuden la población de pueblos y cantones vecinos (Ministerio de Turismo de Paute, 2).



En la entrevista realizada en el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), al Ing. Mario Chica, encargado de la producción de los Cantones de Paute y Guachapala, comentó que la producción de la caña de azúcar está desapareciendo en Paute, debido a que éstos cultivos han sido reemplazados por otros más rentables como es el caso de las flores. Durante los años 89 y 90, los propietarios de los cultivos de caña de azúcar vendieron sus tierras a las Familias Crespo y Malo, dichas familias reemplazaron con flores los cultivos de caña, por razones de costo pues tenían que esperar algunos años para poder cosecharlos.

Actualmente existen dos hectáreas dedicadas a la producción de la misma, una parte de esta va destinada a la preparación del guarapo que posteriormente se convierte en aguardiente. En Guachapala existen dos molineras la una pertenece a la Sra. Alejandra Palacios y la otra molinera pertenece al Dr. Barsallo que producen aguardiente, más conocido como trago de caña blanca.

Flores: La producción de flores de exportación, ha hecho de éste cantón un jardín, y forma parte de la gran oferta turística que llama la atención de los visitantes, pues muchas son las plantaciones y viveros que están a disposición para recorrerlos.

La Agroindustria de Flores tuvo sus inicios a principios de la década de los noventa, siendo Plantaciones Malima la primera en instalarse. Después se incrementaron otras empresas de este tipo como: Flores del Valle, Plantaciones Naste, Naturiflor, Flor de Oro, entre otras; plantaciones en las que la variedad de flores más exportadas a Estados Unidos, Europa y Japón son la Gypsophila Million Stars y las rosas.

Estas plantaciones, le han permitido crecer económicamente al cantón, a sus habitantes, especialmente después del Desastre de La Josefina, convirtiéndose actualmente en una de las principales fuentes de trabajo para los habitantes de Paute y sus parroquias. (Cobos, 348).



Como podemos ver esta industria es una de las principales actividades a las que se dedica la población, razón por la cual se ha convertido en uno de los más prósperos de la provincia.

2.5. ACTIVIDADES PRODUCTIVAS:

Paute es uno de los principales centros productivos del Azuay. Es así que su población se ha dedicado a dar continuidad a las actividades iniciadas por sus ancestros tales como las artesanías en barro, madera y paja toquilla.



Ilustración 1 Actividades productivas de Paute

La actividad más popular y que todavía se mantiene entre sus pobladores es el tejido de sombreros en paja toquilla, que posteriormente son comercializados en otros cantones como Gualaceo y Cuenca.

Esta fama productiva del cantón se debe principalmente a las tierras fértiles de las diferentes parroquias, así en las zonas bajas se siembra tomate de mesa uvilla, etc., en las zonas medias se cultivan huertos frutales de albaricoque, babaco, manzana, durazno, reina claudia, mora y en las zonas más altas maíz, papa y pastos.

Paute es un cantón eminentemente productivo, el sinónimo de Paute es “Productividad”. Cuenta con grandes empresas como: La Corporación



AZENDE que se dedica a la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas; aquí se elabora el muy conocido Aguardiente Zhumir que cuenta con una gran variedad de presentaciones y la conocida marca VIVANT. Los productos que aquí se elaboran son exportados a diferentes países del mundo. (Ministerio de Turismo de Paute, 11).

Estas son algunas de las actividades que han impulsado el desarrollo económico y productivo del cantón, como vemos es un pueblo que ha sabido explotar los recursos naturales de la mejor manera para el desarrollo del mismo.

2.5.2 Parroquia Bulán:

Dentro de las parroquias más productivas está la parroquia de Bulán, que se encuentra situado al Noreste de la provincia del Azuay, a 52 km de la capital Azuaya. Gracias a la fertilidad del suelo y la dedicación de su gente es una de las parroquias más productivas en cuanto a frutas se refiere. La mayoría de las familias en esta parroquia se dedican a la agricultura, principalmente al cultivo de manzana, chirimoyas, aguacates, albaricoques, duraznos, guayabas, etc., de igual manera a la crianza de animales pequeños como el cuy que actualmente es una de las actividades que forman parte de la economía de las familias.

2.6 HUERTOS, VIVEROS Y MERCADOS LOCALES:

En Paute estas tres actividades se ven estrechamente ligadas, ya que los viveros son los encargados de sembrar las semillas para dar lugar a las plantas que posteriormente serán compradas por los productores para sembrarlos en sus huertos. Cuando dichas plantas den sus frutos serán comercializados en los mercados locales.

2.6.1 Situación actual de los huertos de Paute:

En la entrevista realizada en el MAGAP al Ing. Mario Chica, encargado de la producción de los Cantones de Paute y Guachapala, mencionó que en Paute



se está trabajando en el cultivo de productos que se incluyen en la canasta básica como: el maíz, el fréjol, la alverja, tomate de árbol y la papa.

Para la producción de la papa se está incentivando la producción artesanal, ya que el agricultor no está dedicado a esta práctica. Es decir venden su producto a un precio igual que el resto de agricultores cuyos productos no son cultivados de manera artesanal.

Un problema que se está desarrollando en la Parroquia Bulán, es que el cultivo de frutas está siendo descuidado por la crianza de animales menores; puesto que los lugares de pastoreo están ubicados cerca las plantaciones de frutas y los agricultores prefieren no fumigar el pasto para los animales, debido a que los pesticidas caen en los lugares de pastoreo. Quedando expuestos los frutales a ser contaminados con la mosca de la fruta, ya que los controles que realizan no son adecuados pues se realizan con trampas que no son 100% efectivas.

Los huertos de las personas en Bulán no son específicos o destinados a un solo producto, los tienen mezclados con plantas que sirven de alimentación a los cuyes como alfalfa o el quijuy, es por esta razón que no se fumigan de una manera adecuada los árboles frutales para no afectar el alimento de sus animales pues consideran que la crianza de cuyes resulta más rentable que la producción de árboles frutales, esto a raíz del convenio que se tienen con China.

En cuanto a la recuperación de frutas como el chamburo y el siglalón, el INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias), posee parcelas demostrativas para dar a conocer la importancia de las frutas típicas de la región, el director de este proyecto es el Ing. Walter Larriva y los que participan en la fruticultura son el Ing. Claudio Encalada y el Ing. Carlos Percan el mismo que está trabajando en una recopilación de lo que son cactus para las tunas.



El Ing. Chica como encargado de los Cantones de Paute y Guachapala, está encargado a impulsar los productos de la canasta básica que son la política del gobierno y están dirigiendo cultivos andinos como chocho, melloco, quinua pero la población también está pidiendo asesoramiento en lo que son animales pequeños como el cuy por su alta rentabilidad, el proyecto del Ing. Chica no solo está encaminado a impulsar la producción de alimentos de la canasta básica, también se encarga de brindar capacitaciones sobre el cultivo de productos que sean lo más orgánicos posibles. Entre las razones que se exponen por las que un producto no puede ser 100% orgánico es por la necesidad de productos químicos como pesticidas en los primeros meses de crecimiento de las plantas.

En productos como el maíz, para prevenir el ataque de moscas y gusanos, se utilizan pesticidas en la última parte del proceso de crecimiento de la planta, éstos cultivos son en un 85% orgánicos y 15% químicos. Los cultivos de papas son en un 40% químico y 60% orgánico y en cuanto a las verduras son plantaciones 100% orgánicas.

El Municipio de Paute a capacitado a los pequeños productores en el tema de la utilización de químicos para que utilicen de manera más consciente para que no haya excesos en las plantaciones y no sea tan perjudicial para la salud del consumidor.

Para poder comprender mejor la forma de cultivo de dichos plantas se realizaron entrevistas a los propietarios de cada uno de estos lugares para conocer hasta qué punto son o no orgánicos o amigables con el medio ambiente. Para esto se ha elaborado un mapa de los diferentes huertos que han sido visitados.



MAPA DEL CANTÓN PAUTE

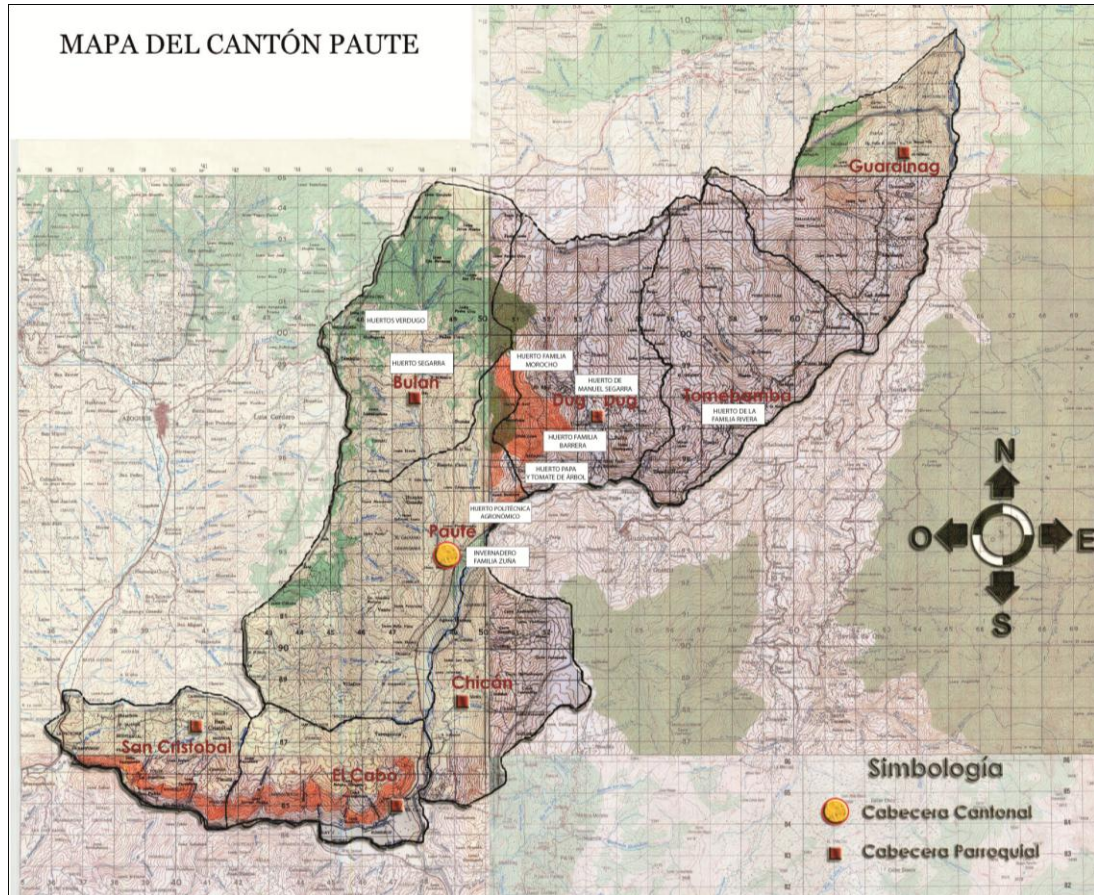


Ilustración 2: Mapa del cantón Paute

2.6.2 Huertos frutales del cantón:

Mediante la investigación de campo dirigida a tres de las siete parroquias del cantón Paute, Bulán, Dug Dug y Tomebamba, se ha constatado que se trata de un cantón productivo. Estas parroquias se caracteriza por la producción de determinados productos así por ejemplo:

En la Parroquia Bulán se encuentra el cultivo y producción de varias frutas tales como: manzanas, peras, duraznos, reinaclaudias, babacos, saxumas, moras, entre otros, además de actividades paralelas como la crianza de cuyes,



actividad que está cobrando cada vez mayor importancia por los agricultores pues de manera conjunta estas dos producciones se ven ligadas así, la hierba que crece entre los huertos o plantaciones es utilizado para la alimentación de dichos animales y el desecho orgánico de los cuyes es utilizado para abonar los terrenos.

En la parte baja de la parroquia, en las riveras del Río Cutilcay, se ubica un gran número de invernaderos destinados al tomate de árbol, mora, babaco, y tomate de mesa, en el sector de Guayán. (Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre 2011).

HUERTOS VERDUGO



Ilustración 3: Huertos Verdugo.



En la Parroquia de Bulán existen algunos huertos de carácter familiar, tal es el caso el del Señor Ángel Verdugo, ingeniero agrónomo que se dedica al cultivo de frutas desde hace 13 años.

Entre las variedades de fruta que se cultivan en esta parroquia mencionó a la manzana como el producto principal, a los ciruelos, los duraznos en diferentes variedades, albaricoques, peras, también se produce mora, babaco y el tomate de árbol.

Con respecto a la manzana, comentó que las variedades más cultivadas son: ben golden, golden, roja, alaska, granny smith, flor de mayo, entre otras. Añadió que buena parte de las semillas son introducidas de otros países. La temporada de cosecha empieza en febrero y termina en junio, pero es el mes de mayo donde se encuentran en gran cantidad.

Sobre los cultivos orgánicos, comenta que producir al 100% sin químicos, no es posible por lo dificultoso que es. Lo que se hace en la mayoría de los cultivos es usar los dos abonos combinados en cantidades parecidas, tratando de que el orgánico sea en mayor porcentaje que el químico. Los productores no se han propuesto cultivar 100% orgánico, pues el usar únicamente el abono orgánico es más costoso y el consumidor no paga ni valora lo orgánico, además no es conveniente en mercado, puesto que al ser un poco más costosos, la competencia aprovecha esto y existe gran oferta de productos por precios más bajos.

Por lo que sus huertos son en un 65% orgánico y un 35% químico.

Proceso de cultivo de las plantas: El proceso que el Sr. Verdugo utiliza en su huerto es el siguiente:

Cuando la planta esta pequeña o en proceso de maduración que es durante el mes de noviembre, en esta etapa usa pesticidas, comenta que su uso está un tanto satanizado, pues se cree que este pesticida dura todo el tiempo sobre el producto, y la realidad es que se comercializa en el mes de marzo, puesto que



existe un período posterior de 5 meses en el que la planta ha tenido un plazo para limpiarse de este pesticida.

El proceso que sigue para los caducifolios, por ejemplo es: al momento de cosechar se deshierba, luego se incorpora de 10 a 15 libras de materia orgánica de cuyes, y finalmente 400 gramos de 10/30/10 que es abono químico que contiene 10% nitrógeno, 30% fósforo, 10% potasio.

Comenta que el nitrógeno hace que crezca la planta en general, el fósforo hace que sus raíces crezcan, mientras más raíz tiene una planta más absorbe los nutrientes; el potasio trabaja en función de la fruta, hace que la planta cargue e interfiere en el sabor y el color. El calcio le da los nutrientes que hace que dure más en mesa la fruta. Esto se hace en el tiempo en que el árbol está dormido, cuando la planta florece se la fumiga, luego se la nutre con abonos orgánicos tales como: hierbas medicinales, leche, hierbas como ortiga, ruda, toronjil, caballo chupa, entre otras, las cuales se pican y se ponen a fermentar, y para el calcio se le incorpora leche la cual se mezcla con agua.

Prácticamente los controles los hace hasta el mes de diciembre y luego espera hasta la cosecha. No todas las frutas las cosecha al mismo tiempo, ya que depende de la fruta, el suelo y el clima.

HUERTOS SEGARRA

Otro huerto visitado fue el del presidente de la Junta Parroquial de Bulán el Sr. Justo Segarra, agricultor de 46 años que ha dedicado su vida a actividades como el cultivo de productos como el babaco, y la crianza de cuyes.



Ilustración 4: Huertos Segarra.

Como presidente de la Junta, tiene proyectos de incentivar el cultivo de frutas que están desapareciendo poco a poco como: el ciruelo azul, membrillo, saxumas, albaricoques, santa rosa, capulí entre otras.

El cuidado de sus huertos los hace a través del conocimiento propio y de las capacitaciones brindadas por el INIAP a los moradores del sector; se dedicó al cultivo de frutas y a la crianza de animales, desde hace 18 años. Sus productos los comercializa en el Mercado 12 de abril (Cuenca).

Entre los productos que nombra como propios de la región son el siglalón, el chamburo y el babaco, mientras que otros productos como la manzana, el durazno, y la pera indica que son productos introducidos.

Entre las ventajas de sus productos con respecto a otros, menciona que son alimentos que no contienen mucho residuo químico. Por lo que sus productos están en un rango de un 65% orgánico y un 35% químico.



Con respecto a la crianza de cuyes considera que es una actividad importante en la economía de la parroquia Bulán, pues comenta que es la que garantiza los ingresos semanales durante todo el año a las familias, ya que la fruta se cosecha sólo en temporadas específicas. De igual manera la mayoría de los cultivos constituyen una especie de pequeñas granjas integrales ya que a pocos metros de los invernaderos, o entre los espacios que dejan los árboles de manzana, pera o durazno, se cultiva haba, alverja, fréjol, o la hierba que a su vez es la base alimenticia para los cuyes. (Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre 2011).

2.6.3. Huertos de hortalizas:

Durante la visita de campo y con el afán de buscar huertos que manejen un porcentaje más alto de abonos orgánicos se encontró el Huerto de la Extensión del Colegio Agronómico a Distancia. Ubicado al frente de la Universidad Politécnica en el sector de Yugmacay.

HUERTOS DE LA EXTENSIÓN DEL COLEGIO AGRONÓMICO A DISTANCIA JUAN LUNARDI.

Huerto ubicado en el sector de Yugmacay-Paute, aquí se entrevistó a un salesiano de la comunidad el Sr. Tarsicio Battocchio, italiano de 60 años de edad, quien comentó que los principales productos que cultivan son hortalizas tales como: col, brócoli, coliflor, lechuga, berenjena, zapallito, pimiento. Actualmente en este huerto se realizan experimentos en el cultivo con pimiento, apio y zuquini de los que se está obteniendo muy buenos resultados.



Ilustración 5: Huertos de la Extensión del Colegio Agronómico a Distancia Juan Lunardi.

Características de los productos: Son cultivos tropicales más pequeños pero más sabrosos, y son principalmente vendidos a Coopera a quienes entregan un promedio de 600 a 800 plantas semanalmente y al mercado de Paute de 300 a 400 plantas, en donde los negociantes van personalmente a retirar los productos.

Estos alimentos son 85% orgánicos y 15% químicos ya que hay enfermedades en ciertas plantas que necesariamente tienen que tratarse con magnesio.

Tipo de abonos: Entre los tipos de abonos orgánicos que utilizan están la abonaza y el abono de vaca. En cuanto a abonos químicos utilizan el “cultivador”.

El manejo de abonos químicos y orgánicos en las hortalizas lo hacen basándose en la práctica, o sea por conocimiento de los estudiantes del Colegio Agronómico quienes realizan allí sus prácticas estudiantiles. Así por ejemplo en una hectárea utilizan un quintal y medio de químico y 6 quintales de abonaza, abono considerado casi natural. Éste grupo de estudiantes tratan de no utilizar el abono químico y si lo hacen es en pequeños porcentajes. Las



hortalizas son fumigadas con productos que no son muy tóxicos como la bala, látigo; los cuales permanecen en el producto durante 21 días, desde el cultivo de las plantas. Luego se sigue un proceso de control con abonos orgánicos.



Ilustración 6: Cultivo de berenjena.

En las hortalizas en general, tienen un control de plagas para la mosca blanca, el oídio y mildiú, casos como el de la col, agregó que no hace falta poner mucho fungicida sino más insecticida en el “cogollero” (tallo de la

hortaliza).

Comentó que los productos que se cultivan en estos huertos, no son introducidos puesto que por costumbre se los han sembrado en el sector desde hace muchos años atrás. En cuanto a productos que antes se producían en los terrenos de Yugmacay-Paute dice que en productos como la pera por ejemplo, debido al cambio climático se ha dejado de producir en grandes cantidades. En cuanto a la caña de azúcar comenta que ya no se la cultiva, pues consideran que no es un producto rentable pues demora hasta 4 años en cosecharla, así estos cultivos han sido sustituidos por sembríos de hortalizas ya que resultan más convenientes pues su cosecha es en cortos periodos de tiempo (3 y 6 meses).

En cuanto al tomate es un producto cultivado en invernaderos, asegura que ésta es la forma más conveniente de producirlos pues protege al producto de temperaturas extremas y de posibles plagas. La manera más adecuada es con diferentes invernaderos que tengan el producto en cada uno de las etapas de



crecimiento de la planta para así asegurar la presencia del producto durante todo el año.

Para almacenar los productos cosechados, se colocan de manera ordenada en los camiones, posteriormente ya en los lugares en donde se los distribuye, los comerciantes los sacan al mercado en camionetas o carretas.

Forma de Cultivo: Una vez comprada la semilla se las hace germinar en vasos, cuando la planta haya crecido un poco, la sacan a la intemperie a que se adapte al clima. Por otro lado, el terreno es trabajado hasta que esté bien suave y con el abono suficiente. Luego se pasa la godonca que es una máquina que va haciendo polvito la tierra, ahí de manera manual, se forman pequeños hoyos, dentro de los cuales se colocan las plantas antes sembradas, se riega poco a poco de manera que el agua tenga contacto con la tierra y que no pudra a la planta.

INVERNADERO DE LA FAMILIA ZUÑA

En el Sector de la Universidad Politécnica, se entrevistó al Sr. Galo Zuña, Técnico agropecuario de 28 años, que se ha iniciado en la actividad agrícola hace 9 años. Este trabajo le ha servido como sustento económico.



Ilustración 7: Invernadero de tomate riñón.

Tipos de abonos: Con respecto al manejo de las plagas en sus invernaderos de tomate, comentó que con las variaciones climáticas que se vive actualmente



en el sector no se posible dejar de utilizar pesticidas químicos debido a que las plantas han empezado a hacerse más resistentes a plagas como la mosca blanca, minador, etc. Así mismo utiliza otros productos tales como el denominado engrosador, de carácter orgánico, que sirve para limpiar un poco a los productos de los químicos.

Características del producto: Sus productos son en un 75% químico y 25% orgánico, pero también nos explicó que si bien utiliza los productos químicos, prefiere los que tienen el sello verde ya que es menos tóxico que productos con sello amarillo o rojo los cuales son más nocivos para la salud del consumidor.

Parte de su cosecha la destina al autoconsumo, y cree que no hay sembríos 100% orgánicos porque no resistirían a las plagas que normalmente existen.



Ilustración 8: Gavetas de tomate riñón.

El precio promedio de su producto es \$9.00 la gaveta. Los productos son distribuidos mediante intermediarios o negociantes en el mercado local.

La razón por la que existen variaciones en el precio es por la escasez que es cuando el producto incrementa su precio, o cuando existe mucha oferta el precio del

producto baja.

Entre las ventajas ecológicas que se encontraron en cuanto a este invernadero es que: el terreno de sus cultivos es tratado con abonos orgánicos, y que el propietario al poseer diferentes terrenos puede hacerlos descansar, de esta manera no estresa al terreno forzándolo a producir todo el tiempo.



La ventaja de producir bajo invernadero tienen que ver con el proceso de crecimiento de las plantas, protege al tomate de insectos y aves, así mismo de temperaturas extremas, lo cual propicia que el producto crezca en una temperatura adecuada, y por otro lado el manejo agua es controlado. En cuanto al costo no varía mucho el precio, puesto que en el sector la mayoría de los agricultores producen de la misma manera.

2.6.4 Huertos de papa y tomate de árbol:

En la Parroquia Dug Dug, en el pueblo llamado Guachi, se encontró el cultivo de papa como producto principal y de melloco en menor escala, entre las variedades que mayormente se cultivan son la papa chaucha y la bolona, como las principales. De manera general se observó que los productores conservan estos cultivos por tradición familiar; esta es una actividad que se ha mantenido ya sea por autoconsumo en el caso de los productores minoristas y como actividad laboral netamente de los grandes productores. Son personas que han aprendido esta actividad porque han adquirido este conocimiento desde niños, raros son los productores que reciben algún tipo de capacitación.

HUERTO DE FAMILIA BARRERA

En el sector de Lazul, entrevistamos a Miguel Barrera de 44 años de edad. Quien comentó que tiene un huerto de papa, que lo conserva por tradición familiar desde los 14 años. La producción de este huerto es para consumo familiar ya que produce de uno a dos sacos. Maneja sus huertos consultando agrónomos a veces pero mayormente lo hace con su experiencia.

En cuanto a la forma de cultivo de la papa no la combina con otros productos, para cultivarla lo hace de manera artesanal, con la yunta surquea el terreno y lo limpia con la pala, controla la plaga con ayuda de un agrónomo quien le aconseja sobre el tratamiento del terreno.



HUERTO DEL SR. MANUEL SEGARRA

Dentro de los cultivos de papa, en el sector de Guachi, está el de la Familia de Manuel Segarra, de 25 años. Quien vive del cultivo de papa pues es la manera en se gana la vida.



Ilustración 9: Cosecha de papa.

Características del producto: Comenta que el cultivo es 50% orgánico y 50% químico, pero hay temporadas en las que deben utilizar más químicos por ejemplo en tiempo de lluvia, en el cual se fumiga cada 8 días.

El producto lo comercializa en el mercado de Paute mediante intermediarios o comerciantes quienes llegan directamente a Guachi, o a veces sale personalmente a venderlo en el mercado.

Una de las desventajas en los terrenos de este huerto es que tal vez por falta de conocimiento o capacitaciones no se hace que descansen las tierras entre una producción y otra, los suelos son desgastados y no tienen el suficiente abono para dar una producción óptima. Las cantidades que normalmente se produce son de 14 a 15 sacos.



Las variedades que más cultiva son: bolona, chola y chaucha. Antes sembraba otras variedades como la santa rosa, pero ya no lo hace porque las otras semillas maduran mejor. La papa típica en Paute es la bolona, variedad que se se envía para consumo en Cuenca, Gualaceo, Azogues, etc. La papa caucha es una variedad más delicada, dura 8 días, no así la bolona que dura más de 1 mes. Agrega que los cultivos se hacen por separado, nunca mezclando variedades.

Tipos de abono: En abonos usa el estiércol de pollo y usa el 103010 o abonasa, ya en el destierro y control de plagas utiliza químicos.

Nos habló sobre la problemática que viven los productores, “no hay salida” dice, debido a la competencia con otros sectores productores como Azogues y Cañar, lo que dificulta la venta e influye en la variación de precios, por ejemplo el precio de un saco puede variar de 30 a 35 dólares.

HUERTOS DE LA FAMILIA MOROCHO



Ilustración 10: Cosecha de papa chola.

En la entrevista realizada al Sr. Manuel Morocho de 43 años comentó que toda su vida se ha dedicado al cultivo de papas, pues es un oficio que lo aprendió de sus padres.

Tipos de abono: Luego de plantar la semilla, utiliza los

abonos: 24/8 o 103010, en la siguiente proporción: 50% de abono químico y



50% de orgánico en la siembra. Para controlar las plagas en invierno usa otra variedad de productos químicos, asegura que con un kilo de dicho producto, llena 7 bombas de fumigación, por lo que comenta que la papa tiene una considerable cantidad de químicos y que posiblemente en otros huertos utilicen mayores cantidades. Cultiva además otros productos como fréjol y maíz, que alterna con el cultivo de papa.

Siembra la papa bolona, chola y chaucha que distribuye en los mercados locales de Paute, por medio de comerciantes su producto va a Cuenca y Gualaceo en su mayoría, aunque también lo llevan a la Costa e incluso al Oriente. Este trabajo es la base de su economía familiar.

HUERTO DEL SR. MANUEL BARRERA

Uno de los grandes productores de papa en el cantón Paute es el Sr. Manuel Barrera de 58 años de edad. Su producto es distribuido a otros cantones como Cuenca y Gualaceo, debido a que su producción es en grandes cantidades y el mercado de Paute ya está saturado.



Ilustración 11: Papa bolona.

Los principales tipos de papa que se siembran son la bolona y la chaucha. Lugo de la cosecha, ensacan su producto y lo distribuyen a los comerciantes intermediarios que llegan a los huertos, y lo comercializan a un precio determinado de manera que el negociante también gane. No distribuyen al mercado de Paute

pues es demasiada cantidad para ese mercado y los comerciantes al ver gran cantidad de producto bajan los precios. Cuando los precios suben, tienen



beneficio asegurado, pero cuando no, pierden. Obtiene mensualmente un promedio de 60 sacos, que los comercializan como tal.

Tipos de abonos: Utiliza 50% de abono orgánico y 50% de abono químico, dice que por la falta de accesibilidad de productos orgánicos los agricultores se ven forzados a utilizar el abono químico, que resulta costoso considerando que a más de dicho abono, deben adquirir fungicidas para controlar las plagas.

Además de la más papa, también cultivan otros productos como alverja, maíz e incluso hierba para el ganado pues se sustentan también de la venta del mismo.

En cuanto al control de plagas explica que, compra varios productos químicos, conocidos con nombres como “cañón” y “bala”, entre otros. También usa como abonos naturales, como el estiércol de gallina y abonasa.

Sobre las prácticas sostenible, comenta que nos hace descansar el suelo alrededor de 5 a 10 años, para esto los vuelve potreros, y luego de ese tiempo siembra de nuevo. Se siente afortunado de poder hacerlo, debido a la cantidad de terreno que posee, pues otra gente no puede hacer descansar el terreno y lo maltratan, además de que sus tierras son trabajadas con yuntas y no con maquinaria que dañe el terreno.



HUERTO DE LA FAMILIA RIVERA

En la Parroquia Tomebamba se encontró al Sr. Miguel Rivera de 58 años de edad. Quien posee un huerto familiar orgánico y un huerto comercial de plantaciones de tomate de árbol. Esta actividad la inició por costumbres de sus padres, pues ellos también cultivaban de manera orgánica.



Pertenece a una asociación de pequeños agricultores dirigida por el MAGAP, la cual capacita a los productores de manera que no usen muchos químicos en sus cultivos, así mismo manifiesta que les falta capacitaciones acerca del riego lo cual es un factor importante que faltaría ser explotado de manera técnica.

Características del producto: Comenta que la mayoría de los frutos orgánicos los destina al autoconsumo y dependiendo si la cosecha es abundante la lleva al mercado con un precio un poco más alto. El principal problema que citó como factor que le impide producir una mayor cantidad de alimentos orgánicos es:

Que negociantes y consumidores no dan el reconocimiento monetario que éstos productos merecen, pues consideran que si existen los “mismos” productos por un precio más bajo, no es necesario pagar más. Esto se da porque el mercado no tiene conocimiento de las ventajas que tienen los productos orgánicos.

Para el tratamiento del terreno prefiere el uso de la yunta, el pico y las barretas, no utiliza maquinas pues considera que es mejor la siembra hecha de ésta manera, que la que se hace con máquinas ya que éstas no remueven la tierra de una manera adecuada.

Básicamente su terreno posee cultivos de diferentes productos así en el mismo lugar se encontró: maíz, fréjol, ajo, papa, rábano, remolacha, lechuga, zapallo y coles; se ha dejado de sembrar el trigo y la cebada puesto que resulta cara la mano de obra.

La producción de maíz dura un año, pero su producción está destinada para el autoconsumo. Dentro de su huerto familiar hay producción de zuquinis, calabacines, pepinos dulces, los cuales los vende en el mercado local y son cultivados orgánicamente con abono de cuy.



La cosecha que saca principalmente al mercado es el tomate de árbol, las plantaciones de tomate de árbol produce 1800 tomates cada 15 días, el precio es 13 dólares el ciento, 7 dólares el ciento de medianos, y \$5 dólares el ciento de pequeños. Los tomates son cosechados los días sábados para venderlos en la feria del domingo, comenta que cuando todavía están verdes la cosecha se la hace los jueves, se los almacena en fundas para que maduren hasta el domingo.

Tipos de abono: Sus productos son en un 80% orgánico y 20% químico, el único abono químico que utiliza es el llamado “mata monte”. Por otro lado los tratamientos contra las plagas por ejemplo son controlados con productos naturales o abonos líquidos conocidos como fungicidas agrícolas.

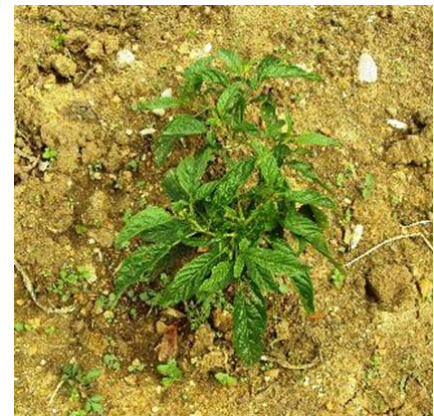


Ilustración 13: Planta de altamiso.

Dentro de los productos naturales que utiliza está el ají rocoto o ají pauteño al cual lo utiliza de dos maneras, ya sea en la preparación del abono líquido o sembrándolo cerca de cada cultivo.



Ilustración 14: Abono líquido.

En cuanto al abono líquido que utiliza para combatir los insectos o plagas, es una preparación hecha a base de heces de vaca, agua, ají rocoto, ajo y altamiso, dicha preparación es colocada en tachos durante un mes, con lo que posteriormente se rocía



el tallo de las plantas.

Un espacio de su terreno lo destina a la elaboración de abono orgánico hecho a base de los desechos orgánicos de los cuyes que cría. Ésta tiene 40 cm de profundidad por tres metros de largo, la cual produce 20 sacos de abono cada 6 meses, además está preparado con cuicas de tierra para que trabajen el abono.



Ilustración 15: Abono orgánico.

A veces también compra abonasa, también utiliza abono de pollo pero no en grandes cantidades porque este tipo de abono contiene parásitos como el nematodo, por ello prefiere el abono de cuy.

2.7. VIVEROS DEL CANTÓN.

La función de los viveros es sembrar las semillas y realizar injertos con los que se pueda obtener una variedad de fruto diferente y apto para el consumo, la cual está lista para la venta del primero al segundo mes.

Muchas de las plantas que se cultivan en el sector de Bulán, son plantas que han sido introducidas, no así las plantas nativas que nacen en forma silvestre como el cedrón o el sangorache que no son tomadas en cuenta.

VIVEROS RAICES

En la investigación de campo, se visitó al Vivero Raíces, ubicado a pocos kilómetros del camino a Bulán, cuyo propietario es ingeniero agrónomo y agricultor, Luciano Rojas, oficio al cual se ha dedicado toda su vida, desde su



niñez, aprendió este trabajo por tradición familiar y luego lo perfeccionó con su estudio.

Ha participado de proyectos de la ONG, manejo de suelo y campo. El trabajo que desempeña es en su vivero en sí, es la venta de plantas para su posterior cultivo en los diferentes huertos del sector.

El ingeniero comentó que está en busca de otros mercados dentro y fuera del Azuay para promocionar sus plantas. En Paute las plantaciones se esfuerzan por brindar un producto de buena calidad, caso contrario las plantaciones no tiene éxito.

En el manejo de sus plantas usa abono orgánico, herbicidas o plaguicidas, aunque con estos dice que se rompe todo el equilibrio que hay en el medio ambiente.

No tiene productos de temporada por mes ya que él siembra y vende dependiendo de los pedidos o de lo que le exige el mercado respecto a plantas. Nos comenta que los productos olvidados de la región son la chirimoya que es originaria de la zona, la caña de azúcar para el famoso trago de Paute y que ya no se cultiva como antes, agrega también que se deberían recurrir a la producción de antes, en la que se hacía el trago de pera o de capulí, finalmente menciona a la lima como otra planta que se está perdiendo.

2.8 MERCADOS LOCALES:

Los huertos y viveros cumplen con su parte que es la desarrollar una planta fértil, con frutos en lo posible sin mucho químico, de calidad, y nutritivos para sus clientes, estos productos tienen una cadena producción y distribución un poco más consciente con el medio ambiente en el que se cultivan, pues su producción se vende en el mismo medio es decir estos productos no recorren largas distancias para tener salida a un mercado, a diferencia de los que se comercializan en grandes cadenas de supermercados.



Con el estudio de campo se dará a conocer, los productos que se expenden en los mercados de Paute, los cuales exponen una gran variedad de alimentos propios e introducidos, pero la mayor parte son cosechados en zonas aledañas.

Los días de ferias son los jueves y domingo, en las cuales se expenden una variedad de productos. En el Cantón Paute podemos encontrar dos mercados: El mercado 26 de febrero y el Mercado San José o conocido también como la Bahía San José. La producción frutícola es parte de la gran oferta de Paute, sobresalen: la manzana, la chirimoya, la variedad de durazno, saxuma, reina claudia, capulí, en diferentes épocas del año.

Mercado 26 de Febrero:

Ubicado en la calle del Agricultor y García Moreno. Funciona los días domingos y miércoles desde las 5:00 de la mañana hasta las 19:00 horas. Se encuentra dividido en dos partes, el mercado cerrado y mercado abierto.



Ilustración 16: Mercado 26 de febrero.

El mercado cerrado posee dos pisos en el primer piso se encuentra puestos de hortalizas, granos tiernos, cárnicos, frutas, verduras, etc. En el segundo piso se encuentra el patio de comidas con los platos típicos del cantón, además de sitios en donde se vende ropa, calzado, carteras, entre otros.



Ilustración 17: Puesto de frutas.

Los comerciantes y consumidores comentaron que éste es el mercado central en donde llegan la mayor variedad de productos locales. En efecto en este mercado se encontraron aparte de los productos antes mencionados, los siglалones, chamburos, aguacates negros, y albaricoques. Productos que actualmente se producen en pocas cantidades.

Mercado San José: Actualmente este mercado se encuentra cerrado y en remodelación. Sus comerciantes se han trasladado al mercado principal. Está ubicado en el Barrio Luntur, en la calle Mariscal Sucre. Moradores del sector comentaron que éste mercado está disponible todos los días desde las 6:00 de la mañana hasta las 19:00 horas. Aquí se expende los productos necesarios para una alimentación variada,



Ilustración 18: Mercado San José.

tales como: verduras, hortalizas, legumbres, granos tiernos, carne de res, pescado de toda clase, carne de choncho, todo clase de comidas y secos, etc.



Centro de Comercialización de la Red de Mujeres de Paute:

Ubicado en las calles García Moreno y Julio Matovelle. Conformado de la unión de diversas mujeres pauteñas trabajadoras. Este mercado está disponible los días sábados desde las 8:00 de la mañana hasta las 17:00 horas, el cual se dedica principalmente a la venta de



Ilustración 19: Mercado Red de Mujeres.

comida típica como: el pollo asado, secos de pollo, entre otros. También encontramos a la venta hortalizas como col, coliflor, lechuga, fréjol, alverja, papas, etc. Carnes crudas no se encontraban por el espacio reducido de éste mercado.



Ilustración 20: Red de Mujeres.



2.9 RESTAURANTES QUE OFRECEN LA COMIDA TRADICIONAL DE PAUTE.

RESTAURANTES MÁS CONOCIDOS:

El cantón Paute cuenta con restaurantes reconocidos por la oferta gastronómica tradicional e internacional, los más conocidos son el Restaurant CORVEL y el Restaurante Río Grill. Así mismo la mayor parte de restaurantes ofrecen un menú del día o platos a la carta.

Sin duda es sector más conocido es el Corredor Gastronómico de El Cabo en donde se ofrecen comida típica como: cuy con papas, pollos asados, chanco hornado, morocho, tortillas, fritada, mapanagua (jugo de caña con aguardiente) entre otros.

RESTAURANTE CORVEL

Ilustración 21: Restaurante CORVEL

Restaurante que posee un sello de verificación de Buenas prácticas por un turismo sostenible. Otorgado por Rain Forest Alliance. Aspecto que lo desarrollaremos ampliamente en éste capítulo.





Uno de los restaurantes más famosos del Cantón Paute es el Restaurante CORVEL, cuyo nombre resulta de la unión de los apellidos de los propietarios Patricio Coronel y Ruth Vélez. Se trata de un lugar donde se puede disfrutar y conocer más sobre las costumbres y tradiciones culturales, folklóricas y gastronómicas de dicho cantón. Se encuentra ubicado en el centro de Paute en las Calle Simón Bolívar 8-37 y Luntur.

Descripción y características del restaurante: El restaurante tiene una decoración que mezcla lo moderno, lo tradicional, y lo ecológico. Las paredes tienen artesanías referentes a las tradiciones del cantón.

Cuenta con dos ambientes: el salón principal, un lugar elegante en el cual las mesas están decoradas con imágenes de pájaros lo cual le da un toque ecológico. La pared principal contiene artesanías elaboradas en el mismo cantón.



Ilustración 22: Decoración Restaurante CORVEL.

En la salón principal se exhiben dos vitrinas de madera, con artesanías en cerámica, material reciclado, como también sombreros de paja toquilla.



Ilustración 23: Vitrina Artesanal.

En la parte posterior hay un jardín con mesas de estera, un área un poco más privada en donde se ofrece un servicio en contacto con la naturaleza.

En ésta misma área existe una galería fotográfica y cultural que recoge los hechos, personajes y costumbres más importantes de Paute, como por ejemplo la tragedia que se vivió con el desastre de La Josefina.

Filosofía: Su principal filosofía es crear conciencia en el fortalecimiento y conservación de la identidad cultural, equidad social a través de acciones que propicien el desarrollo sostenible del cantón. Otro factor importante es que la empresa se enfocada en utilizar nuevas tecnologías ecológicas que permitan un crecimiento económico sostenible.

Servicio: En cuanto al servicio los doce empleados oriundos del mismo cantón, reciben capacitación en atención al cliente y en prácticas ambientales. Cuyo objetivo fue mejorar las condiciones del sector para fomentar el turismo y la llegada de clientes a su negocio.



Ilustración 24: Personal de Servicio.

CERTIFICACIÓN RAIN FOREST ALLIANCE:

La filosofía social que persigue, el establecimiento lo han hecho acreedor al primer restaurante en la provincia del Azuay, que cuenta con la marca de verificación internacional entregada por Rainforest Alliance, por las buenas prácticas ambientales y turísticas que manejan en este local.



Ilustración 25: Rain Forest Alliance.

Los establecimientos que cuentan ya sea con una certificación o marca de verificación de Rain Forest Alliance poseen productos o servicios producidos de manera social, económica y ambientalmente sostenible.

Rain Forest Alliance es una empresa que tiene veinte y cinco años, y se encarga de buscar o contactar bosques productivos, fincas, tierras ganaderas y propiedades hoteleras, que sean manejadas de acuerdo con normas rigurosas de sostenibilidad. Enlaza estas empresas con consumidores conscientes que



identifican sus productos y servicios a través de este sello. (Rain Forest, www.rainforest-alliance.org/es).

La propuesta de sostenibilidad de CORVEL, se manifiesta en diferentes secciones como el trabajo conjunto con el sector artesanal, y los proyectos de reciclaje, en los que se involucra a la sociedad (El Mercurio, 5 de septiembre de 2011).

Plan de implementación de buenas prácticas por un turismo sostenible:

Una de las formas con las que el restaurante apoya a los artesanos locales y promueve el ingreso de recursos económicos es a través del arte. De aquí la razón de ser de la vitrina artesanal. Cuyo objetivo es exhibir, promocionar y comercializar los productos o artesanías de Paute, Gualaceo y Cuenca; tales como cerámicas, tejidos, pinturas, o los famosos sombreros de paja toquilla, etc. De manera que los productos tengan salida y sean promocionados (El Sol, 13 de febrero de 2011).

Dichas creaciones se comercializan desde los 0,50 a los 0,60 ctvs. dependiendo de la artesanía. Su gerente y chef, Patricio Coronel, indicó que, no recibe comisiones por la venta de estos artículos, pues además de la gastronomía local e internacional, el establecimiento busca fortalecer y promover la identidad cultural (Revista Líderes).

Por otro lado, en febrero de cada año, el restaurante presta sus instalaciones para que un artesano realice la presentación de su producto, mediante la demostración del proceso de elaboración del mismo. De ésta manera, se potencializa el mercado del producto y fomenta el crecimiento del turismo en cantón.



RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CULTURAL Y SOCIAL QUE PRACTICA EL NEGOCIO:

Responsabilidad ambiental: El restaurante está involucrado en procesos de reciclaje y trabaja conjuntamente con la Reina de Paute Lizbeth Vélez, entre las actividades que realizan a favor del medio ambiente están:

- La iniciativas particulares como La Noche de Velas, que implica evitar el consumo de luz eléctrica.
- El proyecto de la elaboración de artesanías con las botellas de plástico reciclables y vidrio.
- Mariposas de plástico, flores, adornos florales y decorativos los cuales comercializa a bajos costos.
- Con la colaboración de entidades públicas y privadas, implementaron 25 basureros de pino distribuidos en diferentes lugares de Paute, con el objetivo de incentivar a la población de no arrojar basura al piso y de solucionar de alguna manera la limpieza del medio ambiente.



Ilustración 26: Basureros de Pino.



Ilustración 27: Mariposas de Plástico.

Responsabilidad cultural: El restaurante da a conocer la cultura de Paute a través de la exhibición de cédulas o cuadros que contienen reseñas sobre la vestimenta de la cholita pauteña, la escaramuza (un juego sobre caballos adiestrados en el que se forman figuras de veneración al santo homenajeado), los pendoneros (personas que presiden la procesión y que rezan con fervor pidiendo por su pueblo), las maceteras (mujeres escogidas por el sacerdote mayor para preparar una maceta cuya función es alejar los malos humores y energías negativas durante la celebración) y la leyenda del origen del nombre de Paute.



Ilustración 28: Las Maceteras.



Responsabilidad social: Con el respaldo de distintas entidades, durante ya siete años, en las instalaciones del restaurante se ofrecen almuerzos y agasajos navideños a los niños trabajadores pues considera que estos infantes son el futuro del país y a través de su trabajo se forjan un futuro (El Sol, 2 de enero de 2011).

Otra de las formas que tiene el restaurante para apoyar a los artesanos locales es muchos de sus platillos son servidos en plato de barro y cucharas de palo.

El Sr. Patricio Coronel fue uno de los promotores en la construcción de la “Primera Calle Cultural de Paute” ubicada en la Simón Bolívar entre Abdón Calderón y Av. Luntur, cuyo objetivo crear un espacio en el que el turista al recorrerlo pueda conocer la identidad de Paute y su gente, para esto con la ayuda de un grupo de jóvenes pauteños, los muros de las casas fueron pintados con imágenes alusivas a cada una de las actividades artesanales, tradicionales y turísticas que se realizan en el cantón.

La obra consistió en la regeneración de veredas 100 mts. Con material reciclable (vidrio), elaboración de murales 80 mts., con el tema “Paute Artesanal” y asentamientos de las fachadas de las viviendas. (El Sol. Domingo, 23 de enero de 2011).



Ilustración 29: Muros de la "Calle Cultural".



Las veredas contienen figuras de ollas de barro y ponchos, los cuales han sido resaltados con vidrio molido de botellas recicladas. Los murales están acompañados de cédulas informativas que contienen reseñas sobre las actividades culturales, artesanales y demás aspectos de la cotidianidad de Paute, como la labor del lustrabotas, las ventas en el mercado local, los deportes extremos que se practican, entre otros (El Mercurio, 11 de febrero de 2011).

De esta manera, las iniciativas de este restaurante son las preservan la identidad de Paute, ya que explota de la mejor manera los recursos que presenta el cantón, promocionando la gastronomía, la cultura y las actividades productivas con las que a su vez da a conocer a los artesanos del cantón. Ésta es la razón principal por que ha escogido este restaurante para plantear la propuesta de una gastronomía sostenible, gracias a la apertura que brindó el Sr. Patricio Coronel. De esta manera esta propuesta complementaría el concepto de Turismo Sostenible que manejan actualmente.



CAPÍTULO 3

APLICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN LA COMIDA TRADICIONAL PAUTEÑA

3.1. PLATOS TRADICIONALES DEL CANTÓN PAUTE

El Cantón Paute cuenta con una gastronomía típica y variada, que gira alrededor de productos propios de la zona como el cuy, cerdo, choclo, la caña de azúcar, y la variedad de frutas. Elementos cuyas diferentes presentaciones y sabores hacen que los turistas deseen regresar a este cantón.

Oferta gastronómica: Dentro de Paute como en las afueras, la gastronomía ha encontrado la manera de brindarse a los turistas. Es así, que a 6 Km antes de llegar a Paute, se encuentra el corredor gastronómico de la Parroquia El Cabo, aquí es común observar el pollo asado, cuy con papas, chanco hornado y chanco a la barbosa, pailas con sancocho, fritada, tostado, y papas con cuero, bebidas típicas como la yaguana, el morocho, el guarapo, etc. También encontramos humitas, chachis, quimbolitos que acompañan al café; por otro lado dulces de carnaval preparado con frutas como: saxuma, albaricoque, higo, durazno, babaco, membrillo, los deliciosos pickles (mezcla de ají, verduras, alcaparras). (Ministerio de Turismo de Paute, 18). Platillos y bebidas que serán descritos a continuación



POLLO A LA BRASA: Se lo puede conseguir en el Mercado 26 de Febrero y como hemos mencionado en la Parroquia El Cabo. Es un pollo cocido en las brasas del carbón y marinado con diferentes especias. Plato que se lo menciona de manera breve pues su consumo se ha popularizado en varios sectores del cantón a pesar de no ser un plato tradicional de la zona, pues es considerado un ícono de la gastronomía peruana.

Ficha de mise en place		
RECETA: POLLO A LA BRASA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar y sacar las víceras del pollo. 2) Procesar los productos para el adobo. 3) Lavar y pelar las papas, cortarlas en bastones.	EL PRODUCTO TERMINADO ES UN POLLO A LA BRAZA, QUE ES ACOMPAÑADO DE ENSALDA, PAPAS FRITAS Y CON ADEREZOS COMO SALSA DE TOMATE MAYONESA Y AJI.	SIRVA BIEN CALIENTE ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS. ADORNADO CON LA ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE,

FICHA 1: FICHA DE MISE EN PLACE DE POLLO A LA BRASA.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : POLLO A LA BRASA					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
2500	POLLO	GR.	2100	84,0%	6,75	7,83
200	SAL	GR.	200	100,0%	0,02	0,02
120	CERVEZA	ML.	120	100,0%	0,14	0,14
12	COMINO	GR.	12	100,0%	0,02	0,02
30	VINAGRE	ML.	30	100,0%	0,08	0,08
12	PIMIENTA NEGRA	GR.	12	100,0%	0,02	0,02
10	OREGANO	GR.	10	100,0%	0,02	0,02
40	AJO PELADO	GR.	40	100,0%	0,15	0,15
						8,56
CANT.	2524					
CANT.	4	DE:	631	COSTO		2,14
TECNICAS:			FOTO:			
1) PROCESAR AJO, COMINO, PIMIENTA NEGRA, OREGANO, SAL, CERVEZA, VIGRANE Y OBTENER UNA PASTA Y ADOBAR EL POLLO Y DEJAR REPOSAR UNAS HORAS EL POLLO CON EL ADOBO LUEGO EMPALAR Y PONER A LA BRASA. 2) FREIR LAS PAPAS.						

FICHA 2: FICHA TÉCNICA DE POLLO A LA BRASA.



CHANCHO HORNADO: Plato típico del Ecuador, cuyo consumo se ha extendido en varias provincias del país, siendo la más famosa el Azuay. Desde hace muchos años atrás se ha convertido en el menú tradicional de carnaval. Por lo general esta preparación al igual que el chancho a la barbosa, tiene como guarnición mote pelado, el encurtido de cebolla, llapingachos o aguacate.

Este plato tradicional se lo encuentra tanto en el corredor gastronómico de la Parroquia El Cabo como en varios puestos de la Plazoleta 10 de agosto ubicada en las calles Abdón Calderón y Ramón Borrero. El precio de este platillo va desde los \$2,50 a los \$3.00.

Para conocer mejor la tradicional forma de elaboración de este plato típico en Paute hemos realizado una entrevista a la Sra. Carmen León, oriunda del cantón quien nos contó que se dedica a la venta de este producto desde hace tres años.



Ilustración 30: Comida tradicional "Chancho Hornado".

Esa comida típica es del agrado tanto de los pobladores como de los turistas, considera que la buena sazón del hornado pauteño y la amabilidad con la que trata a sus clientes, son las razones para que regresen a su local.



Considera que sus alimentos son sanos pues no contienen ningún tipo de condimento o productos envasados, en exceso que sea dañino para la salud. Comenta que el producto que vende ayuda a mantener la identidad del cantón pues el hornado pauteño tiene la característica de ser más jugoso que el de otros cantones como Gualaceo por ejemplo, en donde si bien es cierto se vende el mismo producto pero la carne es más seca que el hornado pauteño, característica que la hemos comprobado.

Los productos que utiliza en la elaboración de su platillo provienen de los sectores de Bulán pues son conocidos por ser sanos, así como los que se expenden en el Mercado 26 de Febrero.


Ficha de mise en place		
RECETA: CHANCHO HORNADO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Limpia al cerdo. 2) Poner al cerdo en una bandeja de hornear. 3) Preparar el aliño con el ajo machacado, comino molido, sal y pimienta. 4) Rocíe el cerdo chanco con el jugo de limón. 5) Adobar el cerdo. 3) Preparar las guarniciones preferidas.	Sirva con los acompañantes de su preferencia, incluyendo las papas horneadas con la pierna de chanco, mote refrito en la salsa del hornado, curtido de cebolla y tomate, tajadas de aguacate, lechuga y aji criollo. Otros acompañantes pueden ser arroz blanco, yucas, platanos fritos, o llapingachos.	Pre-caliente el horno a 350 F. Terminadas las primeras 3 horas, baje la temperatura a 325 F . Antes de sacar al cerdo del horno lo puede rociar con agua helada para que el cuero reviente (esto es opcional). El tiempo total de cocción para una pierna de chanco de 20 libras es 8 horas, la temperatura interna debe ser por lo menos 160 grados.

FICHA 3: FICHA DE MISE EN PLACE DE CHANCHO HORNADO.

FUENTE: Chanco Hornado.(Internet: <http://laylita.com/recetas/2008/03/05/hornado-de-chanco/>. Acceso: 15 de enero de 2012).



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : CHANCHO HORNADO					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
9000	CERDO	GR.	9000	100,0%	100	100,00
40	limon	GR.	36	90,0%	0,35	0,39
600	ajo	GR.	570	95,0%	2,50	2,63
80	comino molido	GR.	80	100,0%	0,18	0,18
80	sal	GR.	80	100,0%	0,17	0,17
20	pimienta molida	GR.	20	100,0%	0,07	0,07
4	cerveza (o chicha)	LT.	4	100,0%	4,00	4,00
340	mantequilla (o manteca)	GR.	340	100,0%	2,30	2,30
45	achiote	GR.	45	100,0%	0,20	0,20
						109,93
CANT.	9000					
CANT. PORCIONES:	40	DE:	225	COSTO PORCION:		2,75
TECNICAS:			FOTO:			
<p>. 1) Hornee el cerdo por 3 horas, para evitar que la carne se seque y que se queme es importante bañar al cerdo con los jugos cada 20-30 minutos. Cuando los jugos se empiecen a secar. La mantequilla mezcle con la cucharada restante de achiote y las 6 tazas de cerveza y bañe al cerdo (asegúrese de esta mezcla este caliente para evitar que el cuero se reviente –esto lo puede hacer al final). Terminadas las primeras 3 horas, baje la temperatura a 325 F. Es posible que la piel se haya pelado un poco, póngala en su lugar y hornee por 2 horas mas.</p>						

FICHA 4: FICHA TÉCNICA DE CHANCHO HORNADO.

FUENTE: Chancho hornado.(Internet: <http://laylita.com/recetas/2008/03/05/hornado-de-chancho/>. Acceso: 15 de enero de 2012).



CHANCHO A LA BARBOSA: Es quizá más apetecido que el chancho hornado.

Acerca del origen de este plato en la publicación que realiza el Diario El Tiempo de Cuenca, se menciona que la técnica de preparación de éste plato se la enseñó hace 50 años un argentino de apellido Barbosa, de ahí el nombre. Originalmente fue un plato preparado por cuencanos a partir del año 2002, y cuya elaboración se ha popularizado en otras partes de la provincia entre ellos Paute. El animal es ricamente condimentado, “abierto y sujetado a una parrilla giratoria que se ubica sobre la brasa de carbón. Para que la cocción sea uniforme se da la vuelta de forma manual y permanente a la parrilla durante cuatro horas”. (El cerdo se come a la Barbosa, www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/22546-el-cerdo-se-come-a-la-a-barbosaa-en-cuenca/).

La porción de éste apetitoso plato se lo acompaña con mote, ensalada fresca y llapingacho (papas). La porción de esta comida se la consigue desde los \$3.00.

Ficha de mise en place		
RECETA: CHANCHO A LA BARBOSA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) LIMPIAR, DESTRIPAR Y DESANGRAR Y LAVAR EL CERDO.2) SACAR EL JUGO A LAS NARANJAS Y LA NARANJILLA	ESTE PRODCUTO SE SIRVE CON LLAPINGACHOS, MOTE Y ENSALADA	ESTE PRODCUTO SE SIRVE CON LLAPINGACHOS, MOTE Y ENSALADA

FICHA 5: FICHA DE MISE EN PLACE DE CHANCHO A LA BARBOSA.

FUENTE: Chancho a la Barbosa. (Internet: www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/22546-el-cerdo-se-come-a-la-a-barbosaa-en-cuenca. Acceso: 8 de enero de 2012).



						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TECNICA DE :					FECHA:	
CHANCHO A LA BARBOSA					ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
50000	CERDO	GR.	40000	80,0%	300,00	360,00
1000	AJO	GR.	900	90,0%	3,20	3,52
400	PEREJIL	GR.	450	112,5%	0,50	0,44
400	APIO	GR.	450	112,5%	0,50	0,44
2000	VINO BLANCO	ML.	2000	100,0%	7,00	7,00
2000	JUGO DE NARANJA	GR.	1000	50,0%	2,00	3,00
600	NARANJILLA	GR.	500	83,3%	1,00	1,17
400	SAL	GR.	400	100,0%	0,10	0,10
100	COMINO	GR.	100	100,0%	0,20	0,20
100	PIMIENTA NEGRA	GR.	100	100,0%	0,20	0,20
						375,86
CANT.	45900					
CANT.	250	DE:	184	COSTO		1,50
TECNICAS:				FOTO:		
1) EN UNA LICUADORA PONER TODOS LOS INGREDIENTES Y LICUAR, LUEGO ADOVAR EL CERDO Y DEJARLO REPOSAR 24 HORAS, LUEGO PONERLO EN LA PARILLA GIRATORIA UBICARLO SOBRE LA BRAZA Y DAR LA VUELTA CONSTANTEMENTE POR 4 HORAS PARA QUE LA COCCION SEA UNIFORME.						

FICHA 6: FICHA TÉCNICA DE CHANCHO A LA BARBOSA.

FUENTE: Chanco a la Barbosa.(Internet: www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/22546-el-cerdo-se-come-a-la-a-barbosaa-en-cuenca. Acceso: 8 de enero de 2012).



CASCARITAS: Las cascaritas pautenas las podemos encontrar en el camino a Paute en los sectores del Cabo, La Higuera y dentro del Cantón en la Plazoleta 10 de agosto, frente al Ministerio de Turismo de Paute.

Para elaborar las cascaritas se sopelea al animal sacrificado hasta que quede dorado el cuero. Cuando que se haya conseguido el color deseado y esté crujiente se cortan en pedazos con un cuchillo y se sirve como un aperitivo acompañado de sal, mote y ají al gusto.

SANCOCHO Y CHICHARRONES: Luego de obtener las conocidas cascaritas, se retira el exceso de grasa del animal, que posteriormente se convertirá en “fritada”, posteriormente la carne se desmenuza, o se la corta en pedazos para cocinarla en una paila con agua y los condimentos necesarios, obteniendo así el sancocho. La fritada, las morcillas y el sancocho, son acompañadas con mote, papas y ensalada. (Paute, un jardín en el Azuay, www.municipiodepaute.gov.ec).

Ficha de mise en place		
RECETA: SANCOCHO, CHICHARRONES.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) LAVAR LA LONJA DE CHANCHO, CORTARLA. 2) COLOCAR EN EL FUEGO UNA PAILA Y PONER A CALENTAR EL AGUA.	ESTE PRODUCTO SE LO SIRVE BIEN CALIENTE Y EN UN PLATO DE BARRO GENERALMENTE ACOMPAÑADO DE MOTE PILLO O AGUACATE O LLAPINGACHOS.	LOS CHICHARRONES SE COMEN ACOMPAÑADOS DE MOTE, SE UTILIZAN EN LA PREPARACIÓN DE BOLONES Y TORTILLAS DE PLATANO VERDE.

FICHA 7: FICHA DE MISE EN PLACE DE SANCOCHO Y CHICHARRONES.

FUENTE: (Vintimilla, 157)



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA		SANCOCHO, CHICHARRONES.			FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
600	LONJA	GR	600	100,0%	3,19	3,19
600	CARNE DE CHANCHO	GR	600	100,0%	4,57	4,57
600	COSTILLAS DE CERDO	GR	600	100,0%	3,7	3,70
30	COMINO EN GRANO	GR	30	100,0%	0,2	0,20
50	AJO MACHACADO	GR	50	100,0%	1,5	1,50
50	CEBOLLA PAITEÑAS	GR	50	100,0%	0,69	0,69
60	SAL	GR	60	100,0%	0,32	0,32
1000	AGUA	ML	1000	100,0%	0,40	0,40
						13,16
CANT.		2990				
CANT.		4	DE:	748	COSTO	3,29
TECNICAS			FOTO:			
<p>1) Licuar comino, sal, ajo y cebolla, con un poco de agua. cocinar la carne con los productos licuados y agua. Hasta que se consuma el agua, mover para que la carne no se adiera al sartén. 2) Cuando se haya evaporado el agua y una vez frita y dorada la carne, sáquelos poco a poco con una espumadera y colóquelos en un tazón grande de barro, que debe tener en el centro un plato hondo pequeño colocado al revés, para que la grasa se deposite al fondo y no se adhiera a los chicharrones.</p> <p>Para que la fritada resulte jugosa, retire la manteca de la paila al final.</p>						

FICHA 8: FICHA TÉCNICA DE SANCOCHO Y CHICHARRONES.

FUENTE: (Vintimilla, 157)



MORCILLAS NEGRAS: Para elaboradas se deben lavar bien las tripas del puerco, por lo general se lavan ya sea con agua caliente y jugo de limón o naranja agria, agregando poca sal, ya que su exceso podría perforarlas.

Luego se las deja por quince minutos en esa agua, nuevamente se las lava por fuera y por dentro, fregándolas con hojas machacadas de hierba buena o menta. Luego se enjuaga y se las deja en agua fría.

En los campos de Paute, provincia del Azuay, hay la costumbre de lavar las tripas con la pulpa machacada del sambo maduro, mezclada con harina de maíz blanco. (Vintimilla, 328). Por lo general son rellenarlas de vegetales, papa y arroz.

Ficha de mise en place		
RECETA:	MORCILLA NEGRA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) LAVAR BIEN LAS TRIPAS CON LIMON Y HIERBA BUENA. RESERVARLAS. 2) LAVAR, DESINFECTAR Y PICAR LA COL, LA CEBOLLA, Y EL PIMIENTO, EN BRUNOISE	MORCILLAS QUE POR LO GENERAL ACOMPÑANA A UN PLATO COMPLETO DE SANCOCHO, FRITADA, CASCARITAS Y MOTE.	ESTE PRODUCTO SE SIRVE CALIENTE PERO SE LO FRÍE PREVIO AL SERVICIO.

FICHA 9: FICHA DE MISE EN PLACE DE MORCILLA NEGRA.

FUENTE: (Vázquez de Fernández de Córdova, 54).



						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA	MORCILLA NEGRA				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
1000	SANGRE	ML	1000	100,0%	1	1,00
800	TRIPAS DE CERDO	GR	750	93,8%	1	1,06
800	GORDURAS DE CERDO	GR	800	100,0%	1	1,00
400	MANTECA DE CERDO	GR	400	100,0%	1	1,00
800	COL	GR	750	93,8%	1	1,06
600	ARROZ	GR	600	100,0%	1	1,00
200	CEBOLLA PAITEÑA	GR	180	90,0%	1	1,10
150	PIMIENTO ROJO Y VERDE	GR	130	86,7%	1	1,13
6	PIMIENTA NEGRA	GR	6	100,0%	1	1,00
60	COMINO MOLIDO	GR	60	100,0%	1	1,00
60	OREGANO	GR	60	100,0%	1	1,00
90	AGUARDIENTE	ML	90	100,0%	1	1,00
60	AJO MOLIDO	GR	60	100,0%	1	1,00
45	AZUCAR O PANELA	GR	45	100,0%	1	1,00
4	NUEZ MOSCADA	GR	4	100,0%	1	1,00
						5,13
CANT.	1985					
CANT.	4	DE:	496	COSTO		1,28
TECNICAS			FOTO:			
<p>1) EN UN BOWL PONER LOS LOS INGREDIENTES. UNA VEZ BIEN UNIDOS TODOS LOS INGREDIENTES EMPEZAMOS A A RELLENAR LAS TRIPAS CON CUIDADO DE APRETAR DEMASIADO PARA QUE NO SE NOS ROMPAN Y AMARRAMOS CADA 12CM COCINARLOS EN CALDO DE CERDO MISMO.</p>						

FICHA 10: FICHA TÉCNICA DE MORCILLA NEGRA.



FUENTE: (Vázquez de Fernández de Córdova, 54).



MOTE: Es uno de los alimentos base de la región Sierra, que se caracteriza por estar presente en la mayoría de las mesas ecuatorianas así como en las fiestas populares, conocido por su versatilidad y por la variedad de platillos que se pueden obtener. El maíz cocido o mote es el principal acompañante de platos como el hornado, las cascaritas, sancocho y la fritada.

Ficha de mise en place		
Receta: Mote cocido		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Lavar y dejar remojando el mote	Guarnición típica del chancho hornado, fritadas o sancochos	Este producto acompaña muchos platos de la gastronomía serrana y sirve de guarnición en muchos platos.

FICHA 11: FICHA DE MISE EN PLACE DE MOTE COCIDO.

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA	MOTE COCIDO					FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES		U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
500	MOTE		GR	500	100,0%	1	1,00
5000	AGUA		GR	5000	100,0%	0	0,00
							1,00
CANT.	500						
CANT.	4		DE:	125	COSTO		0,25
TECNICAS				FOTO:			
EN UNA OLLA COCINARLO HASTA QUE ESTE SE COCINE DE SERAN DE 1 A 2 HORAS							

FICHA 12: FICHA TÉCNICA DE MOTE COCIDO.



TORTILLAS DE CHOCLO Y MAÍZ: Acompañante principal del morocho o yaguana. Para elaborar las tortillas se muele el maíz, se condimentan con leche, huevo, finalmente se pone quesillo pintado con aceite de color, sal y especias. Luego son asadas en tiestos (platos grandes de barro), a los que se les coloca un poco de manteca para que no se peguen.

Ficha de mise en place		
RECETA:	TORTILLA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) MOLER Y DESGRANAR EL CHOCLO. 2) ELABORAR EL CONDUMIO QUE COMPRENDE: QUESO, MANTECA DE COLOR Y SAL (ESTE DEBE SER UN POCO SALADO).	TORTILLAS DE FORMA REDONDA Y APLASTADA CONDIMENTADAS CON QUESO	ESTE PRODUCTO SE LO SIVRE ACOMPAÑADO CON UNA TAZA DE CAFÉ O CHOCOLAT

FICHA 13: FICHA DE MISE EN PLACE DE TORTILLAS DE MAÍZ.

FUENTE: (Vintimilla,86).



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	TORTILLA DE MAIZ PARUG				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
800	MAIZ PARUG	GR	700	87,5%	1,85	2,08
170	MANTECA DE CERDO	GR	170	100,0%	0,68	0,68
15	AZUCAR	GR	15	100,0%	0,02	0,02
5	ANIS DE CASTILLA "OPCIONAL"	GR	5	100,0%	0,01	0,01
120	HUEVOS	GR	100	83,3%	0,24	0,28
30	SAL	GR	30	100,0%	0,01	0,01
	RECETA DE CONDUMIO					
200	QUESO	GR	200	100,0%	0,95	0,95
15	MANTECA DE COLOR	GR	15	100,0%	0,06	0,06
5	SAL	GR	5	100,0%	0,01	0,01
						4,10
CANT.		1240				
CANT.		4	DE:	310	COSTO	1,03
TECNICAS				FOTO:		
<p>1) LUEGO AGREGAR LOS HUEVOS HASTA OBTENER UNA MAS CONSISTENTE DEJAR REPOSAR LA MASA UNOS MINUTOS 2) LUEGO LAS TORTILLAS SE LES HACE EN EL TIESTO TOMANDO UN POCO DE MASA Y LE HACEMOS UN HOYO EN EL CENTRO DE LA TORTILLA Y LE AGREGAMOS EL CONDUMIO Y FORMAMOS ASI UNA TORTILLA DE 7 O 8 CM DE DIAMETRO Y LO FREIMOS EN UNA TORTILLERA DE BARRO.</p>						

FICHA 14: FICHA TÉCNICA DE TORTILLAS DE MAÍZ.

FUENTE: (Vintimilla, 86).



EL CUY: Conocido también como conejillo de indias, es un animal originario de la zona andina. Características como su carne tierna, agradable sabor y su conocida forma de preparación, lo han convertido en el alimento tradicional de los Andes. Actualmente en el Cantón Paute, la crianza de dichos animales ha tomado importancia por lo rentable que resulta razón por la cual han mejorado las técnicas de crianza, los lugares en los que se los mantienen permanecen limpios, y los animales son separados según el sexo y la edad, así también se cuida mucho su alimentación.

Entre los aspectos que se deben tener en cuenta para preparar el cuy están que éste debe tener siete u ocho meses, y de preferencia ser gara o macho puesto que tiene más carne que la hembra. Se lo mata la víspera y se lo pela en agua caliente que aún no haya hervido. Se lo parte a lo largo para extraer los intestinos, dejando dentro el hígado y el corazón. Se lo lava en abundante agua fría y luego se lo refriega por dentro y por fuera con el adobo. Se lo prepara de varias formas: en ají de cuy con papas acompañado de pepucho (ají con pepa de sambo), asado, frito, hornado, etc. (Vintimilla, 326).

Todas estas preparaciones se las puede conseguir en el Mercado 26 de Febrero y en la Parroquia El Cabo.

Ficha de mise en place		
RECETA:	CUI ASADO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Pelar el cuy en agua hirviendo, hacerle un corte por el vientre, y retirar todas las víceras. Volver a labarlo. 2) Preparar un aliño con la manteca de color, los ajos, pimienta, comino y sal. 3) Preparar la parrilla de carbón. 4) Atravezar el cuy a lo largo de la varilla. Uniendole las patitas para que no se queme. 5) Lavar, pelar y cocinar las papas. 6) Cortar el cebollin en brunoise	Cuy asado, servido con papas y una ensalada fresca de tomate y lechuga	Sirva bien caliente, con una guarnición de papas y ensalada fresca. Se puede sustituir la guarnición de papas por la de mote pillo.

FICHA 15: FICHA DE MISE EN PLACE DE CUI ASADO.

FUENTE: (Vintimilla, 67).



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	CUY ASADO				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
2000	CUY	GR.	1700	85,0%	15,00	17,25
40	AJO	GR.	40	100,0%	0,15	0,15
20	SAL	GR.	20	100,0%	0,01	0,01
30	MANTECA DE COLOR	GR.	30	100,0%	0,01	0,01
15	COMINO	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
45	CEBOLLA VITALICIA	GR.	43	95,6%	0,05	0,05
400	PAPAS CHAUCHA	GR.	400	100,0%	0,40	0,40
300	MOTE COCIDO	GR.	300	100,0%	1,13	1,13
180	HUEVO	GR.	145	80,6%	0,36	0,43
100	LECHE	ML.	100	100,0%	0,08	0,08
50	MANTEQUILLA	GR.	50	100,0%	0,19	0,19
25	CEBOLLIN	GR.	25	100,0%	0,03	0,03
						19,74
CANT.	2868					
CANT.	4	DE:	717	COSTO		4,94
TECNICAS			FOTO:			
1) ADOBAR EL CUY Y DEJARLO REPOSAR POR UNOS MINUTOS. 2) ENPALARLO EL CUY EN UN PALO Y ASARLO SIEMPRE DANDO LA VUELT. 3), UNTARLO CONTINUAMENTE DE ALIÑO, COCINARLO HASTA QUE QUEDE PERFECTAMENTE DORADO Y COCIDO. 4) EN UNA SARTEN CALENTAR LA MANTEQUILLA Y PONER EL MOTE Y DEJAR QUE SE FRIA LUEGO AGREGAR EL HUEVO, EL CEBOLLIN Y LAS LECHE Y LA MANTECA DE COLOR Y SOFREIR. EN UNA OLLA HERVIR EL AGUA Y LUEGO AGREGAR LAS PAPAS CON UN POCO DE SAL.						

FICHA 16: FICHA TÉCNICA DE CUY ASADO.

FUENTE: (Vintimilla, 67).



CONSERVAS ARTESANALES DE MARIANA DE JESÚS LEDESMA CÓRDOVA:

Dirección: Av. Marginal del río Cutilcay.

Teléfono: 2250482.



Ilustración 31: Conservas de Albaricoque.

La elaboración de las conservas caseras en Paute es un negocio tradicional y famoso en el cantón. En la entrevista realizada a Mariana de Jesús Ledesma Córdova, quien las elabora desde hace aproximadamente 40 años, comenta que es una actividad que la aprendió y heredó de su madre, quien

tenía un restaurante en donde se elaboraba las conservas en época de carnaval y en poca cantidad. Estas eran distribuidas inicialmente sólo al Sr. Rivera.

Actualmente ésta comercialización se mantiene a las mismas familias y a otros compradores particulares que las requieren en menor cantidad.

Las conservas que elabora son de acuerdo a la temporada y durante todo el año, entre ellas están las de durazno, albaricoques, higos, entre las más requeridas, conservas de babaco, guayaba, saxuma, pera, las elabora en menor cantidad. Menciona que no se realizan de productos típicos de la región como es el caso del siglalón o el chamburo pues son productos que hay en cantidades pequeñas y sobre todo que están desapareciendo. También elabora dulce de leche.



Ilustración 32: Elaboración de Conserva de Albaricoque.

Pickles: Dentro de los encurtidos se destaca el elaborado con ají, haba, alverja, porotos, alcaparras, zanahorias, cebollín, choclo, orégano, sal, comino, limón, ácido acético.



Ilustración 33: Pickles.

ç

Sus conservas son elaboradas con productos propios del cantón los cuales ha conocido desde su niñez, con respecto a las técnicas que utiliza aparte de las que ya aprendió de su madre, las ha ido perfeccionando con un curso que realizó. Entre las técnicas que utiliza están el escaldado de la fruta, y el baño maría técnicas con las que duran más la conserva.

Algo que ha cambiado es la presentación de sus conservas, ya que antes se utilizaban los que provenían de la Importadora Eljuri, actualmente los compra a una fábrica del Guayas.



Ficha de mise en place		
RECETA:	CONSERVA DE FRUTILLA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
LAVAR Y QUITAR LAS HOJAS DE LA FRUTILLA,	CONSERVA DE FRUTILLA	ESTA CONSERVA ES MUY RICA DE COMERLA SOLA O ACOMPAÑADA CON HELADO.

FICHA 17: FICHA DE MISE EN PLACE DE CONSERVA DE FRUTILLA.

						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA	CONSERVA DE FRUTILLA				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
400	FRUTILLA	GR	400	100,0%	1	1,00
200	AZUCAR INPALPABLE	GR	200	100,0%	1,36	1,36
500	AGUA	ML	500	100,0%	0	0,00
						2,36
CANT.	1100					
CANT.	4	DE:	275	COSTO		0,59
TECNICAS				FOTO:		
<p>EN UNA OLLA CALETAR EL AGUA JUNTO CON EL AZUCAR COLOCAR LA FRUTILLAS Y DEJE QUE REPOSE 3 HORAS, LUEGO ESCURRA EL ALMIVAR Y HIERBA DURANTE 3 MIN EL ALMIBAR SOLO Y DEJA ENFRIAR Y EN UN FRASCO HERMITICO COLOCAR LAS FRUTILLAS Y LUEGO EL ALMIBAR FRIYOY TAPAR</p>						

FICHA 18: FICHA TÉCNICA DE CONSERVAS DE FRUTILLA.



HELADOS DE PAILA: En el Parque Central se encuentra la “Heladería Tierra Linda”, lugar que no se trata de un establecimiento, sino de un carrito de color verde con paraguas de colores que ha alcanzado su fama y tradición por la excelente calidad del helado.



Ilustración 34: Carrito de Helado.



Es un negocio tradicional que se ha mantenido desde hace cincuenta y cinco años. Su tradición empieza con su creador el reconocido “Don Moisés”, negocio que han dado continuidad hace 9 años su hija la Sra. Gloria Méndez Vallejo, quien fue entrevistada y comentó que los sabores que principalmente se venden son los de leche y naranjilla, pero que también los tiene de guayaba y mora, el precio de dichos helados es de \$ 0.25. Lo cual hace que sea un producto de fácil accesibilidad para los turistas y pobladores.

Ficha de mise en place		
Receta: Helado de paila de naranjilla		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
1) Lavar la naranjilla. 2) Batir las claras.	Helado que se sirve como postre	Servir bien frio

FICHA 19: FICHA DE MISE EN PLACE DE HELADO DE PAILA DE NARANJILLA.

FUENTE: Helado de paila de naranjilla. (Internet: www.hoy.com.ec/especial/cocina/todas033.htm. Acceso: 15 de enero de 2012).



						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA	HELADO DE PAILA DE NARANJILLA				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
1050	NARANJILLA	GR	1000	95,2%	2	2,10
250	AZUCAR	GR	250	100,0%	0,3	0,30
120	CLARAS DE HUEVO	GR	90	75,0%	0,1	0,13
						2,52
CANT.	1000					
CANT.	15	DE:	67	COSTO		0,17
TECNICAS				FOTO:		
Sobre una cama de hielo con sal O/Y protegida con paja, colocar una paila de bronce. Agregar la pulpa de la fruta con el azúcar, batir con una cuchara de madera haciendo girar la paila por 15 minutos aproximadamente. Cuando comience a tomar consistencia, agregar las claras de huevo sin dejar de batir por 5 minutos más.						

FICHA 20: FICHA TÉCNICA DE HELADO DE PAILA DE NARANJILLA.

FUENTE: Helado de paila de naranjilla. (Internet: www.hoy.com.ec/especial/cocina/todas033.htm. Acceso: 15 de enero de 2012).

Bebidas típicas del cantón: Entre las bebidas típicas de Paute, se destacan la yaguana, el guarapo, la chicha de jora, la colada morada, y el morocho, bebidas que generalmente son acompañadas con tortillas de maíz o choclo.

YAGUANA: Llamada el refresco de las abuelas, bebida de origen árabe que se la consumía en ocasiones especiales en grandes banquetes. Deliciosa bebida que resulta de la mezcla de frutas, con especerías olorosas y saludables tales como: el babaco, piña, naranjilla, mora, limón, almidón de achira y especerías de dulce. “Cabe anotar que esta bebida se la consumía



hace varias décadas en las haciendas de Paute, principalmente como manjar en la época de festividades de Carnaval y por su sabor exquisito se fue propagando su tradición” (El sol, 30 de octubre de 2011). Actualmente se ha convertido en una tradición celosamente guardada. Se la puede adquirir en la Plazoleta 10 de Agosto, el vaso de esta bebida tiene un costo de 0,25 ctvs.

Para conocer la historia de ésta bebida tradicional de Paute, se entrevistó a la Sra. Rosa Inga, moradora del Barrio La Playa, una persona reconocida por su participación en el festival de la yaguana y ganadora del concurso, comentó que desde hace 38 años que se dedica a la labor de la cocina típica en Paute.



Ilustración 35: Sra. Rosa Inga.

Actualmente vive de la elaboración de esta bebida y otras comidas como chanco hornado, pernil, tamales, pollos asados, éste último lo expende en el Mercado de la Red de Mujeres en Paute, lugar del que ella forma parte.

Sobre la yaguana, Rosa Inga, nos contó que inicialmente fue una receta casera que provenía de la Hacienda del Sr. Cornelio y la Sra. Eulalia Vintimilla, en el sector de Uzhupud. Doña Eulalia Vintimilla elaboraba esta bebida la cual enseñó a sus empleadas, siendo una de ellas Rosa. Posteriormente ella la elaboró por costumbre y la empezó a comercializar, hecho que la hizo más popular, convirtiéndose actualmente en una bebida típica del cantón.

Con respecto a las características de su producto, como sabemos en la yaguana ella prefiere los productos de los huertos pauteños pues la fruta es más sana y los aromas y sabores son diferentes y más agradables.



De igual manera no utiliza conservantes que sean perjudiciales para la salud de su cliente. Trata de que los aliños sean lo más natural posible.

Con respecto a la yaguana piensa que es un producto que tiene muchas características que lo identifican como pauteno pues dentro de los elementos que lo conforman está el siglalón y el chamburo, variedades de fruta que se consiguen en determinadas temporadas en Paute.



Ilustración 36: Trapiche.

GUARAPO: Es el jugo puro de la caña de azúcar que se lo extrae de manera artesanal. Para extraerlo es necesario que esté totalmente limpia, es decir, sin hojas o residuos del cultivo. Se pasa por una máquina denominada trapiche, que aplasta la caña hasta extraer su jugo, normalmente sale con basuras o bagazo por ello es necesario cernirlo antes de llevarlo a fermentación. (Rojas, 31).

Entre los lugares en donde aún se elabora esta bebida, se encontró una pequeña tienda ubicada en las calles José Víctor Izquierdo y la Av. Interoceánica, cuya propietaria es la Sra. Elvia Segarra. Quién comentó que esta tradición de vender guarapo está desapareciendo por dos razones:

- La producción de caña de azúcar ha disminuido notablemente a partir del Deslave de la Josefina, el cual acabó con los cultivos. Los cuales posteriormente fueron sustituidos por el cultivo de las flores. Actualmente, si bien existen cultivos pequeños y de carácter familiar estos son destinados al autoconsumo o a vender la caña troceada en pequeñas fundas.



- Otra razón es que debido a rumores actuales sobre la venta de licor adulterado ha hecho que disminuya considerablemente su venta. Ya que era costumbre venderlo combinado con alcohol, a lo que comúnmente se conoce como mapanagua. Así las autoridades prohibieron su venta y muchos lugares en donde se vendía este producto han desaparecido.



Ilustración 37: Negocio de Guarapo

Las mezclas con alcohol generalmente las venden a gente obrera del campo o a particulares. Actualmente la botella de un litro de guarapo se lo comercializa a \$2.00, la mezcla de este jugo con punta a \$1,25 el litro y mapanagua (mezcla con zhumir) a \$3.00 el litro.



Ficha de mise en place		
Receta: Guarapo		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Lavar la caña de azúcar	Jugo muy nutritivo que generalmente se lo toma solo o coninado con zhumir o punta	Se mantendrá fresco dos días y luego comenzara a fermentarse

FICHA 21: FICHA DE MISE EN PLACE DE GUARAPO.

							
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD							
CARRERA DE GASTRONOMÍA							
FICHA	GUARAPO				FECHA:	ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES		U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
500	CAÑA DE AZUCAR		GR	500	100,0%	1	1,00
							1,00
CANT.	500						
CANT.	4		DE:	125	COSTO		0,25
TECNICAS				FOTO:			
<p>LA CAÑA SE PASA POR EL TRAPICHE "MOLINO" Y SE CIERNE.</p>							

FICHA 22: FICHA TÉCNICA DE GUARAPO



3.2. RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES DEL CANTÓN PAUTE:

“El sabor especial de la cocina de antaño era el resultado de cocinar sin prisa en las grandes ollas de barro”, es lo expresa Eulalia Vintimilla en su libro El sabor de los recuerdos, frase que nos hace pensar en volver a lo tradicional, a la simplicidad de platos elaborados con productos o ingredientes locales de los que se disponía con facilidad y durante todo el año, puesto que son algunos de los factores que dieron inicio a una identidad gastronómica rica y variada en el cantón Paute (29).

Es por esta razón que este estudio está orientado a la combinación de la gastronomía y la identificación de productos locales que se cultivan de manera orgánica, es por ello que para facilitar el estudio de dichos productos se los ha dividido en tres grupos así:

- Productos locales que han desaparecido.
- Productos locales en vías de extinción.
- Productos locales cultivados actualmente.

PRODUCTOS LOCALES QUE HAN DESAPARECIDO

Existen productos que son parte de la gastronomía de Paute, pero que ya han desaparecido ya sea por falta de interés en cultivarlos o porque no es muy rentable su producción, esto ha hecho que se los sustituya en muchas recetas o en su defecto que ya no se los encuentre en grandes cantidades en el mercado. Los cuales se mencionan a continuación:

Aceitunas criollas: Con frecuencia se las encontraba en los sectores de Bulán Charasol y Sanjuanpamba. Generalmente se las conseguía pasadas en salmuera.



Bagres del río Paute: Este producto lo encontramos entre las narraciones de Eulalia Vintimilla, en su libro *El sabor de los recuerdos*, en el que menciona que antiguamente la pesca en el río Paute era una actividad intensa. Antes existían peces de agua dulce como el bagre, que atontados por barbasco, una raíz que machacada se lanzaba al agua y los hacía flotar a la superficie (60).

Cidra: Producto originario de la China (Whiteman, Mayhew, 75). Vintimilla la define a la cidra como un cítrico de tamaño grande, de cáscara carnosa y aromática, que se produce en los valles subtropicales de Paute, Yunguilla y Gualaceo.

Comúnmente con la cáscara de éste fruto se elaboraba el rallado, un producto típico de algunas haciendas en Paute, que no era más que el rallado de la cáscara hervida con panela y envuelta en hojas secas de plátano (Vintimilla, 326).

Uvillas silvestres: Pequeñas bayas de color tomate, crecen dentro de una vaina seca y envejecida de color beige. Tiene un sabor ácido y ligeramente perfumada.

Zhulalags: Bayas de color negro. Su sabor no es tan agradable como el de las uvillas. Esta planta se las encontraba cubriendo cerramientos de las casas.

PRODUCTOS LOCALES EN VÍAS DE EXTINCIÓN

En esta lista de productos hemos colocado aquellos en los que la producción ha disminuido considerablemente, se los encuentra en pequeñas cantidades y de acuerdo a la temporada, su producción está poco a poco desapareciendo ya que se los está sustituyendo por nuevos cultivos que generan más ganancia, es la razón por la que no se los encuentra con mucha frecuencia tanto en los huertos como en mercados locales.



Albaricoque: Es una fruta pequeña redonda de color anaranjado cuyo cultivo ha sido introducido pues es un producto que tuvo su origen en la China. Fruta muy apreciada en el cantón Paute pues con ellas se elaboran conservas, tienen una piel aterciopelada, su pulpa es firme dulce y fragante aunque contiene poco jugo, el meollo del hueso es comestible y se usa para aderezar mermeladas, galletas y el licor de amaretto. (Whiteman, Mayhew, 41).



Ilustración 38: Albaricoques.

Alcaparras: Nydia Vázquez proporciona la siguiente definición para este producto: “Las alcaparras son las flores del penco negro en botones. Mientras más tiernas son mejores para la preparación”. (Vázquez de Fernández de Córdova, 70).



Ilustración 39: Aguacates negros.

Aguacates negros: El aguacate negro es un producto local muy reconocido, su tamaño es similar al de un durazno. Debido a que no posee mucha pulpa, se lo consume como una fruta. Su cáscara es tan delgada que se los come sin pelar.

Ají pauteno: Este tipo de ají se caracteriza por ser muy pequeño, se lo puede conseguir en color verde y rojo.



Chamburo: Eulalia Vintimilla en su libro El sabor de los recuerdos, define al chamburo con estas palabras: “Es una fruta andina, muy parecida al babaco, pero más perfumado que éste. En nuestra cocina se emplea en algunas bebidas como el rosero”. (327).



Ilustración 40: Chamburo

Chirimoya: Fruto que se lo puede encontrar en los países andinos y dentro de Paute en el cantón Bulán. La textura delicada de ésta fruta de sabor dulce y color blanco puro permiten utilizarla en la preparación de deliciosos postres como sorbetes, o chirimoya con crema o con nata y canela, etc. (Vintimilla, 327).

Guayaba: Planta de origen americano, si bien no se conoce con exactitud pero se conoce que es una fruta que se cultiva en los climas subtropicales. Fruto pequeño y muy perfumado, de sabor dulce. La piel es delgada y de color amarillo, su pulpa es blanda y de color rosado.

Siglalón: Producto cultivado en varias zonas de la sierra ecuatoriana así, por ejemplo en las provincias del norte del país se lo conoce con el nombre de chihualcán. También se lo produce en Chile en donde se lo llama papaya.

El siglalón tiene la apariencia de una mazorca de cacao, fruta perfumada de sabor dulce que se lo podría confundir con el chamburo, pero se diferencia de este por poseer más cantidad de pepas.



Esta pequeña fruta debe estar bien madura y muy aromática antes de usarla en la elaboración de mermeladas, helados, dulces al jugo sorbetes y refrescos. Su pulpa es de consistencia compacta y es mejor pelarlo y luego sancocharlo antes de hacer los dulces y las mermeladas. En cambio, para sorbetes y refrescos, se lo licúa crudo, con gotas de limón o jugo de naranja.



Ilustración 41: Siglalón.

También se utilizan las semillas del siglalón para extraer su sabor y aroma, para ello es necesario dejarlas en un poco de agua y azúcar. (Vintimilla, 330).

Santa Rosa, sagsuma y viuta: Variedades de ciruelas de tamaño pequeño y redondeado, cuyas pieles de son de color rojo o vino oscuro, jugosas y perfumadas, son frutos propios del cantón cuyo cultivo ha desaparecido casi en su totalidad.

Actualmente la sagsuma se produce en una cantidad mayor que las otras dos y es utilizada en la elaboración de compotas y mermeladas.

Estas plantas han disminuido su producción y si bien se encuentran presentes en la mayoría de los huertos de la parroquia; únicamente en sectores de Padre-Urco y Tambillo existe una producción aceptable. En los demás sectores estas plantas se han vuelto improductivas, debido al descuido del dueño y por su edad. (Garnica, Rojas, 109-110).



PRODUCTOS LOCALES CULTIVADOS ACTUALMENTE

En el cantón Paute cada una de sus parroquias cultivan una variedad de productos que van desde frutos hasta hortalizas, que se distribuyen al mercado local y en toda la Provincia.

Aguacate verde: Producto de origen mexicano, cuyo cultivo se ha adaptado al cantón Paute, el cual posee una gran variedad de aguacates, como mencionamos anteriormente existe el aguacate negro y en este caso el verde cuya producción se mantiene actualmente, y que tradicionalmente es utilizado como guarnición del locro pauteño. Una de las principales parroquias que se dedican a su producción es Bulán.

Babaco: Planta originaria de Ecuador, descubierta por botánicos europeos hace unos sesenta años. Fruto de forma alargada que presenta cinco caras. Su pulpa es blanda jugosa y de color blanco, cuando aún no ha madurado su piel es de color verde claro y tornándose amarilla cuando está madura. (Whiteman, Mayhew, 89).

Caña de azúcar: Su origen aún se desconoce, aunque se lo atribuye a Nueva Guinea. El cultivo de la caña de azúcar se introdujo a América a partir del segundo viaje de Colón a América en 1493.

En nuestro país, el cantón Paute es uno de los lugares en donde se pueden encontrar algunos cultivos. Así en el trayecto del camino que conduce a Paute, desde la Parroquia el Cabo hasta llegar al cantón, la caña de azúcar se vende de diferentes maneras, lo que nos hace pensar que es si bien es cierto que la producción de caña ha bajado en los últimos tiempos, todavía podemos observar a lo largo del carretero la caña trozada que se vende en las esquinas de algunas calles. El famoso guarapo o jugo de caña que se lo vende solo o acompañado de alcohol, llamándose así mapanagua. De igual manera existe también la Corporación Azende que produce el mejor aguardiente de la Región., el zhumir. (Caña de azúcar, www.municipiodepaute.gov.ec).



Durazno: Producto de cultivo introducido pues es originario de la China. Es de forma redondeada, de piel aterciopelada su color depende de la variedad a la que pertenezca que va desde el anaranjado hasta el rojo amarillento. Producto que se ha adaptado de buena manera en las zonas bajas del cantón. Las variedades más conocidas son el “abridor” y el “conservero”.

Fréjol: Producto originario de América. Esta leguminosa, se encuentra presente en todos los cultivos de maíz. Considerado un magnífico cultivo, pues al morir la planta se convierte en un excelente abono químico debido a que fija mejor el nitrógeno en el suelo lo cual le proporcionan fertilidad al terreno, por ello es común combinar su cultivo con otras plantas como el maíz. (Garnica, Rojas, 98-99).

Maíz: Producto originario de América que se ha convertido en uno de los principales alimentos para el hombre por su gran versatilidad. Pues sea que esté tierno, seco, o molido hasta conseguir harina, se lo puede transformar en una infinidad de alimentos ya sea como plato principal, como postre o sopas, en forma de entradas o entremeses, elaborando así humitas, tamales, panes, tortillas, empanadas, etc.

En la región Sierra, se acostumbra sembrarlo utilizando un sistema de producción agrícola en el cual se cultivan dos o más especies del mismo tiempo y en el mismo terreno siendo los más comunes productos tales como el fréjol de enredadera, haba, alverja y sambo (Garnica, Rojas, 98-99).



Ilustración 42: Cultivos de Maíz y Fréjol.



Ilustración 43: Manzana.

Manzana: No se conoce el origen exacto de éste fruto, algunos autores indican que es originario de las montañas del Cáucaso. Las plantas de manzano, en Bulán forman parte de la mayoría de huertos frutales y la variedad más importante es la comúnmente conocida como manzana roja, así como la manzana de colada cuya cáscara tiene un color amarillo y rojo. Su pulpa es un tanto arenosa y de sabor dulce.

Orégano: Su origen está en Europa y Asia. Planta que se ha adaptado con facilidad en los huertos de Paute. Tiene una variedad de usos tanto en platos tradicionales como en sopas, así también se la utiliza en la preparación del vinagre para encurtidos, especialmente de alcaparras y cebollitas, o se mezcla con la salmuera de las aceitunas criollas. También las ramas frescas del orégano son utilizadas para hacer infusiones digestivas y medicinales. (Vintimilla, 329).

Papa: Producto originario de América. En el cantón Paute se ha convertido en el principal producto de cultivo en las zonas altas del cantón Paute. Siendo Bulán, Tomebamba, Guaraynag, Chicán y Dug Dug las parroquias en las que su gente se ha dedicado netamente al cultivo de este producto. Dentro de la parroquia Dug Dug las



Ilustración 44: Papa



comunidades que se destacan por la producción de papa son: Guachi, Lazul y Rodeo. La variedad más cultivada en el cantón es la papa chaucha (PauTV, capítulo 1).

La papa es un ingrediente básico en nuestra alimentación; tiene un poder nutritivo muy alto y un enorme contenido vitamínico. Entre las variedades más conocidas están: la papa chaucha, la papa-chola, blanca y la amarilla, que son preferidas para el locro; también hay variedades como la, bolona, gabriela, etc. (Vintimilla, 329).

Reina Claudia: Originarias de Asia. Fruta de forma redondeada, perfumada y de sabor dulce. Cuya piel es de color amarillo, la pulpa es firme y jugosa. Con ella se elaboran conservas y mermeladas.

Pera: Otro producto introducido pues se conoce que su origen es de Europa y Asia. (Whiteman, Mayhew, 28, 32) Fruto nutritivo apreciado por su agradable sabor, se la consume en estado natural o se puede elaborar compotas, jales o mermeladas. La variedad más importante es la denominada “pera de azúcar”. Es una planta que no tolera los veranos extremos pues las frutas se desecan y no crecer, lo cual hace que sea un producto vulnerable en el mercado (Garnica y Rojas, 108).



Ilustración 45: Pera.



Tomate Riñón: Producto de origen americano. Es una de las plantas más adaptables, es decir que se presta a las más diversas formas de cultivo. Este producto exige un terreno adecuadamente abonado y limpio es decir absolutamente libre de malezas. Su cultivo puede hacerse en climas tropicales o fríos, pero se debe tener en cuenta las condiciones ecológicas y del suelo, además de los tratamientos que se debe dar en cada caso ya que varían en las diferentes épocas del año. “Estos cultivos al no ser muy relevantes dentro de la parroquia se encuentran ubicados únicamente en las tierras bajas, en los márgenes del Río Culticay, a la altura de los caseríos de Guayán y Tuntac”. (Garnica y Rojas, 105).



Ilustración 46: Cultivo de tomate riñón.

Zanahoria: Originaria de Afganistán. Existen dos variedades de zanahoria la blanca y la amarilla. Es un tubérculo de sabor fuerte y concentrado, muy apreciado para diferentes elaboraciones como puré, sopas o en ensaladas. Es uno de los productos que con frecuencia encontramos en los cultivos de Paute, Gualaceo, entre otros.



3.3 ANÁLISIS DE ELEMENTOS DE SOSTENIBILIDAD QUE SE HAN IDENTIFICADO EN EL RESTAURANTE:

Como se ha mencionado anteriormente el fundamento principal de la Gastronomía Sostenible es la colaboración de los cocineros con los productores locales y el conocimiento y la concientización de lo que significa una producción amigable con el medio ambiente

El Restaurante CORVEL, es un establecimiento que como se mencionó en el capítulo anterior cuenta con un sello de sostenibilidad, pues cumple con los siguientes principios de sostenibilidad:

3.3.1. PROTECCIÓN DEL AMBIENTE.

Eficiencia Energética: Este es otro de los elementos a tener en cuenta en cuanto al concepto de sostenibilidad. En éste sentido el propietario, comentó que próximamente cambiarían el sistema de iluminación del restaurante por unos focos y lámparas que ahorran energía.

Además poseen cartillas en donde se especifica o se monitorea el uso de agua.

En cuanto al ahorro de agua, colocan pesas de agua en los inodoros.

Una recomendación adicional puede ser el desenchufar los electrodomésticos que no se utilizan o que su uso es muy poco frecuente.

Recogida selectiva de residuos: En cuánto a los residuos orgánicos, los manejan con tablas de registros, que monitorean los restos que van destinados a los cerdos.

Realizan la separación de papel periódico destinándolo para donación o en su defecto lo reutilizan para la limpieza.

Reciclan lo que son los vidrios de los plásticos, utilizando éstos últimos en la elaboración de artesanías.



3.3.2 RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CULTURAL

Venta de productos locales artesanales: Se consideraría como responsabilidad social el hecho de que buscan potencializar la actividad cultural y social. Cada artesano lleva su producto con su precio y tarjeta de presentación al restaurante así estos productos se comercializan y potencializa su venta. Ya que el restaurante sólo promociona los productos, no busca algún beneficio como intermediario de los mismos.

Además de que como se mencionó anteriormente el restaurante está decorado con producto local.

Decoración del restaurante: Es un restaurante que posee una decoración con elementos tradicionales que hablan de la cultura e identidad del cantón lo cual lo hace poseedor de un concepto de sostenibilidad en cuanto a la preferencia por lo local y tradicional del cantón. Por ello en relación a este tema no existen mayores sugerencias. La ubicación en la calle cultural del Paute, da a entender que este restaurante forma parte de la identidad del cantón, y más aún si observamos la oferta gastronómica del mismo.

3.4 PROPUESTA DE APLICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

La presente propuesta se ha orientado al restaurante CORVEL, hacia el consumo y promoción de productos locales en los que se han detectado prácticas sostenibles, porque como se ha expuesto se trata de productos saludables, y con un alto componente orgánico.



3.4.1 PRODUCTOS LOCALES CULTIVADOS DE MANERA ORGÁNICA

A través de las entrevistas se han obtenido resultado positivos, en cuanto a lo que es cultivo de productos orgánicos pues los datos indican que los alimentos en Paute son hasta un 80% orgánico siendo éste el porcentaje máximo de contenido orgánico de un cultivo.

Según los agricultores de éste cantón, la razón principal por la que no podrían ser 100% orgánico un producto, es que actualmente las plantas se han hecho resistentes a las plagas y necesariamente tienen que utilizar pesticidas químicos, caso contrario no se podría combatir plagas o enfermedades. Por otro lado el clima es otro de los factores que les impide producir orgánicamente ya que ha cambiado de manera drástica, lo cual no es beneficioso para los cultivos.

El propósito de nuestra propuesta, es enfocarnos a los productos que contengan más porcentaje de componente orgánico en su cultivo y que su producción sea bajo medidas responsables con el medio ambiente

A continuación mencionaremos algunos de los productos cultivados en Paute de manera orgánica en un 85%: Babaco, Fréjol, Maíz, Orégano, Reina Claudia, Manzana, Durazno, Pera, Col, Lechuga, Pimiento, Tomate de árbol, Brócoli, Zuquini.

Esta propuesta busca concientizar sobre la manera de escoger los productos para la elaboración de los platos tradicionales, lo que consiste en valorar los productos locales, la forma de cultivo de los alimentos, la categoría que tienen como producto orgánico, y conocer principalmente de donde provienen. Tomando en consideración las ventajas que los hacen productos más beneficiosos no solo con la salud, sino con el medio ambiente, son algunas de las características que se dan a conocer en el cuadro que expondremos a



continuación, el cual contiene información sobre los posibles proveedores que consideramos son ambientalmente responsables:

NOMBRE DEL HUERTO	PROPIETARIO	TELEFONOS	UBICACIÓN	PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA	CATEGORIA DEL PRODUCTO	VENTAJAS
Huerto Verdugo	Ing. Angel Verdugo	091231516	Parroquia Bulán.	Manzanas, moras, duraznos, albaricoques, babacos, peras y tomate de árbol.	65% orgánico y un 35% químico.	<ul style="list-style-type: none"> - Son productos tienen un tiempo de limpieza del exceso de químicos o pesticidas. - El tiempo de duración del producto en mesa es más largo que otros. - Utiliza abonos orgánicos como hierbas medicinales (ortiga, ruda, toronjil, caballo chupa, leche. Etc.
Huerto Segarra	Sr. Justo Segarra	089939904	Parroquia Bulán.	Babaco y también se dedica a la crianza de cuyes.	65% orgánico y un 35% químico.	Son alimentos que no contienen mucho residuo químico.
Huertos de la extensión del Colegio Agronómico a distancia Juan Lunardi.	Sr. Tarcisio Battocchio.	No dispone	Paute, sector Yugmacay.	Hortalizas tales como: col, brócoli, coliflor, lechuga, apio, berenjena, zapallito.	85% orgánico y 15% químico.	Son productos más pequeños pero más sabrosos
Invernaderos de la Familia Zuña	Sr. Galo Zuña	092882782	Paute-Sector Tucán.	Tomate riñón.	Son en un 75% químico y 25% orgánico.	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza químicos con sello verde que son más amigables con el medio ambiente. El terreno de sus cultivos es tratado con abonos orgánicos, y que el propietario al poseer diferentes terrenos puede hacerlos descansar de esta manera no estresa al terreno forzándolo a producir todo el tiempo.
Huerto del Sr. Manuel Segarra	Sr. Manuel Segarra	No dispone	Parroquia Dug, sector Guachi.	Cultivo de papa. (variedades de bolona, chola y chaucha)	50% orgánicos y 50% químicos	Los cultivos se hacen por separado, nunca mezclando variedades.
Huertos de la Familia Morocho.	Sr. Manuel Morocho.	No dispone	Parroquia Dug, sector Guachi.	Cultivo de papas como la bolona, chola y chaucha. (alterna su cultivo con productos como el fréjol y el maíz.)	50% orgánicos y 50% químicos	Estos cultivos tienen un porcentaje menor de químico con respecto a otros cultivos, pues se sabe que en otros huertos utilizan más químico que abono orgánico
Huertos del Sr. Manuel Barrera.	Sr. Manuel Barrera.	no dispone	Parroquia Dug, sector Guachi.	Producción promedio de 60 sacos de papas como la bolona y la chaucha	50% orgánicos y 50% químicos	<ul style="list-style-type: none"> Beneficio ecológico pues hace descansar sus terrenos para no estresarlos. Es un productor artesanal.
Huertos de la Familia Rivera.	Sr. Miguel Rivera.	5939633	Parroquia Tomebamba	Maíz, Fréjol, ajo, papa, rábano, remolacha, lechuga, zapallo y coles, suquinis, calabacines, pepinos dulces, etc. Cultivo en grandes cantidades de tomate de árbol. 1800 tomates cada quince días	80% orgánico y un 20% químico.	<ul style="list-style-type: none"> Es un productor artesanal. Produce aunque en pequeñas cantidades productos 90 % orgánicos. Pero afirma que de haber mercado incrementaría su producción Un espacio de su terreno lo destina a la elaboración de abono orgánico hecho a base de los desechos orgánicos de los vacas y cuyes que cría.

Tabla 2 Cuadro comparativo de los huertos de Paute.



3.4.2 APLICACIÓN DE LOS PRODUCTOS LOCALES A LA CARTA DEL RESTAURANTE:

Para la aplicación de los productos orgánicos que hemos encontrado en los diferentes huertos, hemos tomado como la carta del restaurante CORVEL, por ser uno de los principales exponentes en la comida tradicional de Paute y también por ser el primer restaurante en el Austro con una marca de verificación que lo acredita como un establecimiento en el que se manejan prácticas sostenibles dirigidas al turismo. Es por estas razones que se ha considerado que se pueden aplicar los elementos de la gastronomía sostenible en dicho restaurante. Para ello se presenta la carta de CORVEL a la cual será planteada la propuesta.



CARTA DEL RESTAURANTE CORVEL

ENTRADAS:

CEVICHES

Camarón – Corvina o Mixto

ENSALADA MARINERA

Variedad de mariscos sobre un lecho de lechugas y salsa rosa

ENSALADA CORVEL

Variedad de hortalizas combinadas con jamón, queso, champiñones y palmito.

COCTEL DE CAMARÓN

Sutil combinación de camarones, lechuga crespita y salsa golf con caviar.

SOPAS

SOPA DEL DÍA

Sopita casera del día.

DIETA DE POLLO

Consomé de pollo con cabello de ángel y vegetales.

LOCRO PAUTEÑO

Sopita típica de papas con queso y aguacate en plato de barro.

CREMA AL AJILLO

Sutil crema casera de camarón con perfume de ajo.

PASTAS Y ARROCES

SPAGUETTY MIL ISLAS

Espagueti salteado con variedad de mariscos y salsa italiana.

FETUCCHINIS CASA BLANCA

Fetuchinis salteados con pollo, tocino y aceitunas en una salsa cremosa.

ARROZ COSTA BRAVA

Variedad de mariscos con salsa de vino, crema y coñac sobre una cama de arroz.

ARROZ FRUTO DEL MAR

Combinación de mariscos con arroz y salsa de soya.

CARNES:

LOMO DEL DIABLO

Lomo fino de res flambado en la mesa con coñac, salsa de vino tinto y camarones.

LOMO A LA CASTELLANA

Lomo fino de res en salsa B.B.Q.

CHULETA AHUMADA

Chuleta ahumada de cerdo en salsa de vino blanco, durazno y crema.

LOMO DE CERDO A LA ESPAÑOLA

Lomo fino de cerdo en salsa de aceitunas champiñones y salsa roja.

TRES MOSQUETEROS

Pollo, chuleta, chorizo acompañado de papas y ensalada.

PLATOS TÍPICOS

SECO DE POLLO

Pollo cocido con salsa típica de tomate y hierbas de la región.

SECO MIXTO

Combinación de pollo al jugo y chuleta asada.

CARNE ASADA

Carne asada de res, con menestra, arroz y maduro frito

TRUCHA PAUTEÑA

Trucha de la región, dorada con especias y acompañada de mote pillo y aguacate.

CHULETA ASADA

Chuleta asada de cerdo, con menestra, arroz y maduro frito.

POLLO A LA PLANCHA

Filete de pollo a la plancha con arroz, menestra y maduro frito.

CARNE TÍPICA

Carne de cerdo asada acompañada de mote pillo.

AVES

POLLO ITALIANO

Filete de pollo con salsa pomodoro y queso mozzarella, acompañada de fetuchinis salteados.

POLLO LIGHT

Pollo cocido al grill, acompañado de una gama de vegetales frescos.

POLLO DEL QUIJOTE

Filete de pollo en una fina salsa de paprika y camarón.

MARISCOS

CAMARONES AL COCO

Camarones empanizados con coco rallado, fritos y acompañados con ensalada de la casa.

CORVINA MOSCOVITA

Filete de corvina en salsa de vino blanco, crema y caviar.

CAZUELA DE MARISCOS

Variedad de mariscos con perfume de maní y verde, servido en cazuela de barro.

CAMARONES LIGHT

Camarones al grill acompañados de una variedad de hortalizas.



MENÚ VEGETARIANO	
CEVICHE DE PALMITO	Rodaja de palmito con salsa de tomates frescos y hierbas finas.
ENSALADA DE LA CASA	Combinación de hortalizas con vinagre de la casa.
ARROZ EL REY	Vegetales salteados con salsa de soya mezclados con arroz.
ESPAGUETI DE LA CASA	Espaguetis con palmitos y guisantes salteados con crema de leche y queso.
MENÚ DE NIÑOS	
POLLO APANADO	Filete de pollo apanado con papa frita, cola y helado.
SALCHIPAPA	Salchipapa con papa frita, cola y helado.
ALITAS BBQ.	Alitas de pollo doradas con B.B.Q. Acompañadas de papa frita, cola y helado.

Tabla 3 Carta del Restaurante CORVEL

3.4.3 PLATOS TRADICIONALES A LOS QUE SE APLICA LA PROPUESTA

De esta carta hemos escogido 12 platos, que consideramos son los más vendidos del restaurante y sobre todo que se puede aplicar o proponer los productos investigados. Platos como el locro pauteño, la trucha pauteña, carne típica y yaguana son las recetas originales del restaurante y las más representativas de la carta. No así las recetas de los platos adicionales de la propuesta.

Los productos que mencionaremos a continuación de cada plato son los que se pueden conseguir en los huertos.

Locro pauteño: El refrito que comprende cebolla, ajo, y pimienta, del huerto del Colegio Agronómico. Las papas como ingrediente principal y el aguacate de guarnición, de los huertos de Guachi y Bulán respectivamente.

En temporada (meses de noviembre o diciembre) se puede proponer el uso del aguacate negro, de ésta manera se acentuaría el toque tradicional del plato.



Ficha de mise en place		
RECETA:	LOCRO PAUTEÑO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar y picar la cebolla, el ajo y el pimiento en batalla. 2) Lavar y pelar las papas, picarlas en dados pequeños. 3) Lavar y pelar el aguacate cortarlo en cuartos. 4) Cortar el queso fresco en la forma deseada para decorar.	Locro de papa servido en plato de barro, con guarnición de aguacate y queso fresco.	Servir caliente, decorando con aguacate, queso y pimiento.

FICHA 23: FICHA DE MISE EN PLACE DE LOCRO PAUTEÑO.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : LOCRO PAUTEÑO					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
800	PAPA	GR.	760	95,0%	0,58	0,61
80	AGUACATE	GR.	60	75,0%	0,09	0,11
60	CEBOLLA	GR.	55	91,7%	0,04	0,05
30	PIMIENTO	GR.	20	66,7%	0,01	0,01
10	ACHIOTE	GR.	8	80,0%	0,01	0,02
45	AJO	GR.	45	100,0%	0,10	0,10
25	CULANTRO	GR.	22	88,0%	0,03	0,04
500	LECHE	ML.	500	100,0%	0,38	0,38
1000	AGUA	ML.	1000	0	0	0
						1,31
CANT. PRODUCIDA:		2LT				
CANT. PORCIONES:		5	DE: 400GR.	COSTO PORCION:	0,26	
TECNICAS:				FOTO:		
1)Hacer un refrito con el ajo, la cebolla, el pimiento y el aceite de color o achiote. 2) Sofreir aquí mismo las papas picadas durante 3 minutos. 3) Agregar el agua y dejar hervir por 15 minutos. 4) Agregar la rama de cualantro y finalmente la leche. 5) Condimentar con sal y pimienta al gusto.						

FICHA 24: FICHA TÉCNICA DE LOCRO PAUTEÑO.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



Trucha pautena: Se pueden aplicar en los ingredientes de la ensalada como son la cebolla, la lechuga y tomate. Las guarniciones de mote pillo y aguacate de este plato, del huerto y el invernadero del sector de Yugmancay.

Ficha de mise en place		
RECETA: TRUCHA PAUTENA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Limpiar, retirar los intestinos a la trucha, y lavarla. 2) Lavar, pelar y picar el ajo, elaborar un adobo con comino, sal y pimienta para el pescado. 3) Lavar el cebollín y picarlo para la elaboración del mote pillo.	Trucha frita, acompañada de mote pillo ensalada fresca y zanahoria rallada.	Sirva bien caliente acompañado de mote pillo. También puede acompañar con una guarnición de zanahoria rallada.

FICHA 25: FICHA DE MISE EN PLACE DE LA TRUCHA PAUTENA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : TRUCHA PAUTEÑA					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
300	TRUCHA	GR.	250	83,3%	1,14	1,33
100	MOTE COCIDO	GR.	100	100,0%	0,35	0,35
60	HUEVOS	GR.	55	91,7%	0,12	0,13
8	MANTEQUILLA	GR.	8	100,0%	0,01	0,01
8	MANTECA DE COLOR	GR.	8	100,0%	0,01	0,01
10	CEBOLLIN	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
30	LECHE	GR.	30	100,0%	0,02	0,02
30	AJO	GR.	30	100,0%	0,11	0,11
15	COMINO MOLIDO	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
10	SAL	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
15	LIMON	ML	15	100,0%	0,06	0,06
						1,98
CANT. PRODUCIDA:		453				
CANT. PORCIONES:		1		DE: 453 GR	COSTO PORCION:	1,98
TECNICAS:				FOTO:		
1) Elaborar el mote pillo, para ello se sofríe en un sarteén agregar la mantequilla, el ajo, los huevos, sal y el cebollín picado. Agregar el mote cocido y finalmente agregar un poco de leche. 2) Freír bien la trucha condimentada de ambos lados.						

FICHA 26: FICHA TÉCNICA DE LA TRUCHA PAUTEÑA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



Carne típica: De igual manera los productos que conforman la ensalada a base de lechuga y tomate, así como en la guarnición el mote pillo (maíz).

Ficha de mise en place		
RECETA: CARNE TÍPICA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Filetear el lomo de cerdo. 2) Lavar, pelar y picar el ajo. Elaborar un adobo con comino, pimienta, el ajo picado y sal. 3) Condimentar la carne con el adobo. 4) Picar el cebollín para el mote pillo.	Carne asada, acompañada de mote pillo y una ensalada fresca de tomate y lechuga. Con una guarnición de aguacate. Servida en un plato de barro	Servir acompañado con mote pillo. Cuidar el tiempo de cocción de la carne para que no se seque demasiado.

FICHA 27: FICHA DE MISE EN PLACE DE LA CARNE TÍPICA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	CARNE TIPICA				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
200	LOMO DE CERDO	GR.	200	100,0%	1,14	1,14
100	MOTE COCIDO	GR.	100	100,0%	0,35	0,35
2	HUEVOS	GR.	2	100,0%	0,12	0,12
8	MANTEQUILLA	GR.	8	100,0%	0,01	0,01
8	MANTECA DE COLOR	GR.	8	100,0%	0,01	0,01
10	CEBOLLIN	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
30	LECHE	GR.	30	100,0%	0,02	0,02
30	AJO	GR.	30	100,0%	0,11	0,11
15	COMINO MOLIDO	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
10	SAL	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
						1,78
CANT.	350					
CANT.	1	DE:	350 GR	COSTO		1,78
TECNICAS				FOTO:		
1) CONDIMENTAR LA CARNE. PARE ELABORAR EL MOTE PILLO CORTAR EL CEBOLLIN EN AROS PEQUEÑOS, EN UN SARTEN AGREGAR EL LA MANTEQUILLA Y EL MOTE DEJAR SOFREIR Y AGRGAR EL HUEVO EL CEBOLLIN Y DE ULTIMO LA LECHE, RECTIFICAR LA SAZÓN.						

FICHA 28: FICHA TÉCNICA DE LA CARNE TÍPICA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



Yaguana: Frutas como el siglalón, el chamburo, babaco, manzanas pueden provenir de los huertos de Bulán.

Ficha de mise en place		
RECETA: YAGUANA DE LA TIA PANCHITA.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar, pelar y picar la piña en brunoise. 2) Lavar todas las frutas, y cortarlas en brunoise. 3) Extraer el jugo de naranjas, naranjillas y limón; guardarlos en refrigeración herméticamente en un frasco 3) Cocinar el almidón de achira dejar enfriar y tapar. 4) Hervir las especias dulces en un litro de agua. 5) Cocinar el ataco.	Bebida refrescante de color rosa, con fruta troceada.	SIRVA BIEN CALIENTE ADORNADO CON AGUACATE

FICHA 29: FICHA DE MISE EN PLACE DE LA YAGUANA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TECNICA DE : YAGUANA DE LA TIA PANCHITA					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1000	PIÑA MADURA	GR.	800	80,0%	0,75	0,90
1000	NARAJILLA	GR.	900	90,0%	1,00	1,10
800	NARANJAS	GR.	500	62,5%	0,50	0,69
30	LIMON SUTIL	ML.	30	100,0%	0,12	0,12
200	ALMIDON DE ACHIRA	GR.	200	100,0%	0,70	0,70
800	AZUCAR	GR.	800	100,0%	0,90	0,90
3000	AGUA	ML.	3000	100,0%	0,00	0,00
30	PIMIENTA DULCE	GR.	30	100,0%	0,03	0,03
20	CLAVOS DE OLOR	GR.	20	100,0%	0,02	0,02
10	IZHPINGO	GR.	10	100,0%	0,02	0,02
10	CANELA	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
500	ATACO	GR.	500	100,0%	0,50	0,50
1000	BABACO MADURO	GR.	850	85,0%	1,50	1,73
						4,46
CANT. PRODUCIDA: 7650						
CANT. PORCIONES: 26		DE: 10 ONZ		COSTO PORCION: 0,17		
TECNICAS:			FOTO:			
<p>1) Al siguiente día sacar la piña del congelador, y cocinarlo junto con el babaco en el agua del ataco y las especias. 2) Unir esta preparación poco a poco con la preparación del almidón, hasta que espece, y tenga un color rosa fuerte. 3) Agregar el almíbar preparado, y si es necesario agregar más azúcar. 5) Conservarla en el frío porque se aceda fácilmente.</p>						

FICHA 30: FICHA TÉCNICA DE LA YAGUANA.

FUENTE: Restaurante CORVEL.



Ensalada Corvel: Pues consideramos que la propuesta puede ser factible en el uso de vegetales tales como: lechuga y tomate en el huerto mencionado anteriormente y en el huerto de la Familia Rivera.

Ficha de mise en place		
RECETA: ENSALADA CORVEL		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar las verduras. 2) Trocear la lechuga. 3) Picar el tomate. 4) Cortar el jamón y el queso. 5) Abrir la conserva.	Ensalada variada servida sobre una cama de lechugas. Acompañada de aguacate.	Se puede decorar con una rebanada de aguacate. Servir Fría.

FICHA 31: FICHA DE MISE EN PLACE DE LA ENSALADA CORVEL.



								
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA								
FICHA TÉCNICA DE :					ENSALADA CORVEL		FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.		
200	LECHUGA	GR.	200	100,0%	0,15	0,15		
50	TOMATE	GR.	50	100,0%	0,15	0,15		
60	JAMON	GR.	60	100,0%	0,40	0,40		
40	QUESO	GR.	40	100,0%	0,25	0,25		
20	VINAGRE BALSAMICO	ML.	20	100,0%	0,20	0,20		
10	SAL	GR.	10	100,0%	0,00	0,00		
30	PALMITO EN CONSERVA	GR.	30	100,0%	0,12	0,12		
						1,27		
CANT. PRODUCIDA:		380						
CANT. PORCIONES:		1	DE: 380 GR	COSTO PORCION:	1,27			
TECNICAS:				FOTO:				
Mezclar todos los ingredientes y agregar el vinagre, sal. Y servir.								

FICHA 32: FICHA TÉCNICA DE LA ENSALADA CORVEL.



Ensalada Marinera: Tanto el lecho de lechugas, como el tomate si es riñón pueden provenir de los huertos del Colegio Agronómico. El Aguacate de los huertos de Bulán.

Ficha de mise en place		
RECETA: Ensalada Marinera		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar los mariscos. 2) Hacer vinagreta. 3) Lavar y trocear la lechuga. 4) Picar el tomate y pimiento. 5) Elaborar la mayonesa. 6) Mezclar la mayonesa con la salsa de tomate.	Ensalada de mariscos sobre una cama de lechugas acompañada de salsa golf	Ensalada que se sirve fría. Convinar con salsa golf. Servir en plato hondo

FICHA 33: FICHA DE MISE EN PLACE DE LA ENSALADA MARINERA.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : ENSALADA MARINERA					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	CAMARON PELADO	GR.	100	100,0%	0,50	0,50
50	CALAMAR	GR.	50	100,0%	0,50	0,50
60	UÑAS DE CANGREJO PRECOCIDAS	GR.	60	100,0%	1,06	1,06
200	LECHUGA	GR.	200	100,0%	0,10	0,10
50	TOMATE CHERRY	GR.	50	100,0%	0,15	0,15
35	PIMIENTO MORRON ROJO	GR.	35	100,0%	0,04	0,04
20	MAYONESA	GR.	20	100,0%	0,01	0,01
20	SALSA DE TOMATE	GR.	20	100,0%	0,01	0,01
30	VINAGRE DE MANZANA	ML.	30	100,0%	0,09	0,09
30	SAL	GR.	30	100,0%	0,00	0,00
10	PIMIENTA	GR.	10	100,0%	0,00	0,00
5	OREGANO	GR.	5	100,0%	0,00	0,00
40	AGUACATE	GR.	40	100,0%	0,10	0,10
20	ACEITE	ML.	20	100,0%	0,04	0,04
						2,46
CANT. PRODUCIDA:		535				
CANT. PORCIONES:		1		DE: 535 GR	COSTO PORCION:	2,46
TECNICAS:				FOTO:		
<p>1) Saltear los mariscos con sal y pimienta. 2) En una cacerola agregar el vinagre, el aceite, la sal, pimienta y el orégano. 3) Agregar los tomates, la lechuga y mezclra con la preparación anterior. 4) Para armar el plato se coloca una cama de lechucha, y encima los mariscos.5) Acompañar con salsa golf.</p>						

FICHA 34: FICHA TÉCNICA DE LA ENSALADA MARINERA.





Lomo del diablo: De igual manera con uno de los platos estrella del Restaurante CORVEL que consiste en encender la carne con coñac a la vista del cliente. Se pueden utilizar los productos como la cebolla, el perejil y los vegetales que se utilizan en el fondo, pueden obtenerse del huerto del Colegio Agronómico. La papa chaucha de los huertos de Guachi.

Ficha de mise en place		
RECETA: LOMO DEL DIABLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Cortar la cebolla en brunoise. 2) Adobar la carne con sal y aceite. 3) Lavar la papa chaucha y cocinarla. 4) Elaborar el fondo de res y el fondo de vegetales. 5) Cocinar el arroz en el fondo de vegetales.	Carne flambeada acompañada de arroz y papas salteadas con perejil.	SIRVA BIEN CALIENTE CON EL ARROZ. JUNTO CON UNA GUARNICIÓN YA SEA DE PAPAS AL PAPAS AL PEREJIL O PLATANO FRITO

FICHA 35: FICHA DE MISE EN PLACE DE LOMO DE DIABLO.



						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TECNICA DE : LOMO DEL DIABLO					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
200	LOMO FINO DE RES	GR.	170	85,0%	2,80	3,22
60	FONDO DE RES	GR.	60	100,0%	0,05	0,05
30	VINO TINTO	ML.	30	100,0%	0,14	0,14
50	CHAMPIÑONES	GR.	50	100,0%	0,25	0,25
10	SAL	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
10	PIMIENTA	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
15	CEBOLLA	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
500	AGUA	ML.	500	100,0%	0,00	0,00
150	PAPA CHAUCHA COCIDA	GR.	150	100,0%	0,02	0,02
25	PEREJIL	GR.	25	100,0%	0,01	0,01
15	MANTEQUILLA	GR.	15	100,0%	0,06	0,06
100	ARROZ	GR.	100	100,0%	0,30	0,30
100	FONDO DE VEGETALES	ML.	100	100,0%	0,01	0,01
20	COÑAC	ML.	20	100,0%	0,40	0,40
						3,71
CANT. PRODUCIDA: 600						
CANT. PORCIONES: 1		DE: 600 GR		COSTO PORCION:		3,71
TECNICAS:				FOTO:		
<p>1) En una olla freir la cebolla con mantequilla. 2) Agregar el fondo, dejar que hierva, colocar el vino, una vez que se haya evaporado el alcohol, dejar reducir y colocar los champiñones. 3) Saltear las papas con mantequilla y perejil. 4) Untar con aceite y sal la carne, colocarla en el sartén, cocinarla cuando esté casi lista, flambear con coñac.</p>						

FICHA 36: FICHA TÉCNICA DE LOMO DE DIABLO.




Tres mosqueteros: Guarniciones como la papa chaucha se las puede obtener de los huertos de la Parroquia Dug Dug en el sector de Guachi. El ajo se lo puede conseguir en los huertos del Sr. Miguel Rivera. El tomate provendría del Invernadero Zuña.

Ficha de mise en place		
RECETA: TRES MOSQUETEROS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Limpiar, lavar y filetear y adobar el pollo. 2) Condimentar con ajo, comino, sal y pimienta la chuleta de cerdo. 3) Lavar y cocinar las papas. Cortalas por la mitad. 4) Cocinar el huevo y el arroz.	Carnes asadas a la parrilla, acompañadas de guarniciones de papa, huevo y arroz.	SIRVA BIEN CALIENTE LAS CARNES Y LAS PAPAS JUNTO CON LA GUARNICIÓN DE EL ARROZ ACOMPAÑANDO EN ESTE PLATO

FICHA 37: FICHA DE MISE EN PLACE DE TRES MOSQUETEROS.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : TRES MOSQUETEROS					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
80	CHORIZO	GR.	80	100,0%	0,80	0,80
80	CHULETA DE CERDO	GR.	80	100,0%	0,43	0,43
60	POLLO	GR.	60	100,0%	0,20	0,20
30	SAL	GR.	20	66,7%	0,01	0,01
10	PIMIENTA NEGRA	GR.	8	80,0%	0,01	0,01
45	AJO	GR.	45	100,0%	0,17	0,17
100	PAPA CHAUCHA	GR.	100	100,0%	0,10	0,10
70	ARROZ	ML.	70	100,0%	0,00	0,00
20	TOMATE	GR.	20	100,0%	0,02	0,02
15	LIMON	ML.	15	100,0%	0,06	0,06
60	HUEVO	GR.	55	91,7%	0,12	0,13
						1,75
CANT. PRODUCIDA:		553				
CANT. PORCIONES:		1		DE: 553 GR	COSTO PORCION:	1,75
TECNICAS:				FOTO:		
1) Poner las carnes a la parrilla hasta que estén listas. 2) Acompañar este plato con las guarniciones preparadas en el mise en place.						

FICHA 38: FICHA TÉCNICA DE TRES MOSQUETEROS.



Chuleta ahumada: Productos como la papa bolona, el perejil y la salsa de durazno con la que se combina esta receta, provendrían de los huertos de Dug Dug, Yugmancay y Bulán, respectivamente.

Ficha de mise en place		
RECETA: CHULETA AHUMADA EN SALSA DE DURAZNO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Lavar y pelar y procesar el durazno. 2) Preparar un fondo de cerdo. 3) Cocinar el arroz. 3) Pelar la papa.	Chuleta de cerdo ahumada, cocinada en salsa de durazno, acompañada de una guarnición de arroz.	Servir bien caliente, acompañada de papas fritas, arroz.

FICHA 39: FICHA DE MISE EN PLACE DE CHULETA AHUMADA EN SALSA DE DURAZNO.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE : CHULETA AHUMADA EN SALSA DE DURAZNO					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
200	CHULETA AHUMADA	GR.	200	100,0%	1,52	1,52
30	CREMA DE LECHE	ML.	30	100,0%	0,06	0,06
40	DURAZNO	GR.	35	87,5%	0,15	0,17
80	ARROZ	GR.	80	100,0%	0,09	0,09
150	PAPA BOLONA	GR.	130	86,7%	0,13	0,15
60	FONDO DE CERDO	ML.	60	100,0%	0,01	0,01
10	PEREJIL	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
30	SAL	GR.	30	100,0%	0,01	0,01
130	AGUA	GR.		0	0	0
						2,02
CANT. PRODUCIDA:		535				
CANT. PORCIONES:		1		DE: 535 GR	COSTO PORCION:	2,02
TECNICAS:				FOTO:		
1) Cocinar durante 7 minutos el durazno procesado con el fondo de cerdo. Agregar la crema de leche y rectificar la sazón con sal y pimienta. 2) Agregar la chuleta y dejar reducir la salsa con la chuleta dentro. 3) Picar las papas en bastones y freír en aceite a 150°C. 4) Acompañar este plato con el arroz cocido si desea.						

FICHA 40: FICHA TÉCNICA DE CHULETA AHUMADA EN SALSA DE DURAZNO.



Seco de pollo: Productos como el aguacate, tomate riñón, cebolla, ajo, pimienta, culantro y lechuga que forman parte del mise en place del plato. Se obtendrán del huerto de Yugmacay. Y del Invernadero de la Familia Zuña.

Ficha de mise en place		
RECETA: SECO DE POLLO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Picar en brunoise la cebolla, tomate, pimienta. 2) Aplastar el ajo hasta obtener una pasta. 3) Lavar la lechuga y trocearla. 4) Picar el culantro finamente.	Seco de pollo acompañado de una guarnición de arroz y maduro frito.	Servir con una guarnición de arroz. Este plato se lo puede acompañar con lechuga o aguacate. Se lo sirve bien caliente.

FICHA 41: FICHA DE MISE EN PLACE DE SECO DE POLLO.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : SECO DE POLLO					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
200	POLLO	GR.	200	100,0%	0,70	0,70
50	AGUACATE	GR.	50	100,0%	0,11	0,11
25	CEBOLLA PAITEÑA	GR.	25	100,0%	0,02	0,02
25	PIMIENTO	GR.	25	100,0%	0,01	0,01
25	TOMATE RIÑON	GR.	25	100,0%	0,02	0,02
10	AJO	GR.	10	100,0%	0,04	0,04
10	CULANTRO	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
10	SAL	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
3	COMINO	GR.	3	100,0%	0,01	0,01
2	PIMIENTA NEGRA	GR.	2	100,0%	0,00	0,00
40	LECHUGA	GR.	40	100,0%	0,02	0,02
300	AGUA	ML.	300	100,0%	0,00	0,00
80	ARROZ	GR.	80	100,0%	0,09	0,09
						0,93
CANT. PRODUCIDA:		445				
CANT. PORCIONES:		1		DE: 445 GR	COSTO PORCION:	0,93
TECNICAS:				FOTO:		
1) Hacer un refrito con la cebolla, el tomate y el pimiento. 2) Agregar la pasta de ajo. 3) Sofreír el pollo. 4) En una olla calentar el agua y poner el arroz, cocinarlo con sal. 5) Preparar la lechuga.						

FICHA 42: FICHA TÉCNICA SECO DE POLLO.



Carne asada: Productos como el Ajo, la cebolla y el cebollín, de los huertos del Sr. Miguel Rivera y del huerto del Colegio Agronómico.

Ficha de mise en place		
RECETA: CARNE ASADA CON MOROS DE POROTO BLANCO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) Machacar el ajo. 2) Cortar el tomate en rodajas. 3) Trocear la lechuga. 4) Cocer el poroto. 5) Abobar la carne	Carne acompañada de arroz moro y plátano frito.	SIRVA BIEN CALIENTE ADORNADO CON ARROZ MORO , MOTE PILLO, RODAJAS DE TOMATE Y HOJAS DE LECHUGA

FICHA 43: FICHA DE MISE EN PLACE DE CARNE ASADA CON MOROS DE POROTO BLANCO.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	CARNE ASADA CON MOROS DE POROTO BLANCO				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
200	CARNE FILETEADA	GR.	200	100,0%	0,50	0,50
30	AJO	GR.	30	100,0%	0,11	0,11
60	SAL	GR.	60	100,0%	0,01	0,01
6	COMINO	GR.	6	100,0%	0,01	0,01
4	PIMIENTA NEGRA	GR.	4	100,0%	0,01	0,01
100	MOTE	GR.	100	100,0%	0,35	0,35
60	HUEVO	GR.	55	91,7%	0,12	0,13
30	LECHE	ML.	30	100,0%	0,02	0,02
10	CEBOLLIN	GR.	10	100,0%	0,01	0,01
1000	AGUA	ML.	1000	100,0%	0,00	0,00
50	TOMATE	GR.	50	100,0%	0,05	0,05
60	LECHUGA	GR.	60	100,0%	0,04	0,04
10	LIMON	ML.	10	100,0%	0,01	0,01
80	ARROZ	GR.	80	100,0%	0,09	0,09
40	POROTO BLANCO	GR.	40	100,0%	0,15	0,15
15	ACEITE DE COLOR	ML.	15	100,0%	0,05	0,05
						1,15
CANT.	625					
CANT.	1	DE:	625 GR	COSTO		1,15
TECNICAS				FOTO:		
<p>ADOBAR LA CARNE CON EL ABODO DE AJO, COMINO, PIMIENTA Y SAL. HACER UN REFrito CON CEBOLLA Y AJO Y AGREGAR EL POROTO, CALENTAR EL AGUA Y AGREGARLE LA SAL AL SECAR EL AGUA DEL ARROZ AGREGAR EL POROTO CON EL REFrito Y AGREGAR AL ARROZ. PONER LA CARNE A LA PARRILLA Y ASARLA. COLOCAR EN UN SARTEN EL CEITE Y REFREIR EL MOTE LUEGO AGREGAR EL CEBOLLIN Y EL HUEVO HASTA QUE SE CUESA BIEN.</p>						

FICHA 44: FICHA TÉCNICA DE CARNE ASADA CON MOROS DE POROTO BLANCO.



Arroz al Rey: Los vegetales como el brócoli, el ajo, zanahoria, el pimiento, que se los utiliza salteados en este plato, se los puede conseguir en el huerto de Yugmacay, del Colegio Agronómico.

Ficha de mise en place		
RECETA: ARROZ REY		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1) LAVAR LOS VEGETALES. 2) CORTAR LOS VEGETALES, EN JULIANAS. 3) LAVAR EL ARROZ. 4) COCINAR EL BRÓCOLI Y LAS ALVERJAS. 5) MACHACAR EL AJO HASTA FORMAR UN UNA PASTA.	ES UN ARROZ CON VEGETALES Y MUY SALUDABLE QUE VA EMPLATADO Y CALIENTE.	SE PUEDE SERVIR EL ARROZ ADORNADO CON RODAJAS DE TOMATE.

FICHA 45: FICHA DE MISE EN PLACE DE ARROZ AL REY.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE : ARROZ REY					FECHA: ENERO	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C. U.
170	ARROZ	GR.	170	100,0%	0,17	0,17
15	SAL	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
60	CHOCLO	GR.	60	83,3%	0,25	0,29
60	ZANAHORIA	GR.	55	91,7%	0,07	0,08
50	CEBOLLA	ML.	48	100,0%	0,05	0,05
50	CHAMPIÑONES	GR.	50	100,0%	0,36	0,36
10	SALSA DE SOYA	GR.	10	100,0%	0,02	0,02
20	SALSA CHINA	GR.	20	100,0%	0,02	0,02
20	AJO	ML.	20	100,0%	0,08	0,08
40	ARVEJAS	GR.	40	100,0%	0,15	0,15
40	PIMIENTO VERDE	GR.	35	100,0%	0,05	0,05
40	TOMATE	GR.	40	100,0%	0,05	0,05
						0,90
CANT.	563					
CANT.	2	DE:	282	COSTO		0,45
TECNICAS:			FOTO:			
1) COCINAR EL ARROZ CON SAL. 2) SALTEAR TODOS LOS VEGETALES Y MEZCLAR LOS VEGETALES CON EL ARROZ.						

FICHA 46: FICHA TÉCNICA DE ARROZ AL REY.

A través de la utilización de estos productos se contribuye a una gastronomía sostenible desde los siguientes puntos de vista:

- Colaboración del restaurante con los productos locales y su sensibilización por las producciones ecológicas.



- Labor social gastronómicamente responsable que introduce productos locales: haciendo convenios anuales de compra-venta justa con los productores, quienes le deben asegurar el suministro a tiempo, cantidades y forma.
- Difundir y promocionar los platos emblemáticos y tradicionales del Cantón en las instalaciones del restaurante a través de eventos y festivales en los que participe dentro y fuera de la localidad que les permita conocer a otros restauradores los productos locales para promocionar la venta de los mismos.
- El contactarse con los dueños de cada huerto de manera que de acuerdo a la temporada puedan promocionar la venta de los mismos, adecuando un área del restaurante para que los clientes que lo visitan conozcan como contactarlos y realizar visitas.
- El consumo de los productos procedentes de éstos huertos ayudan mucho a una economía sostenible para el cantón Paute, a impulsar a los cultivos locales y a los agricultores.
- Los precios de estos productos son mejores por la compra directa a los agricultores ya que no tiene intermediarios, por esta razón los costos para el restaurante bajarían por el costo de la materia prima económica, por ello proponemos a los huertos de los señores, Miguel Barrera, Manuel Segarra, Manuel Virgilio Morocho, Manuel Barrera. Pero de manera principal recomendamos el de la Familia Rivera, y el del Colegio Agronómico ya que ofrecen productos variados que son distribuidos a Coopera, con un porcentaje más alto en contenido orgánico y tienen prácticas sostenibles para el medio ambiente, además de que su uso completaría el plan de prácticas sostenibles al turismo que maneja actualmente.



- Productos tales como papa chaucha, chola y bolona, zuquini, brócolis, zapallitos, lechuga, tomate riñón, tomate de árbol, babaco todos estos productos proponemos al consumo y utilización en los platos propuestos al restaurante CORVEL.
- Con respecto a los productos de temporada, frutas como durazno, manzana pera, que se cosechan del mes de enero al mes de marzo

El siglalón y el chamburo en el mes de noviembre y diciembre pero en pocas cantidades.

Con cuanto a las papas, es un producto que existe todo el año, debido a que se la cultiva en casi todo el cantón. Al igual que las hortalizas en los huertos como el del Colegio Agronómico en donde encontramos un excelente producto todo el año.

Y del tomate riñón que lo encontramos todo el año, pues los invernaderos brindan esta ventaja pues conservan el producto.

Así mismo ponemos a consideración recetas tradicionales realizadas en una de las haciendas más conocidas de Paute. Como era la del Sr. Cornelio Vintimilla. Recetas que fueron tomadas del libro “El Sabor de los Recuerdos”, de Eulalia Vintimilla que hemos considerado que podrían ser una propuesta interesante como rescate de la cocina pauteña pues fueron elaboradas con productos propios de la zona.



Camotillo Envinado: Pues encontramos una variedad de camote que se sembraba en los huertos del Sr. Miguel Rivera.



Ficha de mise en place		
Receta: Camotillo envinado		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
1) Lavar y cocinar los camotes con su cáscara. 2) Luego pelarlos. 3) Elaborar un almíbar (agua, azúcar, canela, pimientas de dulce y sal.	Postre de comote.	Puede servirse como postre

FICHA 47: FICHA DE MISE EN PLACE DE CAMOTILLO ENVINADO.

FUENTE: (Vintimilla, 66).

 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA	CAMOTILLO ENVINADO				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
450	CAMOTE	GR.	430	95,6%	0,60	0,63
800	AZUCAR	GR.	800	100,0%	0,90	0,90
10	CANELA	GR.	10	100,0%	0,02	0,02
3	PIMIENTA DULCE	GR.	3	100,0%	0,01	0,01
15	YEMAS DE HUEVO	GR.	15	100,0%	0,06	0,06
15	SAL	GR.	15	100,0%	0,01	0,01
CANT.	1273					1,63
CANT.	4	DE:	318	COSTO		0,41
TECNICAS			FOTO:			
1) Mientras están calientes los camotes, procesarlos haciéndolos puré. 2) Agregue el camote cocinado en el almíbar. 3) Bata con cuchara de madera y hierva hasta que se recoja el asiento de la olla. 4) Añada las yemas cernidas y mezcladas con 4 cucharas de agua y cocine por 5 minutos más moviendo constantemente.						

FICHA 48: FICHA TÉCNICA DE CAMOTILLO ENVINADO.

FUENTE: (Vintimilla, 66).



Locro de papas y sambo tierno: De igual manera las papas se las puede obtener de sector de Guachi y el sambo tierno en los huertos del Sr. Miguel Rivera.

Ficha de mise en place		
RECETA:	LOCRO DE PAPAS Y SAMBO TIERNO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
LAVAR LAS PAPAS, PELAR LAS MISMAS, LAVAR EL CHOCLO, Y LA CEBOLLA.	ESTA SOPA SE SIRVE CALIENTE Y EL CULANTRO SE LE HECHA AL MOMENTO DE SERVIR.	OPCIONAL MEZCLAR CON CREMA O NATA.

FICHA 49: FICHA DE MISE EN PLACE DE LOCRO DE PAPAS Y SAMBO TIERNO.

FUENTE: (Vintimilla, 68).



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	LOCRO DE PAPAS Y SAMBO TIERNO				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
1000	PAPA SUPERCHOLA U OTRA	KL	800	80,0%	1,00	1,20
15	DE MANTECA DE COLOR	GR	15	100,0%	0,06	0,06
30	DE MATEQUILLA	GR	30	100,0%	0,09	0,09
40	DE CEBOLLA PAITEÑA	GR	37	92,5%	0,04	0,04
10	AJO MACHACADO	GR	10	100,0%	0,04	0,04
5	COMINO	GR	5	100,0%	0,01	0,01
100	CHOCLO DESGRANADO	GR	100	100,0%	0,13	0,13
10	CULANTRO	GR	10	100,0%	0,01	0,01
						1,43
CANT.	1007					
CANT.	4	DE:	252	COSTO		0,36
TECNICAS				FOTO:		
<p>1) Dividir las papas en 4 partes. 2) Hacer un refrito con la manteca de color, mantequilla, cebolla, ajo y comino; añada las papas y el choclo, moviendo con la cuchara de madera, hasta que se pongan brillantes. 3) Agregue el agua caliente, sal y pimienta, hierva 20 minutos. 4) Ponga el sambo finamente picado 5) Cocine hasta que especie ligeramente y guice con leche mezclada con nata o crema</p>						

FICHA 50: FICHA TÉCNICA DE LOCRO DE PAPAS Y SAMBO TIERNO.

FUENTE: (Vintimilla, 68).



Nogadas: Dulces hechos con panela, huevos y tocte.

Ficha de mise en place		
RECETA:	NOGADAS FINAS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
LAVAR LOS TOCTES Y GOLPEARLOS.	SE SIRVE DE DIFERENTES MANERAS, EN PLATADO O EN CANASTAS.	Las nogadas se preparan generalmente en agosto y septiembre que son meses de vacaciones y de cosecha de toctes.

FICHA 51: FICHA DE MISE EN PLACES DE NOGADAS.

FUENTE: (Vintimilla, 72).



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA	NOGADAS FINAS				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
300	TOCTES PICADOS	GR	300	100,0%	1,00	1,00
850	PANELA	GR	850	100,0%	0,76	0,76
500	AGUA	ML	500	100,0%	0,01	0,01
75	MIGA DE PAN	GR	75	100,0%	1,10	1,10
7	MANTEQUILLA	GR	7	100,0%	0,02	0,02
180	HUEVOS	GR	158	87,8%	0,36	0,40
200	VINO AROMATICO	ML	200	100,0%	0,90	0,90
						2,89
CANT.	2090					
CANT.	4	DE:	523	COSTO		0,72
TECNICAS					FOTO:	
<p>1) Hornee la costra o pan dulce hasta ponerla dura, ralle y cierna en colador fin. 2) Coloque al fuego una paila con la panela en pedazos y cúbrala con agua. Hierva hasta deshacerla y cierna. 3) Vuelva la paila al fuego hasta obtener punto de bola dura. 4) Extraiga una cucharadita de miel y póngala en una taza de agua fría, si ésta se recoge y se triza como cristal entre los dedos, está lista para agregar 2 cucharadas de miga de costra. 5) Retire del fuego y bata con cuchara de madera hasta entibiarla. 6) Agregue los huevos de uno en uno mezclándolos hasta blanquear la nogada. Al final ponga mantequilla, vino y ½ taza de toctes picados, batiendo todo el tiempo. 7) Enmantequille una fuente plana, espolvoree miga de costra y vierta la nogada dejándola de 2 ½ cms, de espesor. 8) Riegue sobre la preparación el resto de los toctes picados, presionando suavemente con el revés de una cuchara, para incrustarlos en la masa. 9) Cuando la nogada está aún tibia, corte bocadillos de 4 cms y guárdelos en frascos de cristal con tapa, para mantenerlos suaves.</p>						

FICHA 52: FICHA TÉCNICA DE NOGADAS.

FUENTE: (Vintimilla, 72).



Ají verde: El ají rocoto verde también se lo puede conseguir en los Huertos de Miguel Rivera.

Ficha de mise en place		
RECETA:	AJI VERDE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
LAVAR LOS AJIS, DESPEPITARLOS Y DESVENERLOS. LABRA LA CEBOLLA VITALICIA.	SERVIR EN UN PLATO, Y CHUCHARA PEQUEÑA	ESTA SALSA DE AJI SIRVE PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER PLATO O ALIMENTO

FICHA 53: FICHA DE MISE EN PLACE DE AJÍ VERDE.

FUENTE: (Vintimilla, 65).

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA	AJI VERDE				FECHA:	ENERO
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND.	PRECIO	PRECIO
60	AJI	GR.	56	93,3%	0,15	0,16
60	CEBOLLA VITALICIA	GR.	56	93,3%	0,08	0,09
10	AJO	GR.	10	100,0%	0,04	0,04
3	COMINO	GR.	3	100,0%	0,01	0,01
15	MANTECA DE CERDO	GR.	15	100,0%	0,06	0,06
45	SAL	GR.	45	100,0%	0,01	0,01
						0,37
CANT.	185					
CANT.	4	DE:	46	COSTO		0,09
TECNICAS				FOTO:		
CORTAR LOS AJIS POR LA MITAD ,HERVIR LOS AJÍES Y DEJAR QUE SE HIERVA EL AGUA JUNTO CON EL AJI POR UNOS 25 MINUTOS, EN UN SARTEN SOFREIR JUNTO EL CENBOLLU EN LA MANTECA DE CERDO Y LA SAL.						

FICHA 54: FICHA TÉCNICA DE AJÍ VERDE.

FUENTE: (Vintimilla, 65).



3. 5. PRÁCTICAS QUE SE DEBEN INCLUIR PARA FORMAR HÁBITOS QUE CONTRIBUYAN A UNA COCINA SOSTENIBLE.

Las prácticas o hábitos sostenibles en el departamento de cocina de un restaurante, deben ser aplicados en cada uno de los procesos de elaboración de un alimento, desde la de compra, recepción, almacenamiento, y transformación de la materia prima. Esto con la finalidad de minimizar el desperdicio de los recursos y optimizar el uso de los mismos. (Prácticas sostenibles, <http://saborearte.com.mx/gastronomicas/1067--unilever-ialianza-por-una-cocina-sustentable-.html>).

1) Compras: Como hemos sugerido anteriormente se preferirá el uso de productos de temporada y locales que ofrece el cantón, que cumplan con las características de ser un producto limpio, orgánico y que en su proceso de cultivo disminuya el impacto al medio ambiente. Ya que dichos productos recorren distancias menores a las de productos que no son cultivados dentro del cantón. Además los platos tradicionales están elaborados con productos que se producen de acuerdo a la temporada como es el caso de las frutas provenientes del cantón Bulán y con productos que se producen todo el tiempo como es el caso de la papa que se cultiva en la mayoría de las parroquias.

2-3) Recepción y almacén: Los refrigeradores no se los deben llenar demasiado, pues dificulta la circulación correcta de aire, ya que se generaría un mayor consumo de energía.

Controlar que los productos sean tratados cuando aún están frescos mediante un control FIFO (primeras entradas y primeras salidas) eficiente.

Separar los frigoríficos por grupos de alimentos así: carnes, vegetales, lácteos y frutas. De manera que alimentos que son perecibles tengan un manejo adecuado que disminuya las posibilidades de pérdida por deterioro como es el caso de los vegetales que se marchitan.



4) Cocina. Preferir a la hora de comprar electrodomésticos los que sean eco-amigables, que no consuman mucha energía y con los que se consiga cocciones más eficientes.

La gastronomía sostenible, también propone la creación de huertos propios, por lo que los restos orgánicos de una cocina se pueden utilizar como abono para dichos huertos.

En algunas cocinas se disponen de pequeñas macetas de hierbitas tales como el tomillo, el orégano, etc, que además de utilizarse en las comidas, absorben el CO₂ y liberan oxígeno. (Cocina sostenible, http://www.ecoblogs.org/es/2009/04/11/cocina_sostenibl/).

5) Servicio: El trabajo en equipo es vital para el correcto desarrollo de los procesos internos y también para la buena orientación del comensal de manera que ordene las cantidades adecuadas para no desperdiciar.

Se deben revisar los tachos de basura de manera permanente, ya que por un lado los residuos indican si al comensal le gusta la comida del restaurante y por otro si la gente en cocina trabaja eficientemente (sin desperdicio) al momento de transformar los alimentos. (Prácticas sostenibles, <http://saborearte.com.mx/gastronomicas/1067--unilever-ialianza-por-una-cocina-sustentable.html>).

6) Lavado y basura: Cuando se laven los platos de manera manual, el agua con la que se enjuagan los mismos se puede reutilizar para lavar el piso de la cocina y patios. Así mismo se debe reducir el consumo de agua utilizando reductores del flujo en los grifos o en su defecto abrir el grifo solamente lo necesario no en su totalidad y solo el momento de enjuagar, no durante todo el proceso de lavado.



Las máquinas de lavar platos reduce el uso de agua, por lo que se debe utilizar cuando aseguremos que su uso será el óptimo es decir con la cantidad adecuada de platos en su interior.

Se debe preferir el uso de productos de limpieza que sean menos nocivos con el medio ambiente como detergentes o jabones biodegradables.

Sobre el manejo de aceites usados no se los debe botar en el fregadero, lo que se debe hacer es colocarlo en botellas plásticas cerrarla y botarla a la basura normal, de manera que si se abre se mezcle rápidamente con residuos sólidos. O también se pueden reciclar los mismos contenedores o bidones de 25 litros y colocarlos allí. Por otro lado es importante colocar trampas de grasa evitan que ésta vaya al drenaje.

Reducir el uso de papel film o aluminio, mediante la utilización de recipientes de plástico o cristal lavables y reutilizables o reciclables para guardar alimentos dentro de nevera.

Reducir del uso de recipientes de tecnopor, -recipientes elaborados de un derivado del petróleo y que no se degrada con facilidad-, en de comida para llevar y preferir los que están hechos de material que si se degrada. De igual manera no enviar dichos productos que con demasiada envoltura. De esta manera reducimos la contaminación ambiental. (Cocina sostenible, http://www.ecoblogs.org/es/2009/04/11/cocina_sostenibl/).

La aplicación de éstas prácticas sostenibles combinado con el uso como el uso de productos locales que favorezcan al desarrollo de las comunidades, junto con la promoción de los platos tradicionales, son elementos que se deberán informar y poco a poco educar tanto a los comensales como al personal del restaurante, con la finalidad de difundir dichas prácticas para así asegurar que la presente propuesta de gastronomía sostenible se desarrolle de manera efectiva.



CONCLUSIONES

El tema de la gastronomía sostenible, representa un aporte significativo para la sociedad pues es aplicable a la gastronomía tradicional de cada pueblo, puesto que cada uno posee productos o elementos locales que hacen que difieran entre ellas, además de la utilización de productos de temporada ya que son más económicos. Es así que fue posible realizarla en Paute, un cantón que como hemos mencionado es verdaderamente productivo, en donde factores determinantes como el suelo y el clima han dado lugar a las condiciones necesarias para el cultivo de productos ya sean locales o introducidos.

Por otro lado se han identificado claramente los elementos de la gastronomía sostenible como son: el retomar los productos locales en preparaciones tradicionales que identifican a un pueblo, el impulso los pequeños productores locales, y la protección del medio ambiente.

En este trabajo, se seleccionaron las recetas tradicionales del cantón Paute, se recopiló la información necesaria sobre los beneficios de aplicar en la cocina tradicional, que permitirá generar una consciencia de identidad gastronómica, y responsable con el medio ambiente. Esto con la finalidad de estimular a parroquias, restaurantes y a la población en general sobre la utilización de dichos productos. Información que ponemos a consideración del Restaurante CORVEL, y establecimientos que estén identificados con un concepto de sostenibilidad.

Con la investigación de campo concluimos que es muy difícil lograr producir alimentos que estén totalmente libres de químicos, debido a que en los suelos éstos permanecen largos periodos de tiempo en cantidades insignificantes por lo que para la práctica de un cultivo sostenible es necesario el dejar descansar al suelo tras un ciclo de producción. Con lo que se trata de no estresar al suelo.



Los huertos que se encontraron tienen un porcentaje importante de componentes orgánicos, pero no son 100% libres de químicos, así con las entrevistas se ha concluido que debido a las transformaciones que ha tenido el suelo en los últimos años, es necesario recurrir al uso de químicos para proteger al producto de enfermedades propias de cada planta, en las que ya se ha hecho resistente.

Por otro lado las prácticas sostenibles, dentro de un restaurante son factibles y aplicables, pero requieren de un verdadero compromiso del equipo de trabajo que lo conforma.



RECOMENDACIONES

En nuestro medio se debería crear un ente que vele por la conservación de los productos locales para que no se dejen de producir, ya que podría ser una de las razones que incrementa el turismo de cada pueblo. Hace falta implementar medidas de apoyo al sector agrario, de manera que se brinden capacitaciones sobre técnicas, los usos y las costumbres que orienten hacia una producción sostenible con los recursos naturales.

Por ello, es importante promover los productos de los que se dispone en la actualidad y los que todavía no se han perdido pero que están por desaparecer, con esto se obtendría un mayor interés por consumirlos y de los agricultores por cultivarlos, esto hará que los productores y quienes estén vinculados en este proceso obtengan ganancias y beneficios pues se promueve un comercio justo en el que ganan tanto el productor, el consumidor, y el medio ambiente.

Recomendamos realizar estudios de la producción local en las demás parroquias de Cuenca y del resto del país.

También se aconseja dar a conocer con este estudio a los pequeños productores que esta prácticas sostenibles son beneficiosas puesto que sus productos son vendidos directamente al consumidor y sus ganancias son mayores, de esta manera no dependen de intermediarios o terceros, los gastos de producción son menores por la poca o casi nada utilización de pesticidas, de esta manera el suelo y la naturaleza no son afectados.

Por ultimo recomendamos también dar a conocer los productos a los consumidores y al público en general de sus beneficios para la salud porque son productos elaborados orgánicamente con porcentajes bajos de abonos químicos que son dañinos para la salud y que con el consumo de estos

“Identificación de elementos de gastronomía sostenible a la cocina tradicional pautena, como aspectos innovadores a la misma”



Universidad de Cuenca

productos están ayudando al crecimiento de los pequeños productores y de la parroquia en sí.



BIBLIOGRAFÍA

Archivo del Sr. Patricio Coronel. “Se realizó taller para preparación de la Yaguana, bebida tradicional de Paute”. *El Sol*. Domingo, 30 de octubre de 2011.

Archivo del Señor Patricio Coronel. “Calle regenerada con vidrios reciclados”. Viernes, 11 de febrero de 2011.

Archivo del Señor Patricio Coronel. “Paute tendrá su primera calle Cultural”. *El Sol*. Domingo, 23 de enero de 2011.

Archivo del Sr. Patricio Coronel. “Pauteños en bolsa de turismo sostenible”. *El Mercurio* (Cuenca). 5 de septiembre de 2011.

Archivo del Sr. Patricio Coronel. “Restaurant Corvel brindó agasajo navideño a niños trabajadores”. *El Sol* (Paute), 2 de enero de 2011.

Archivo del Sr. Patricio Coronel. “Restaurant Corvel promociona “Artesanías Pauteñas”. *El Sol*. Domingo, 13 de febrero de 2011.

Archivo del Sr. Patricio Coronel. “Una fusión en la que gana el chef y...los artesanos”. *Revista Líderes*.

Barberá, Claudio. *Pesticidas agrícolas*. Tercera edición revisada y ampliada, Barcelona, Ediciones Omega, S.A, 1976.

Casares, Julio. *Diccionario ideológico de la lengua española*. (Segunda edición), Barcelona, Editorial Gustavo Gili, S.A, 1989.

Cobos, Víctor Hugo. *Paute y su historia*. Segunda edición corregida y aumentada, Paute, Servigraf, 2006.

Documento otorgado por el Ministerio de Turismo de Paute. *Paute*, Paute, 2011.



Garnica G, Iván y Ángel Rojas O. *Producción agrícola y perspectivas de desarrollo en la parroquia Bulán del cantón Paute*, Cuenca, 1995.

Larousse. *Larousse gastronomique en español*. Barcelona, Larousse editorial, 2007.

Passano, Paolo y Libertad, Regalado E. “Bueno, limpio y justo”. *Slow Food en Ecuador* (Guayaquil), 8 de enero 2009: 72.

Plaza & Janes. *Diccionario enciclopédico básico*. Tomo 3. Barcelona, Gráficas Guada, 1981.

Real Academia Española. *Diccionario panhispánico de dudas Real Academia Española y Asociación de Academias de la lengua española*. Bogotá, Real Academia Española, 2005.

Revista Cuatro Sentidos. Primera edición.

Rojas, Rosa. *Reseña histórica de la “Destilería Zhumir”*. Paute-Ecuador. 1985

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. *Homenaje al Paladar comidas y mistelas tradicionales del Azuay*, Cuenca, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares. Cuenca, 2004.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *El sabor de los recuerdos*. Cuenca, ALTAFLOR, 2005.

Whiteman Kate y Mayhe Maggie. *La gran enciclopedia de la fruta*. London, Annes, 1998.

Tríptico Red agroecológica del Austro.

CD ROM

PauTV. *El Cultivo, comercialización y gastronomía de la papa*. CD-ROM



INTERNET.

“Alimentos orgánicos”. Internet: (<http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/organicos1.htm>). Acceso: 11 de octubre de 2011.

“Caducifolios”. Internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Caducifolio>. Acceso: 10 de enero de 2012.

“Caña de azúcar”. Internet: www.municipiodepaute.gov.ec. Acceso: 12 de octubre de 2011.

Chan, Jennifer. “Cocina sostenible mexicana: Regreso a lo básico”. *Vinisfera* (20 mayo 2009). Internet: <http://vinisfera.com/r/archivo/114>. Acceso: 7 de diciembre de 2011.

“El cerdo se come a la “Barbosa” en Cuenca. Internet: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/22546-el-cerdo-se-come-a-la-a-barbosaa-en-cuenca/>. Fecha de publicación 23 de agosto de 2009. Acceso: Domingo, 8 de enero de 2012.

“Gastronomía sostenible es...”. Internet: <http://www.gastronomiasostenible.pe/info/gastronom%C3%AD-sostenible-es>. Acceso: 20 de noviembre de 2011.

Hojita Euda. “Ecococina, una tendencia culinaria del momento”. *Orgánicos La Hojita*. (9 de agosto de 2010). Internet: <http://lahojita.org/index.php/cocina-diversa-y-saludable/63-ecococina-una-tendencia-culinaria-del-momento>. Acceso: 20 de noviembre 2011.

Internet: http://www.astro-vision-avenir.com/productos_locales_nuestra_comida.html. Acceso: 12 de octubre 2011.



Internet: <http://www.productosorganicos.org.py/V1/que-son-productos-organicos-agroecologicos>. Acceso: 12 de octubre de 20112.

(Internet: <http://laylita.com/recetas/2008/03/05/hornado-de-chancho/>. Acceso: 15 de enero de 2012).

“Parapente”. Internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Parapente>. Acceso: 10 de enero de 2012.

“Paute, Un jardín en el Azuay”. Internet: www.municipiodepaute.gov.ec. Acceso: 15 de diciembre de 2011.

“¿Qué es el pomodoro?”. Internet: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2003/07/15/63205.php. Acceso: 10 de enero de 2012.

“Rain Forest Alliance”. Internet: www.rainforest-alliance.org/es. Acceso: 12 de enero de 2012.

Regalado, Chamorro Mónica. “Gestión de alimentos y bebidas”. Internet: <http://monicaregaladochamorro.blogspot.com/2011/03/gastronomia-sostenible.html>. Acceso: 3 de enero de 2011.

“Tecnopor”. Internet: http://es.wikipedia.org/wiki/Poliestireno_expandido. Acceso: 10 de enero de 2012.

“Tupperware”. Internet: <http://es.wikipedia.org/wiki/Tupperware>. Acceso: 10 de enero de 2012.

Unilever, ¡alianza por una cocina sustentable!. 17 de octubre de 2011. Internet: <http://saborearte.com.mx/gastronomicas/1067--unilever-ialianza-por-una-cocina-sustentable-.html>. Acceso: 5 de enero 2012.



“Bulán, la parroquia con aroma a manzana”. *El Mercurio* (28 mayo 2010).
Internet: www.elmercurio.com.ec/240624-bulan-la-parroquia-con-aroma-a-manzana.html. Acceso: 24 de noviembre.

“Cocina sostenible en 10 acciones”. Rede ECOblogs. Internet:
http://www.ecoblogs.org/es/2009/04/11/cocina_sostenibl/. Acceso: 5 de enero de 2012.

Cuculiansky, Sabrina. “El nuevo rol del chef”. *La nación* (30 mayo 2010).
Internet: http://www.lanacion.com.ar/1269248-el-nuevo-rol-del-chef?camp=nota_recom. Acceso: 20 de noviembre de 2011.



GLOSARIO

Adeptos: Partidario de alguna persona o idea (Casares, 16).

Altamiso: Es una planta muy apreciada por los agricultores, generalmente utilizada como fungicida y plaguicida en árboles frutales como el durazno, de preferencia. Considerado un fungicida natural, nada tóxico para el consumo humano.

Artesanal: productos elaborados a base del conocimiento de procesos y técnicas tradicionales, por lo general son elaborados de manera manual.

Autóctono: Aplicase a los pueblos *originarios del país en el que viven (Casares, 86).

Bagazo: Residuos que resultan de la extracción de la caña de azúcar, los cuales se deben cernir del jugo.

Caballo chupa: Conocido también con el nombre de cola de caballo. Denominada así por su forma ya que se asemeja a la cola de un caballo. Es una planta medicinal de color verde.

Caducifolios: Árboles o arbustos que pierden su follaje durante una parte del año, la cual coincide en la mayoría de los casos con la llegada de la época desfavorable, la estación más fría (invierno) en los climas templados. Sin embargo, algunos pierden el follaje durante la época seca del año en los climas cálido y áridos. (Caducifolios, <http://es.wikipedia.org/wiki/Caducifolio>)

Endémico: Pertenece o relativo a la endemia. Dícese de ciertos casos o acciones que se repiten con frecuencia (Casares, 330).



Escaramuza: Es un juego sobre caballos adiestrados para dibujar letras y hacer figuras de veneración al Santo homenajeado; cada jinete cumple con una función determinada, al guía mayor da la partida le sigue la dama luego vienen los oficiales, le siguen la tropa y por fin el chalador; cada uno con elegantes trajes de colorido variado.

Allí se ven a los valientes para no caer del caballo y si así ocurriere; levantarse de inmediato y volver a tomar la rienda, echando vivas al santo y animando al espectador (Galería cultural CORVEL).

Fertilizantes: Producto que fertiliza. Fecundiza la tierra, la prepara o abona para que dé abundantes frutos (Casares, 387).

Fruticultura: Conjunto de árboles y plantas frutales. Arte que enseña ese cultivo (Plaza & Janes, Tomo 2).

Gara: Expresión con la que se denomina al cuy macho.

Gastronomía: Arte de preparar una buena comida; arte culinaria. (Casares, 416).

Invernadero: Sitio diseñado especialmente, para el cultivo de frutas u hortalizas, los protege de climas extremos, plagas, pájaros que puedan destruir o dañar el desarrollo de la planta.

Kayak: Canoa de pesca usada por los esquimales y embarcación deportiva usada en la prueba de velocidad del mismo nombre. (Real Academia Española, 385).

Maceteras: Son mujeres escogidas, por el prioste mayor; ellas preparan la maceta rodeándolo de romero tierno, pequeñas banderas blancas y flores multicolores; en el centro, sobre arcilla remojada, carbones al rojo vivo para quemar el incienso, con esto se purifica el espacio alejando malos humores y energías negativas, ya sea para la misa o para la procesión (Galería cultural CORVEL).



Monopolios: Aprovechamiento exclusivo de alguna industria o comercio. Convenio hecho entre los mercaderes de vender los géneros a un determinado precio (Casares, 567).

Paprika: Variedad de pimentón dulce (paprika en húngaro), que se reduce a polvo después de secarlo, y es utilizada para condimentar ragús, farsas, platos en salsas y sopas, así como para aromatizar quesos frescos. (Larousse, 807).

Parapente: (Contracción de paracaídas de pendiente) es un deporte nacido, a fines del siglo XX, por la inventiva de montañeros que querían bajar volando mediante un paracaídas desde las cimas que habían ascendido (Parapente, <http://es.wikipedia.org/wiki/Parapente>).

Parcelas: Superficie o parte pequeña de terreno, de ordinario sobrante de otra mayor (Casares, 621).

Pastizales: Terreno de abundante pasto para cabañerías (Casares, 628).

Pendoneros: Presiden la procesión con escoltas que llevan cintas amarradas al pendón, puede ser uno o varios, todos rezan con fervor, elevan plegarias al cielo pidiendo por todo su pueblo; personajes que por su devoción son escogidos para esa función. (Galería cultural CORVEL).

Pesticidas: Todo producto químico destinado a luchar contra los parásitos animales o vegetales que atacan a los cultivos. Se integran a esta definición: insecticidas, acaricidas, nematocidas, moluscocidas, roenticidas, fungicidas, herbicidas, etc. (Barberá, 9).

Pickles: Condimento anglosajón a base de verduras o frutas (o una mezcla de ambas), conservadas en un vinagre aromatizado. Acondicionados en tarros, los pickles también son de fabricación casera, como las frutas en vinagre, y conocen los mismos empleos: acompañamiento de carnes frías, de ragús, y carnes hervidas, snacks de aperitivo o como elemento de entremeses variados (Larousse, 867).



Pomodoro: Término que en Italia se utiliza para referirse al tomate, el cual es muy consumido en la gastronomía italiana (¿Qué es el pomodoro?, http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2003/07/15/63205.php).

Potreros: Sitio destinado a la cría de ganado caballar (Casares, 671).

Ruda: Planta herbácea vivaz, de la familia de las rutáceas, de pequeñas hojas grises azuladas y sabor amargo (Larousse, 983).

Salmuera: Solución salina en la que se sumergen carnes, pescados o verduras para conservarlos. La mezcla de agua y de sal a veces se completa con sal nitro (nitrato), azúcar y diversos aromatizantes (Larousse, 1008).

Satanizado: Extremadamente perverso (Casares, 757).

Senderismo: actividad deportiva que consiste en recorrer sendero campestres, por lo general en terrenos montañosos. (Real Academia Española, 593).

Soplete: Instrumento formado principalmente por un tubo de formas variadas, que recibe por uno de sus extremos una corriente gaseosa que al salir al otro extremo se aplica sobre una llama para dirigirla sobre objetos que se han de fundir o examinar a alta temperatura (Plaza & Janes, Tomo 3)

Sostenibilidad: Satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las del futuro para atender sus propias necesidades (Regalado, 2011, 1).

Tecnopor: Poliestireno expandido. Material plástico espumado, derivado del poliestireno y utilizado en el sector del envase y la construcción. Para producir poliestireno se usan recursos naturales no renovables, ya que es un plástico derivado del petróleo. En Ecuador se lo conoce como espuma-flex. (Tecnopor, http://es.wikipedia.org/wiki/Poliestireno_expandido).



Trapiche: Molino para extraer el jugo de algunos frutos o productos de la tierra, como la caña de azúcar. (Plaza & Janes. Tomo 3.)

Tupper: Recipiente inicialmente elaborado de polietileno, luego se elaboraron el metal, y actualmente los conseguimos en material de plástico especial para microondas. Denominado el tazón maravilla pues se utiliza para transportar comida herméticamente. Tiene diferentes usos pues sirve para introducir alimentos en frigoríficos, congeladores, o despensas. Se denomina Tupper pues el nombre del creador (Earl Silas Tupper. Tupper, <http://es.wikipedia.org/wiki/Tupperware>).



ANEXOS

ANEXOS 1.

FICHA DE REGISTRO

MAGAP

Informante: Ing. Mario Chica. Encargado de la producción de los cantones de Paute y Guachapala.

Edad: 50 años

Fecha: 25 de noviembre del 2011.

El Ing. Chica nos comenta que, en lo que es Paute se está trabajando en el cultivo de productos que se incluyen en la canasta básica como: el maíz, el fréjol, la alverja, tomate de árbol y la papa, con ésta última se está incentivando la producción artesanal, ya que el agricultor no está dedicado a esta práctica, es decir los venden a un precio igual que al del resto de productos que no son tratados de esta manera.

La producción de la caña de azúcar está desapareciendo en Paute, debido a que éstos cultivos han sido reemplazados por otros más rentables como es el caso de las flores. Durante los años 89 y 90, los propietarios de los cultivos de caña de azúcar vendieron sus tierras a las Familias Crespo y Malo, dichas familias remplazaron con flores los cultivos de caña, por razones de costo pues tenían que esperar dos años para poder cosecharlos.

Actualmente existen dos hectáreas para la producción de la misma, una parte de ésta va destinada a la preparación del guarapo y se convierte en aguardiente. En Guachapala existen dos moliendas que producen aguardiente, más conocido como trago de caña blanca, la una pertenece a la Sra. Alejandra Palacios y la otra molienda pertenece al Dr. Barzallo.



Un problema que se está dando en la Parroquia Bulán, es que el cultivo de frutas está siendo un poco descuidado debido a la crianza de animales menores; los lugares de pastoreo están ubicados cerca las plantaciones de frutas y los agricultores prefieren no fumigar el pasto para los animales, debido a que los pesticidas caen en los lugares de pastoreo. De esta manera los frutales de Bulán se están contaminando con la mosca de la fruta, ya que los controles que realizan con trampas que no son 100% efectivas, no son adecuados.

Los huertos de las personas en Bulán no son específicos o destinados a un solo producto, los tienen mezclados con plantas como alfalfa o planta de cuy es por esta razón que no se fumigan los árboles frutales para no afectar la alfalfa o el quijuy que sirve para la alimentación de los animales como el cuy, animal que actualmente es más apreciado por los agricultores por su rentabilidad y por el convenio que tienen con China es por esta razón que los agricultores le prestan más atención en la crianza de estos animales y menos dedicación en las huertas frutales.

En cuanto a la recuperación de frutas como el chamburo, el siglalón, el INIAP posee parcelas demostrativas para dar a conocer la importancia de las frutas típicas de la región, se encuentran en la vía a Guacaleo, en el Carmen, el director de este proyecto es el Ing. Walter Larriva y los que participan en la fruticultura son el Ing. Claudio Encalada y el Ing. Carlos Percan, quien se encuentra trabajando en una recopilación de lo que son cactus para las tunas.

El Ing. Chica como encargado del Ministerio de Agricultura en los Cantones de Paute y Guachapala, está encargado de impulsar los productos de canasta básica que son la política del gobierno y están dirigiendo cultivos de productos andinos como: chocho, melloco y quinua, pero la población también está pidiendo asesoramiento en lo que son animales pequeños como el cuy por su alta rentabilidad. El proyecto del Ing. Chica no sólo está encargado de impulsar la producción de alimentos de la canasta básica sino también, se encarga de



brindar capacitaciones sobre el cultivo de productos que sean lo más orgánicos posibles. Una de las razones que se expone por las que un producto no puede ser totalmente orgánico es por la necesidad de productos químicos como pesticidas en los primeros meses de crecimiento de las plantas los cultivos no pueden ser 100 % orgánicos.

Los porcentajes en las plantaciones de las papas se manejan con un 40% químico y 60% orgánico, en el maíz se utiliza en la última parte del proceso de crecimiento de la planta para prevenir el ataque de moscas y gusanos, en este cultivo se utilizan un 15% de químicos y el 85% orgánico y en las verduras si son plantaciones 100% orgánicos.

El Municipio de Paute ha capacitado a los productores pequeños en el tema de los químicos para que los utilicen de manera correcta y de esa manera no haya excesos de químicos en las plantaciones y no sea tan perjudicial para la salud. La capacitación tuvo una duración de 9 meses, y a su culminación se les entregó un diploma de aprobación de la capacitación.

FICHA DE REGISTRO

HUERTOS VERDUGO

Informante: Sr. Ángel Verdugo

Edad: 35 años

Fecha: 14 de noviembre del 2011.

En la Parroquia de Bulán existen algunos huertos de carácter familiar, tal es el caso del Señor Ángel Verdugo, ingeniero agrónomo que se dedica al cultivo de frutas desde hace 13 años.



Quisimos conocer un poco más sobre las variedades de fruta que se cultivan en la parroquia, mencionó a los ciruelos, los duraznos y albaricoques con diferentes variedades, manzana, pera, mora, babaco y tomate de árbol.

Con respecto a cultivos orgánicos, comentó que producir al 100% sin químicos, no es posible por la dificultad que se presenta. Lo que se hace en la mayoría de los cultivos es usar los dos abonos combinados en cantidades parecidas, tratando de que el orgánico sea en mayor porcentaje que el químico. Los productores no se han propuesto cultivar 100% orgánico, debido a que el usar únicamente abono orgánico es más costoso, y el consumidor no paga ni valora lo orgánico, además no es conveniente en el mercado puesto que al ser un poco más costosos, debido a la competencia existe gran oferta de productos por precios más bajos.

Proceso de cultivo de las plantas: Cuando la planta está pequeña o en proceso de maduración (durante el mes de noviembre), es cuando se usa pesticida, tan satanizado debido a que se cree que dura todo el tiempo sobre el producto, y la realidad es que se comercializa en el mes de marzo, cuando ya han pasado 5 meses que ha tenido la planta para limpiarse de este producto.

El proceso de los calisifolios, nos explica que al momento de cosechar se realiza la deshierba, ahí se incorpora de 10 a 15 libras de materia orgánica de cuyes, y se utilizan 400 gramos de 10/30/10, abono químico que contiene 10% nitrógeno, 30% fósforo, 10% potasio.

El nitrógeno hace que crezca la planta, el fósforo hace que sus raíces crezcan mientras más raíz tiene una planta más absorbe, y el potasio trabaja en función de la fruta, hace que la planta cargue, interfiere en el sabor, el color; y el calcio le da los nutrientes que hace que dure más en la mesa la fruta. Esto se hace en el tiempo en que el árbol está dormido, luego florece en este momento se hace la fumigación, luego se realiza la nutrición de la planta, en este caso él prefiere lo orgánico tales como: hierbas medicinales, leche, hierbas como ortiga, ruda



toronjil, caballo chupa, entre otras se pica y se pone a fermentar, y para el calcio se le incorpora la leche mezclada con agua.

Prácticamente los controles se hacen hasta el mes de diciembre y luego solo se espera hasta la cosecha. No todas las frutas se cosechan al mismo tiempo, depende de la fruta, suelo y clima.

Para que florezca el árbol necesita acumular horas frío, y cuando cada fruta cuajó, ésta debe acumular horas calor para la maduración.

FICHA DE REGISTRO

HUERTOS SEGARRA

Informante: Sr. Justo Segarra

Edad: 46 años

Fecha: 14 de noviembre del 2011.

Uno de los huertos que visitamos fue el del presidente de la Junta Parroquial de Bulán, el Sr. Justo Segarra, agricultor de 46 años que ha dedicado su vida al cultivo de ciertos productos.

A través del conocimiento propio y a través de las capacitaciones que realizó el INIAP, a los moradores del sector, se dedicó al cultivo de frutas y a la crianza de animales, actividad en la que ya tiene 18 años. Sus productos son comercializados en el Mercado 12 de Abril, de la ciudad de Cuenca.

Entre los productos que nombra como propios de la región son el siglalón, el chamburo y el babaco, mientras que otros productos como la manzana, el durazno, y la pera han sido introducidos.



Entre las ventajas que menciona de los productos que cultiva es que son alimentos que no contienen mucho residuo químico y tiene proyectos de incentivar el cultivo de frutas como: ciruelo azul, membrillo, saxumas, albaricoques, santa rosa, capulí entre otras.

FICHAS DE REGISTRO

HUERTOS DE LA EXTENSIÓN DEL COLEGIO AGRONÓMICO A DISTANCIA JUAN LUNARDI.

Nombre: Tarcisio Battocchio.

Edad: 60 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Fecha: 17 de Diciembre de 2011

Cultivan en la granja hortalizas, como brócoli, lechuga, coliflor, berenjena, zapallito, que son hortalizas que no se siembran mucho.

Producen para coopera y entregan un promedio de 600 a 800 plantas semanales de cosecha y 400 a 300 plantas para los mercados de paute.

Los cultivos de hortalizas lo hacen: a base de práctica, ósea en una hectárea un quintal y medio de químico y 6 quintales de abonasa, la abonasa no es químico y es mucho más natural. El saco dice agricultura ecológica; con forme al reglamento 834; 2007 y 839; 2008.

La tecnología que utilizan es: el terreno se prepara bien, que este bien suelto, cultivado con abono de ahí se pasa la godonica que es una máquina que va haciendo polvo la tierra entonces ahí no hay necesidad de hacer hoyos solo con el dedo y luego se siembra, cuando el terreno esta duro hay necesidad de estacas para hacer los agujeros donde va la semilla. Las semillas se compran y



luego hacen semilleros en vasos, y cuando ya está grande la planta la sacan a la intemperie a que se adapte al clima, y luego se la trasplanta y se riega poquito a poquito para que tenga contacto con la tierra para que no mueran las plantas que son aun muy pequeñas.

Años atrás se daba la fruta de la pera en esta zona de Paute, en el valle de Yumacay, pero debido al tiempo ya no se lo hace ahora se siembran solo hortalizas, todas las plantas se las controla dependiendo de las necesidades de cada una y dependiendo de la plaga que ataque a cada plantación por ejemplo en la col se necesita de más fungicida y menos insecticida en su proceso de cogollo y en la lechuga igual cantidades de fungicida e insecticidas porque la plaga que más afecta a esta hortaliza es la plaga de la lancha.

En estos huertos los Ingenieros van a ser prácticas, para tratar de no utilizar químico y sea más naturales, pero aún no se han hecho las pruebas necesarias. Ellos fumigan con productos que no son muy tóxicos como la bala, látigo.

Hay encargados de agrónomo, que dan capacitaciones para el cultivo y para que se vayan concientizando y aprendiendo las dosificaciones de los fungicidas y pesticidas y de las clases de abonos naturales industrializados como son la abonasa.

Los productos que cultivan no son introducidos ni nada ya se siembran desde años atrás. La caña de azúcar no se cultiva porque se han dedicado a sembrar otras cosas, porque la caña se cosecha a los cuatro años, en cambio otras cultivos son a los 6 meses o 3 meses y es más conveniente tener cultivos de corto plazo ya que así cultivan más en poco tiempo.

El tomate no lo cosechan porque eso se hace en invernaderos, y hay que tener muchos invernaderos para escalonarla la siembra por ejemplo una se está sembrando, otro cosechando, otros preparando la tierra así se siembra y cosecha todo el tiempo



FICHAS DE REGISTRO

INVERNADERO DE LA FAMILIA ZUÑA

Nombre: Galo Zuña

Edad: 28 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Fecha: 17 de Diciembre del 2011

Inicio hace unos 8 a 9 años, tiene algunos invernaderos de tomate, lo inicio como un sustento económico, es técnico agropecuario, la experiencia y lo que ha aprendido en el colegio y la universidad aplica en sus cultivos.

Considera que sus invernaderos si deben utilizar químico por el clima que ha variado mucho, por eso ya no hay como controlar plagas con productos orgánicos.

75% del producto es químico y 25% restante es orgánico no puede tener cultivos más extenso porque no hay como controlar las plagas con productos orgánicos no solo en plantaciones de tomate que otras plantaciones también ya que no hay como controlar plagas porque estas comienzan hacerse resistentes. Usa productos químicos pero con sellos verdes, nos explica que hay productos con sello verde, amarillo, y rojo, el verde orgánico y el rojo toxico y el amarillo un intermedio de los dos.

Sus productos los distribuye mediante intermediarios, pero en esta ocasión venderá directamente en el mercado, se vende el producto por gaveta, y toda la producción la vende por intermediario y su precio está en promedio de 9 dólares.



El alza del precio se debe a la escasez y cuando hay mucha oferta se va al piso el precio. Fumiga cada tres semanas, porque hay bastante plaga, como mosca blanca, minador, alternarlo, y de ahí se manda otros productos como engrosador estos ya son orgánicos para desenvolver los químicos. Utiliza parte de su cosecha para su consumo, y cree que no hay sembríos orgánicos porque no resistirá las plagas.

En los productos de fondo que son los abonos si usa productos orgánicos, los beneficios ecológicos sería que en la tierra misma no se manda productos químicos si no orgánicos. Cree que el tomate es tradicional, porque antes se cultivaba al aire libre.

El invernadero tiene bastantes beneficios se mantiene la temperatura, el manejo agua es controlado, controla los ataques de insectos y aves, el costo sería igual en ambos casos invernadero o al aire libre.

FICHAS DE REGISTRO

HUERTO DE FAMILIA BARRERA

Nombre: Miguel Barrera

Edad: 44 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Facha: 17 de Diciembre del 2011

Vive en Paute y en el sector de Lazul tiene su huerto de papa, por tradición familiar desde los 14 años, no siembra mucho para consumo. Maneja sus huertos consultando agrónomos a veces pero mayormente lo hace con su experiencia, nos comenta que: con una yunta va surqueando y limpia con la pala el terreno. Solamente cultiva papa, controla la plaga con ayuda de ingenieros agrónomos a quienes les consulta sobre productos químicos y



orgánicos, y sus proporciones. Siembra uno o dos sacos, sólo para el consumo en casa.

FICHAS DE REGISTRO

HUERTO DEL SR. MANUEL SEGARRA

Nombre: Manuel Segarra

Edad: 25 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Facha: 17 de Diciembre del 2011

“Se cultiva porque esta es la manera en que se gana la vida” nos dice este productor de papa. Debido a la gran competencia los precios a veces son buenos, a veces son malos y él quiere pedir ayuda al Presidente debido al alza de precios de los productos químicos que utiliza, explica que el cultivo es 50-50, es decir 50% abono orgánico y 50% abono químico, y por otra parte, ahora en tiempo de lluvia fumiga cada 8 días utilizando así, más productos químicos.

Como abono orgánico utiliza el guano de pollo, y el abono químico que compra es el 103010 o abonasa, en el destierro solamente usa abono químico. Produce una cantidad de 15 sacos, nos comenta que para una siembra tecnológica le falta capacitación. Por otra parte, los terrenos se desgastan y se “cansan”, lo que hace que rindan menos y cree que le hace falta enriquecer el terreno, pero no está seguro de cómo hacerlo.

El producto lo comercializa en Paute mediante intermediarios o comerciantes que llegan directamente a Lazul, aunque a veces él sale directamente al mercado.



Las variedades que más cultiva son: bolona, chola y chaucha. Antes sembraba otras variedades como la santa rosa, pero ya no lo hace porque las otras semillas maduran mejor. La papa típica en Paute es la “pauteña” que no es otra que la bolona, variedad que se se envía para consumo en Cuenca, Gualaceo, Azogues, etc. La papa caucha es una variedad más delicada, dura 8 días, no así la bolona que dura más de 1 mes, y agrega que los cultivos se hacen por separado, nunca mezclando variedades.

Cultiva papa todo el tiempo, pues se basa en la modalidad de “mayor a menor”, es decir en diferentes terrenos, los cultivos están en distintos estados de desarrollo, pudimos ver terrenos recién sembrados y otros con plantas desarrolladas.

Nos habló sobre la problemática que viven los productores, “no hay salida” dice, debido a la competencia con otros sectores productores como Azogues y Cañar, lo que dificulta la venta e influye en la variación de precios, por ejemplo el precio de un saco puede variar de 30 a 35 dólares.

FICHAS DE REGISTRO

HUERTOS DE LA FAMILIA MOROCHO

Nombre: Manuel Virgilio Morocho

Edad: 43 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Facha: 17 de Diciembre del 2011

Toda su vida ha sido agricultor, lo aprendió de sus padres. Se dedica a la conservación de sus plantaciones y a su cultivo. El proceso que sigue para el cultivo de la papa es que luego de plantar la semilla, utiliza los abonos: 24/8 o



103010, en la siguiente proporción: 50% de abono químico y 50% de orgánico en la siembra. Para controlar las plagas en invierno usa otra variedad de productos químicos, asegura que con un kilo de dicho producto, llena 7 bombas de fumigación, por lo que comenta que la papa tiene una considerable cantidad de químicos y que posiblemente en otros huertos utilicen mayores cantidades. Cultiva además otros productos como frejol y maíz, que alterna con el cultivo de papa.

Siembra la papa bolona, chola y chaucha que distribuye en los mercados locales de Paute, por medio de comerciantes su producto va a Cuenca y Gualaceo en su mayoría, aunque también lo llevan a la costa e incluso al oriente. Este trabajo es la base de su economía familiar.

Se siembra y cosecha continuamente, el precio varía por la competencia y saturación del producto en el mercado por eso es un precio inestable que sube o baja.

FICHAS DE REGISTRO

HUERTO DEL SR. MANUEL BARRERA

Nombre: Manuel Barrera

Edad: 58 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Facha: 17 de Diciembre del 2011

Cultiva papa principalmente, la bolona y la chola, pero tiene cultivos de maíz también. Siembra papa en grandes cantidades, es un gran productor y distribuye su producto en Cuenca, no en mercados de Paute debido a que en este mercado ya hay mucha competencia y está saturado. Por ello prefiere ir a Cuenca en donde hay más mercado disponible.



Cultiva gracias a su experiencia, no usa ninguna técnica o tecnología, él sabe qué productos debe usar para cultivar.

Utiliza 50% de abono orgánico y 50% de abono químico, dice que por la falta de accesibilidad de productos orgánicos los agricultores se ven forzados a utilizar el abono químico, que resulta costoso considerando que a más de dicho abono, deben adquirir fungicidas para controlar las plagas, y que cultivan a más de la papa, otros productos como arveja, maíz e incluso yerba para el ganado pues se sustentan también de la venta del ganado. Cuando los precios suben, tienen beneficio asegurado, pero cuando no, a veces pierden. Al siguiente día de la cosecha, ensacan y este producto se llevan los comerciantes intermediarios que llegan a los huertos, el precio varía, de manera que el negociante también gane, así pues, no es vendida la papa en el mercado de Paute debido a que la sobreproducción obliga a los comerciantes a bajar los precios.

Siembra todo el tiempo, “de mayor a menor”, para obtener mensualmente un promedio de 60 sacos, que los comercializa como tal, sacos (no quintales). Su trabajo no lo basan en maquinaria, sino en yuntas.

Para el control de plagas nos explica que compra varios productos, conocidos con nombres como “cañón” y “bala”, entre otros, todos químicos. Usa como abonos, el guano de gallina y abonasa, y nos cuenta que él, hace descansar el suelo alrededor de 5 a 10 años, para esto los vuelve potreros, y luego de ese tiempo sembrará de nuevo. Se siente afortunado de poder hacerlo, debido a la cantidad de terreno que posee, otra gente dice, no pueden hacer descansar el terreno y lo maltratan.



FICHAS DE REGISTRO

HUERTO DE LA FAMILIA RIVERA

Nombre: Miguel Rivera

Edad: 58 años

Actividad a la que se dedica: Agricultor

Facha: 18 de Diciembre del 2011

Produce zucchini, tiene sus cultivos mezclados, también tiene pepinos dulce estos los vende en el mercado local, los calabacines esto cultiva orgánicamente con abono de cuy, también siembra ají rocoto.

En su mayor parte siembra tomate, para la venta y lo cultiva en un 80% orgánico y 20% químico porque bota mata monte para controlar la yerba mala, pero la plaga la controla orgánicamente con un preparado de ají, ajo, y altamizo, llamado fungicida agrícola. Pertenece a una asociación de pequeños agricultores y el M.A.G.A.P los capacita de manera que no usen muchos químicos en sus cultivos. Tiene siembras también de maíz, fréjol, ajo, papa, rábano, remolacha, lechuga, zapallo todos sus productos los vende en el mercado local. Nos cuenta que los mejores frutos los consume él y el resto lleva al mercado local. En el mercado no reconocen que su producto sea orgánico, y los intermediarios pagan muy poco, antes se sembraban trigo y cebada, ya no lo hacen porque ahora es cara la mano de obra.

El cultivo lo empezó por costumbres de sus padres, ellos cultivaban orgánicamente, utilizan la yunta, pico, azadón y barretas no máquinas por el terreno, las cosas que saca al mercado son tomate de árbol saca 1800 tomates cada 15 días, el precio es 13 dólares el ciento, 7 el ciento de medianos, y 5 el ciento de pequeños. El maíz es para el año pero es más para el consumo, las coles y los zuchinis también los saca a vender en el mercado.



Cosecha los tomates los sábados y los días domingos los sala a vender, solo cuando están verdes cosecha el jueves los almacena en una funda y los venden el domingo.

Tiene una Abonera que tiene unos 40 cm de profundidad que da 20 sacos de abono cada 6 meses, este lo tiene con cuicas, para que trabajen el abono.

A veces también compra abonasa, utiliza abono de pollo también pero no mucho porque tiene parásitos como el hematoma, mejor es el abono de cuy, y de lo mismo el abono liquido de vaca, que pone en tachos durante un mes que se pudra, son heces de vaca con agua, y en algunos con aji para los insectos o plagas, el agua sirve para que este no sea tan fuerte, que mataría la planta.

Respecto a sembrar orgánicamente, dice que les falta capacitaciones. Y el reconocimiento monetario, que represente el gasto que implica la siembra y no haya perdida, el riego también es un factor importante el cual faltaría explotar de manera técnica.

FICHA DE REGISTRO

VÍVEROS RAICES

Nombre: Luciano Rojas

Edad: 58 años

Actividad a la que se dedica: Ing. Agrónomo y agricultor.

Facha: 15 de Diciembre del 2011

En nuestra investigación de campo, visitamos un vivero llamado Vivero Raíces, ubicado a pocos kilómetros del camino a Bulán, cuyo propietario es ingeniero agrónomo y agricultor, Luciano Rojas, oficio al cual se ha dedicado toda su



vida, desde su niñez aprendió este trabajo por tradición familiar y luego lo perfeccionó con su estudio.

Ha participado en proyectos de la ONG, manejo de suelo y campo. El trabajo que desempeña es en sí la venta de plantas para su posterior cultivo en las diferentes huertas del sector. La función de los viveros es sembrar las semillas y realizar injertos con los que se pueda obtener una variedad de fruto diferente y apta para el consumo, la cual está lista para la venta del primer al segundo mes, pero para comenzar de cero la planta necesita unos 10 meses.

Muchas de las plantas que se cultivan en el sector de Bulán, son plantas que han sido introducidas, no así las plantas nativas que nacen en forma silvestre y no son tomadas en cuenta. En el manejo de las plantas usa abono orgánico, herbicidas o plaguicidas, aunque con estos dice que se rompe todo el equilibrio que hay en el medio ambiente.

El ingeniero nos comenta además, que ya está en busca de otros mercados dentro y fuera del Azuay para promocionar sus plantas. En Paute las plantaciones se esfuerzan por brindar un producto de buena calidad, caso contrario no tienen éxito.

No posee productos de temporada por mes ya que él siembra y vende dependiendo de los pedidos o de lo que le exige el mercado respecto a plantas. Nos comenta que los productos olvidados de la región son por ejemplo la chirimoya, originaria de allí; la caña de azúcar para el famoso trago de Paute ya no se cultiva como antes, y que se deberían recurrir a la producción como antiguamente hacían para su trago de pera o de capulí; la lima es otra planta que se está perdiendo.



ANEXOS 2.

ENTREVISTAS SOBRE LA COMIDA TRADICIONAL DEL CANTÓN PAUTE

FICHA DE REGISTRO

CHANCHO HORNADO

Nombre: Carmen León

Edad: 40 años.

Actividad a la que se dedica: Elaborar la comida tradicional como el hornado.

Fecha: 12 de Noviembre del 2011

La Sra. Carmen León se dedica desde hace 3 años a la elaboración y venta de hornado. Los mismo que los vende a los turistas tanto extranjeros como nacionales y los mismo habitantes los precios van desde \$2,50 y \$3 los platos que llevan mote llapingachos y ensalada, \$ 6 que es la libra.

Su local se encuentra ubicado en un paradero turístico frente al ministerio de turismo de Paute, es pequeño y acogedor de color celeste es muy conocido y visitado por los habitantes y turista, no tiene conocimientos ni responsabilidad con recolección y reciclaje de sus desperdicios pero tiene responsabilidad indirecta por decirlo así con la sociedad ya que ayuda a fomentar el turismo extranjero porque forma parte de la cultura y la gastronomía pauteña.

Nos cuenta que la materia prima es adquirida en Paute en el mercado central mismo y sectores aledaños como Bulán prefiere los productos locales porque dice que son naturales, es de esta manera que nos dice que sus alimentos son 100% sanos por la procedencia y calidad de su materia prima no incorpora ninguna clase de aditivos ni conservantes, el tiempo de maridaje del cerdo es de 6 horas a un día entero.



La Sra. León ha mantenido las variedades e incorpora sus a productos materia prima local de Paute como el cerdo, mate, cebolla ají entre otros de esta manera ella considera que su comida es muy típica porque prefiere los productos locales.

Ingredientes que utiliza en la preparación del adobo para el hornado

Ajo, sal, comino, orégano, cerdo.

Preparación: Se sala y adoba el cerdo con un día de anticipación. Se mete al horno dependiendo el tamaño. El tiempo de cocción depende del tamaño del cerdo así: el grande 10 h, los medianos 6 h, y si se trata de un lechón 4h.

FICHA DE REGISTRO

HELADOS “MOISES”

Nombre: Gloria Méndez Vallejo

Edad: 51 años.

Actividad a la que se dedica: Venta de helados

Fecha: 12 de Noviembre del 2011

La Sra. Méndez lleva muy poco tiempo en el mercado 9 meses, pero nos cuenta que su padre fue pionero en la venta de helados, ella junto a su hermano se han hecho cargo de esta tradición que mas que familiar es una tradición e icono de Paute, el producto es comercializado a los transeúntes que pasan por el sector “Parque Central” que no es un establecimiento fijo si no un



carrito de color verde con para sol de colores este carrito es una tradición ya que se lo puede encontrar todos los días de la semana en el mismo lugar es por esta razón que se a convertido en un icono y tradición de Paute.

Los clientes que conocen de su negocio y los turistas que van a conocer Paute se toman un tiempo para deleitarse de esta delicia que si bien es cierta no es muy reconocida ni grata, ellos dan un aporte muy social y de identidad muy grande a Paute ya que ellos indirectamente dan a conocer a todos los que prueban su producto de los sabores y frutas que da Paute y sus regiones.

Toda la materia prima que utiliza para la elaboración de sus deliciosos helados son locales ya que son sabores propios del Cantón y sus parroquias como es la naranjilla, guayaba, leche, mora y con precios muy accesibles para todos \$ 0,25 es por esta razón que ningún Pauteño ha dejado de probar esta delicia que son los helados de la Sra. Gloria Méndez y hermano.

FICHA DE REGISTRO

GUARAPO

Nombre: Elvia Segarra

Edad: 50 años.

Actividad a la que se dedica: Venta de guarapo y mapanagua con punta

Fecha: 13 de Noviembre del 2011

La Sra. Elvia nos indica que se dedica a la venta de guarapo y mapanagua con punta ya sea la punta tradicional elaborada artesanalmente y la industrializada de la marca Zhumir y los precios son el guarapo \$ 2 el litro y del mapanagua desde \$ 1,25 el litro con punta artesanal y \$ 3 el litro con punta de la marca



Zhumir nos cuenta que el precio es varia por el costo de la punta ya que la punta artesanal es más económica, su establecimiento está ubicado en las calles José Víctor Izquierdo y Circunvalación no es un lugar muy grande o agradable a la vista pero la atención es muy personalizada y amable por parte de su propietaria, su aporte no mucho a la sociedad y al turismo un poco ya que nos a degustar una bebida típica conocida no solo en Paute sino también en todo Cuenca, los turistas aprecian mucho a esta bebida que si bien es cierto es muy dulce y refrescante y saludable ya que es néctar puro de la caña de azúcar no contiene ningún aditivo ni conservante y es saludable tanto para adultos como para niños.

FICHA DE REGISTRO

YAGUANA Y COMIDA TÍPICA

Nombre: Rosa Inga

Edad: 50 años.

Actividad a la que se dedica: Venta de comida típica

Fecha: 12 de Noviembre del 2011

En la entrevista la Sra. Rosa nos dice que tiene en el mercado vendiendo comida típica 38 años, nos cuenta que aprendió desde muy pequeña el negocio de la comida típica y dentro de las recetas de comida típica que tiene en su a ver esta la yaguana que la aprendió en la Hacienda de la familia Vintimilla Muñoz quienes hacían esta bebida típica en reuniones y fiestas familiares esta bebida era ofrecida a los invitados.



Sus productos son vendidos por medio de pedidos para eventos de familias que aun tienen la costumbre de servirlo en ocasiones especiales y al Municipio de Paute en celebraciones del Cantón.

Ella prefiere la utilización de materia prima local para la realización de sus platos porque como ya es de conocimiento popular los productos Pauteños son muy saludables por sus cultivos orgánicos, no utiliza ninguna clase de aditivos para la preparación de sus comidas. Sus recetas son totalmente tradicionales tal es así como la bebida de la yaguana que es realizada con productos 100 % locales cuenta que ella sigue con la tradición tanto de la comida como el las técnicas de elaboración.

Algunas de sus recetas son:

YAGUANA

Ingredientes:

Canela

Pimienta dulce

Izhpingo

Anís estrellado

Babaco

Mora

Sandia

Chamburo



Singlalon

Guanábana

Piña

Naranja

Preparación: Hervir un día antes las especias, se cierne y ahí mismo se cocina la fruta, luego se enfría y se licua y luego se cierne al siguiente día se le agrega la piña y jugo de naranja. En caso de necesitar se le agrega azúcar.

CALDO DE GALLINA

Ingredientes:

Ajo

Sal

Cebolla

Comino

Pollo

Cebollín

Culantro

Preparación: Se cocina a la gallina dependiendo del tamaño se controla el tiempo y edad 2 horas como mínimo, cuando es madura unas cuatro horas. se condimenta y se colocan las hierbas.



FICHA DE REGISTRO

CONSERVAS ARTESANALES DE MARIANA DE JESÚS LEDESMA CÓRDOVA:

Informante: Mariana de Jesús Ledesma Córdoba

Edad: 66 años

Fecha: 23 de noviembre del 2001

La Srta. Ledesma se dedica netamente a realizar conservas hace aproximadamente 40 años, lo aprendió de su mamá quien tenía un restaurante y en sus tiempos libres se dedicaba elaborar conservas en pequeña cantidad, para distribuir las al Sr. Rivera. La Srta. Ledesma continúa la tradición, las distribuye a las hijas, las Srtas. Rivera y a otros compradores particulares. A diferencia de su mamá, quién elaboraba sus conservas y encurtidos solamente en carnaval, debido a que era la única época del año en que podía hacerlo, actualmente la Srta. Ledesma los elabora todo el año.

Las técnicas que utiliza las ha ido mejorando mediante la realización de cursos. Un poco ha variado en lo que es la presentación del producto, puesto que los frascos que utilizaban antes venían de la Importadora Eljuri, actualmente usa otros frascos, de fabricación nacional.

Características del Producto: Compra sus productos en las parroquias de Bulán y Guayán. Las características que básicamente busca en la materia prima, es que sean frutos sanos, sin gusanos, ni muy maduros ni muy tiernos. Considera que los proveedores no le ofrecen productos tan orgánicos, debido a las fumigaciones que realizan.

Productos elaborados: La Srta. Ledesma elabora conservas de saxsuma, pera, babaco, higos, albaricoques, durazno; encurtidos los mismos que llevan



ají, haba, arveja, porotos, alcaparras, zanahorias, cebollín, choclo, orégano, sal, comino, limón, ácido acético; mermeladas de guayaba, membrillo, frutilla, así como el tradicional dulce de leche.

No realiza preparaciones con productos como el siglalón, porque no hay suficiente cantidad debido a que se está dejando de cultivar. Las conservas y demás se hacen de acuerdo a la temporada, en la mayor parte dura solo de dos a tres meses.

Nos dice que el producto que podríamos considerar como propio del cantón y que ella utiliza es la saxsuma. Considera que todos los frutos que emplea son de Paute ya que ella los ha conocido en el cantón desde su niñez. El limón es natural ,no se usa ningún conservante químico, no tiene ningún aditivo dice, y ella usa el limón con el azúcar.

Por otra parte, ha implementado técnicas como el escaldado de la fruta. Realizar la conserva es un proceso, y nos cuenta su técnica: punza el fruto con una aguja, luego se lo lleva a fuego lento para que se suavice y su sabor mejore, se lo deja desaguando de una a dos noches, para luego llevarlo a ebullición en almíbar, preparado con 2 porciones de agua y 1 porción de azúcar, pero en ciertos casos se necesita más azúcar, por lo que se podría decir que es más al gusto que por estándar.

El ácido acético, utilizado en los encurtidos tiene la función de curtir y conservar.

Las conservas que gozan de mayor aceptación son las de albaricoques, cree que porque no hay en otro lado y por su buen sabor a nuez.

La conserva tiene una duración de dos años, pero lo ideal sería consumirlo dentro del primer año.

Realiza por temporada unas 480 conservas, 30 cajas de 24 frascos, los meses fuertes de albaricoques son noviembre y diciembre, después viene el durazno



que es de febrero a marzo unas 10 cajas, en enero, 3 cajas de pera, asegura que ésta no se vende mucho, su duración es menor, y es más trabajosa.

Nos cuenta que la conserva de babaco no es muy vendida y se podría decir que sólo dentro de Paute.

Trabaja en temporada, de 7 de la mañana hasta las tres de la tarde. Es muy cuidadosa en lo que se refiere al aseo de los productos, considerando que los adquiere en el mercado, pero ella ya tiene sus proveedores confiables. Las cantidades de compra se hacen por canastas.

Nos cuenta que se considera al terreno para juzgar la calidad del producto y que el sector de Bulán es mejor que Guayán para el cultivo de frutas.

El precio de conservas y encurtidos elaborados es de \$ 2,50.

En lo que se refiere a encurtidos, nos ha dicho que compra los ingredientes de buena calidad y con cáscara, por su precio, se cocina los granos, revisando que no queden muy suaves, cocina juntos el poroto y el choclo, la zanahoria la corta en pedacitos, al ají se le punza con una aguja para quitarle el picante, el ají es el ají pauteño, el cual ya no se encuentra mucho en el mercado, nos comenta que está desapareciendo, dicho ají se caracteriza por ser más pequeño y menos picante y que tal vez este sea un secreto de los encurtidos. Actualmente ella lo está cultivando, está haciendo su propio huerto de esta variedad conocida como ají mishqui. Al igual que a los otros productos al ají también se lo deja una noche, luego de lo cual son sancochados, envasados en frascos, y en vez de miel se pone sal (1kilo de sal por cada 10 litros de agua).

Nos dice que las personas ya no quieren cultivar este tipo de productos, que lo han dejado debido a su costo de producción y el nivel socioeconómico de las personas.



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población del cantón Paute, según sexo.	- 27 -
Tabla 2 Cuadro comparativo de los huertos de Paute.	- 104 -
Tabla 3 Carta del Restaurante CORVEL.	- 107 -

ÍNDICE DE FIGURAS.

Ilustración 1 Actividades productivas de Paute.	- 30 -
Ilustración 2: Mapa del cantón Paute.	- 34 -
Ilustración 3: Huertos Verdugo.	- 35 -
Ilustración 4: Huertos Segarra.	- 38 -
Ilustración 5: Huertos de la Extensión del Colegio Agronómico a Distancia Juan Lunardi.	- 40 -
Ilustración 6: Cultivo de berenjena.	- 41 -
Ilustración 7: Invernadero de tomate riñón.	- 42 -
Ilustración 8: Gavetas de tomate riñón.	- 43 -
Ilustración 9: Cosecha de papa.	- 45 -
Ilustración 10: Cosecha de papa chola.	- 46 -
Ilustración 11: Papa bolona.	- 47 -
Ilustración 12: Huerto de tomate de árbol.	- 48 -
Ilustración 13: Planta de altamizo.	- 50 -
Ilustración 14: Abono líquido.	- 50 -
Ilustración 15: Abono orgánico.	- 51 -
Ilustración 16: Mercado 26 de febrero.	- 53 -
Ilustración 17: Puesto de frutas.	- 54 -
	- 182 -



Ilustración 18: Mercado San José.....	- 54 -
Ilustración 19: Mercado Red de Mujeres.	- 55 -
Ilustración 20: Red de Mujeres.	- 55 -
Ilustración 21: Restaurante CORVEL	- 56 -
Ilustración 22: Decoración Restaurante CORVEL.	- 57 -
Ilustración 23: Vitrina Artesanal.	- 58 -
Ilustración 24: Personal de Servicio.....	- 59 -
Ilustración 25: Rain Forest Alliance.....	- 59 -
Ilustración 26: Basureros de Pino.	- 61 -
Ilustración 27: Mariposas de Plástico.....	- 62 -
Ilustración 28: Las Maceteras.	- 62 -
Ilustración 29: Muros de la "Calle Cultural".....	- 63 -
Ilustración 30: Comida tradicional "Chancho Hornado".	- 68 -
Ilustración 31: Conservas de Albaricoque.....	- 82 -
Ilustración 32: Elaboración de Conserva de Albaricoque.....	- 83 -
Ilustración 33: Pickles.	- 83 -
Ilustración 34: Carrito de Helado.....	- 85 -
Ilustración 35: Sra. Rosa Inga.....	- 87 -
Ilustración 36: Trapiche.....	- 88 -
Ilustración 37: Negocio de Guarapo.....	- 89 -
Ilustración 38: Albaricoques.	- 93 -
Ilustración 39: Aguacates negros.....	- 93 -
Ilustración 40: Chamburo	- 94 -
Ilustración 41: Siglalón.....	- 95 -
Ilustración 42: Cultivos de Maíz y Fréjol.	- 97 -
Ilustración 43: Manzana.	- 98 -
Ilustración 44: Papa	- 98 -
	- 183 -



Ilustración 45: Pera. - 99 -
Ilustración 46: Cultivo de tomate riñón..... - 100 -

ÍNDICE DE FICHAS

FICHA 10: FICHA TÉCNICA DE MORCILLA NEGRA..... - 77 -
FICHA 12: FICHA TÉCNICA DE MOTE COCIDO..... - 79 -
FICHA 14: FICHA TÉCNICA DE TORTILLAS DE MAÍZ. - 81 -
FICHA 16: FICHA TÉCNICA DE CUY ASADO..... - 83 -
FICHA 18: FICHA TÉCNICA DE CONSERVAS DE FRUTILLA..... - 87 -
FICHA 2: FICHA TÉCNICA DE POLLO A LA BRASA..... - 68 -
FICHA 20: FICHA TÉCNICA DE HELADO DE PAILA DE NARANJILLA. - 89 -
FICHA 22: FICHA TÉCNICA DE GUARAPO - 93 -
FICHA 24: FICHA TÉCNICA DE LOCRO PAUTEÑO..... - 113 -
FICHA 26: FICHA TÉCNICA DE LA TRUCHA PAUTEÑA..... - 115 -
FICHA 28: FICHA TÉCNICA DE LA CARNE TÍPICA. - 117 -
FICHA 30: FICHA TÉCNICA DE LA YAGUANA..... - 119 -
FICHA 32: FICHA TÉCNICA DE LA ENSALADA CORVEL..... - 121 -
FICHA 34: FICHA TÉCNICA DE LA ENSALADA MARINERA..... - 123 -
FICHA 36: FICHA TÉCNICA DE LOMO DE DIABLO. - 125 -
FICHA 38: FICHA TÉCNICA DE TRES MOSQUEROS..... - 127 -
FICHA 4: FICHA TÉCNICA DE CHANCHO HORNADO..... - 71 -
FICHA 40: FICHA TÉCNICA DE CHULETA AHUMADA EN SALSA DE DURAZNO..... -
129 -
FICHA 42: FICHA TÉCNICA SECO DE POLLO..... - 131 -



FICHA 44: FICHA TÉCNICA DE CARNE ASADA CON MOROS DE POROTO BLANCO.....	- 133 -
FICHA 46: FICHA TÉCNICA DE ARROZ AL REY.....	- 135 -
FICHA 48: FICHA TÉCNICA DE CAMOTILLO ENVINADO.	- 138 -
FICHA 50: FICHA TÉCNICA DE LOCRO DE PAPAS Y SAMBO TIERNO.....	- 140 -
FICHA 52: FICHA TÉCNICA DE NOGADAS.	- 142 -
FICHA 54: FICHA TÉCNICA DE AJÍ VERDE.....	- 143 -
FICHA 6: FICHA TÉCNICA DE CHANCHO A LA BARBOSA.	- 73 -
FICHA 8: FICHA TÉCNICA DE SANCOCHO Y CHICHARRONES.	- 75 -