

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Guia gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Autores:

Edisson Marcelo Vizhco Vizhco

CI: 0106745011

eddymv@outlook.com

Alvaro Damian Sacta Caguana

CI: 0106509813

alvarodamianff@gmail.com

Director:

Mgst. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

CI: 0101304129

Cuenca, Ecuador

8-Noviembre-2022

Resumen

La presente investigación está enfocada en el desarrollo de una guía gastronómica en donde se evidenciará cuáles son los platos típicos y representativos de la Provincia de Loja con el fin de proporcionar un conocimiento tradicional de la elaboración de las recetas autóctonas y su cultura.

Para el cumplimiento de los objetivos, se ha realizado un trabajo de campo visitando cada uno de los cantones en donde se realizaron entrevistas y encuestas a las personas nativas y establecimientos gastronómicos del sector.

También se indagó en las principales características de cada cantón como localización geográfica, clima, producción agrícola, y atractivos turísticos.

Los resultados del proyecto de intervención se presentan con una descripción de cada cantón, en el cual se visualice los locales gastronómicos vigentes más visitados y un mapa gastronómico de la provincia de Loja, información actualizada a la realidad post COVID 19, dando como resultado una guía completa de la provincia.

Palabras claves: Guía gastronómica. Cantones de Loja. Turismo. Ruta cultural. Loja. Sozoranga. Gonzanamá. Quilanga. Catamayo. Saraguro. Calvas. Espindola. Pindal. Chaguarpamba. Olmedo. Macará. Zapotillo. Puyango. Célica. Paltas.

Abstract

This research is focused on the development of a gastronomic guide where it will be evidenced what are the typical and representative dishes of the Province of Loja in order to provide a traditional knowledge of the elaboration of the autochthonous recipes and their culture. To meet the objectives, fieldwork has been carried out visiting each of the cantons where interviews and surveys were carried out with native people and gastronomic establishments in the sector. It also investigated the main characteristics of each canton such as geographical location, climate, agricultural production, and tourist attractions. The results of the intervention project are presented with a description of each canton, in which the most visited current gastronomic places are visualized and a gastronomic map of the province of Loja, resulting in a complete guide of the province.

Keywords: gastronomic guide, cantons of Loja, tourism, cultural route

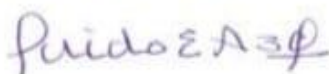
Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas: Guía gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja.

Autores: Alvaro Damian Sacta Caguana, Edisson Marcelo Vizhco Vizhco

Tutora: Mgst. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

Certificado de Precisión Gst-273

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 10 de agosto de 2022

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Índice

Resumen	2
Abstract	3
Índice de gráficos	6
Índice de tablas	7
Dedicatoria	13
Agradecimiento	15
CAPÍTULO I	17
Datos geográficos de la provincia de Loja	17
1.1.1 Generalidades	17
1.1.2 Ubicación y límites	18
1.1.3 Flora	18
1.1.4 Fauna	18
1.1.5 Principales actividades económicas	19
1.2 Descripción de los cantones	21
1.2.1 Cantón Loja	21
1.2.2 Cantón Calvas	21
1.2.3 Cantón Catamayo	22
1.2.4 Cantón Celica	22
1.2.5 Cantón Chaguarpamba	23
1.2.6 Cantón Espíndola	23
1.2.7 Cantón Gonzanamá	24
1.2.8 Cantón Macará	24
1.2.9 Cantón Olmedo	25
1.2.10 Cantón Paltas	25
1.2.11 Cantón Pindal	26
1.2.12 Cantón Puyango	26
1.2.13 Cantón Quilanga	26
1.2.14 Cantón Saraguro	27
1.2.15 Cantón Sozoranga	28

UCUENCA

1.2.16 Cantón Zapotillo	28
1.3 Descripción de los principales productos	29
CAPÍTULO II	47
Características gastronómicas locales y culturales de los cantones de la Provincia de Loja	47
2.1.1 Cantón Loja, Gastronomía	47
2.1.2 Cantón Calvas, Gastronomía	52
2.1.3 Cantón Catamayo, Gastronomía	56
2.1.4 Cantón Céllica, Gastronomía	60
2.1.5 Cantón Chaguarpamba, Gastronomía	64
2.1.6 Cantón Espíndola, Gastronomía	68
2.1.7 Cantón Gonzanamá, Gastronomía	70
2.1.8 Cantón Macará, Gastronomía	73
2.1.9 Cantón Olmedo, Gastronomía	77
2.1.10 Cantón Paltas, Gastronomía	81
2.1.11 Cantón Pindal, Gastronomía	85
2.1.12 Cantón Puyango, Gastronomía	89
2.1.13 Cantón Quilanga, Gastronomía	92
2.1.15 Cantón Sozoranga, Gastronomía	98
2.1.16 Cantón Zapotillo, Gastronomía	101
2.2 Atractivos Turísticos	105
2.2.1 Sitios Naturales	105
CAPÍTULO III	117
Guía Gastronómica	117
3.2 Ruta Gastronómica	151
Conclusiones	160
Recomendaciones	161
Bibliografía	162
Anexos	171

UCUENCA

Índice de gráficos

Gráfico 1: Edad	48
Gráfico 2: Género	49
Gráfico 3: Frecuencia con la que come en restaurantes	49
Gráfico 4: Cuánto estaría dispuesto a pagar.	50
Gráfico 5: Plato típico del cantón	50
Gráfico 6: Restaurante más representativo del cantón..	51
Gráfico 7: Edad	52
Gráfico 8: Género	53
Gráfico 9: Frecuencia con la que come en restaurantes	53
Gráfico 10: Cuánto estaría dispuesto a pagar	54
Gráfico 11: Plato típico del cantón	54
Gráfico 12: Restaurante más representativo del cantón	55
Gráfico 13: Edad	56
Gráfico 14: Género	56
Gráfico 15: Frecuencia con la que come en restaurantes	57
Gráfico 16: Cuánto estaría dispuesto a pagar	58
Gráfico 17: Plato típico del cantón	58
Gráfico 18: Restaurante más representativo del cantón.	59
Gráfico 19: Edad..	60
Gráfico 20: Género	61
Gráfico 21: Frecuencia con la que come en restaurantes	61
Gráfico 22: Cuánto estaría dispuesto a pagar	62
Gráfico 23: Plato típico del cantón	62
Gráfico 24: Restaurante más representativo del cantón.	63
Gráfico 25: Edad.	64
Gráfico 26: Género	64
Gráfico 27: Frecuencia con la que come en restaurantes.	65
Gráfico 28: Cuánto estaría dispuesto a pagar	65
Gráfico 29: Plato típico del cantón.	66
Gráfico 30: Restaurante más representativo del cantón.	66
Gráfico 31: Edad..	68
Gráfico 32: Género.	68
Gráfico 33: Plato típico del cantón	69
Gráfico 34: Edad	70
Gráfico 35: Género.	70
Gráfico 36: Plato típico del cantón.	71
Gráfico 37: Restaurante más representativo del cantón.	72
Gráfico 38: Edad.	73
Gráfico 39: Género.	74
Gráfico 40: Frecuencia con la que come en restaurantes.	74
Gráfico 41: Cuánto estaría dispuesto a pagar	75
Gráfico 42: Plato típico del cantón	75
Gráfico 43: Restaurante más representativo del cantón	76
Gráfico 44: Edad	77
Gráfico 45: Género	77

UCUENCA

Gráfico 46: Frecuencia con la que come en restaurantes	78
Gráfico 47: Cuánto estaría dispuesto a pagar	78
Gráfico 48: Plato típico del cantón	79
Gráfico 49: Restaurante más representativo del cantón	79
Gráfico 50: Edad	81
Gráfico 51: Género	81
Gráfico 52: Frecuencia con la que come en restaurantes	82
Gráfico 53: Cuánto estaría dispuesto a pagar.	82
Gráfico 54: Plato típico del cantón	83
Gráfico 55: Restaurante más representativo del cantón	83
Gráfico 56: Edad	85
Gráfico 57: Género	85
Gráfico 58: Frecuencia con la que come en restaurantes	86
Gráfico 59: Cuánto estaría dispuesto a pagar..	86
Gráfico 60: Plato típico del cantón	87
Gráfico 61: Restaurante más representativo del cantón.	87
Gráfico 62: Edad	88
Gráfico 63: Género.	89
Gráfico 64: Frecuencia con la que come en restaurantes..	89
Gráfico 65: Cuánto estaría dispuesto a pagar.	90
Gráfico 66: Plato típico del cantón	90
Gráfico 67: Restaurante más representativo del cantón	91
Gráfico 68: Edad	92
Gráfico 69: Género.	92
Gráfico 70: Plato típico del cantón	93
Gráfico 71: Restaurante más representativo del cantón.	93
Gráfico 72: Edad.	94
Gráfico 73: Género..	95
Gráfico 74: Frecuencia con la que come en restaurantes.	95
Gráfico 75: Cuánto estaría dispuesto a pagar.	96
Gráfico 76: Plato típico del cantón	96
Gráfico 77: Restaurante más representativo del cantón.	97
Gráfico 78: Edad	98
Gráfico 79: Género..	98
Gráfico 80: Frecuencia con la que come en restaurantes.	99
Gráfico 81: Plato típico del cantón	99
Gráfico 82: Cuánto estaría dispuesto a pagar..	100
Gráfico 83: Edad.	101
Gráfico 84: Género.	102
Gráfico 85: Frecuencia con la que come en restaurantes.	102
Gráfico 86: Cuánto estaría dispuesto a pagar	103
Gráfico 87: Plato típico del cantón.	103
Gráfico 88: Restaurante más representativo del cantón.	104

UCUENCA

Índice de tablas

Tabla 1 Muestra de la población	48
Tabla 2: Ficha estándar, Colada de chuno	116
Tabla 3: Ficha estándar, Cuy.	118
Tabla 4: Ficha técnica, Madre olla	120
Tabla 5: Ficha técnica, Sancocho de cungatullo	122
Tabla 6: Ficha técnica, Molloco.	124
Tabla 7: Ficha técnica, Chivo al hueco.	126
Tabla 8: Ficha técnica, Ceviche de carne	128
Tabla 9: Ficha técnica, Arroz piarero..	130
Tabla 10: Ficha técnica, Chanfaina.	132
Tabla 11: Ficha técnica, Sango de maíz.	134
Tabla 12: Ficha técnica, Cecina..	136
Tabla 13: Ficha técnica, Arveja con guineo.	138
Tabla 14: Ficha técnica, Repe lojano	140
Tabla 15: Ficha técnica, Tamal lojano.	142
Tabla 16: Ficha técnica, Aucha de col	144
Tabla 17: Ficha técnica, Longaniza	146
Tabla 18: Itinerario 1, Loja cultural.	150
Tabla 19: Itinerario 2, Loja destino a tu medida.	154
Tabla 20: Costos paquete 1	155
Tabla 21: Costos paquete 2.	155

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Alvaro Damian Sacta Caguana en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Guía Gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 8 de Noviembre de 2022



Alvaro Damian Sacta Caguana

C.I. 0106509813

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Edisson Marcelo Vizhco Vizhco en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Guía Gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 8 de Noviembre de 2022



Edisson Marcelo Vizhco Vizhco

C.I. 0106745011

Cláusula de Propiedad Intelectual

Alvaro Damian Sacta Caguana, autor/a del trabajo de titulación "(Guía Gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja)", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 8 de Noviembre de 2022



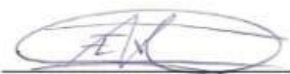
Alvaro Damian Sacta Caguana

C.I. 0106509813

Cláusula de Propiedad Intelectual

Edisson Marcelo Vizhco Vizhco, autor/a del trabajo de titulación "(Guía Gastronómica de los platos tradicionales de la provincia de Loja)", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 8 de Noviembre de 2022



Edisson Marcelo Vizhco Vizhco

C.I: 0106745011

Dedico ésta tesis a mi madre Oliva, a mis hermanos Bayron y Romel, a mi hermana Magaly, a mi esposa Raquel, a mi sobrina Sofía Valentina y a mis amigos Gaturro, Draco, Kayla, Firu, Cooper, Solovino, Chuso, Yuca y Rambo que han formado parte de mi día a día, de mi formación y con su entrega, cariño y amor me han empujado a ser una persona de valor y honradez.

A mis profesores y en especial a mi tutora Mg. Marlene del Cisne Jaramillo Granda que gracias a su conocimiento nos llevó a culminar la carrera y titularnos.

Dedicatoria

Quiero dedicar mi proyecto de tesis a mis queridos padres Jose Vizhco y Rosa Vizhco, que han sido mi pilar fundamental para culminar y cumplir esta maravillosa meta.

También quiero dedicar esto a mis hermanos: Silvia, Paúl y Priscila que ellos han estado en mis momentos más difíciles dándome ánimos y brindándome todo su apoyo para así poder cumplir con mis logros.

Edisson Vizhco

UCUENCA

Agradecimiento

Agradezco a mi tutora Marlene Jaramillo que gracias a su paciencia, constancia y virtudes nos ha ayudado a culminar este trabajo. A mis estimados docentes que, con sus conocimientos, consejos me han llevado a la madurez profesional y personal.

A mi padre Armando por el apoyo y consejo, a mi madre por Oliva que con su amor, conocimiento y soporte en la vida. A mis hermanos y hermanas, Verónica, Catalina, Alexandra, Magaly, Bayron y Romel que siempre me han estado incentivando a culminar la carrera y económicamente a sobrellevarla.

Un agradecimiento especial a mi sobrina Sofía Valentina quien me ha dado la inspiración para seguir cada día con una gran sonrisa de alegría y mucho amor en el corazón.

A mi pareja, compañera, amiga y consejera Raquel Fernanda, que me ha empujado hacia adelante en toda la carrera y en todos los años que compartimos juntos, siempre ha estado a mi lado poniendo alegría a mis días y luz a mis noches.

A mi amigo Edison que ha comprendido, apoyado y realizado éste trabajo y su proceso con dedicación y predisposición.

Alvaro Sacta

Agradecimiento

Principalmente agradezco la bendición de Dios, que me ha dado salud y fuerzas para alcanzar y sobresalir en mis estudios.

Así mismo agradecer a mi familia por todo el apoyo económico y moral que me han brindado durante el transcurso de mi carrera gastronómica.

Agradezco a los propietarios de los restaurantes y ciudadanos de los diferentes cantones de la provincia de Loja, quienes muy gentiles aportaron información en el desarrollo de la investigación de la tesis.

Así mismo agradezco a la Mg. Marlene del Cisne Jaramillo Granda, directora del proyecto de tesis, quien con su conocimiento nos ha guiado en todo el proceso del desarrollo de la investigación.

Edisson Vizhco

Datos geográficos de la provincia de Loja

1.1.1 Generalidades

La Provincia de Loja se encuentra en el sur Ecuatoriano, su territorio era habitado por “seis señorías denominadas Calvas, Paltas, Ambocas, Garrochambas, Chaparras y Malacatos, quienes compartían una lengua llamada palta” (Prefectura de Loja, 2015).

La cultura Palta fue conquistada por el Imperio Inca a pesar de la resistencia que impusieron y pasa a tener una organización señorial de dominio; con la llegada de los Españoles el territorio de Loja se constituye en un importante paso del comercio.

En la Gran Colombia la organización por departamentos hace que Loja dependa de Cuenca. Los representantes de la República de Colombia en la época Republicana crean la provincia de Loja en 1824, conformada por los cantones Loja, Zaruma, Cariamanga y Cotacocha, luego de 31 años se adscribe a Loja el cantón Jambelí y los territorios que hoy conocemos como El Oro, Loja y Zamora Chinchipe, mediante decreto (Prefectura de Loja, 2015).

En 1869 Loja se deslinda de Jambelí y se decreta que Cariamanga y Catacocha pasen a llamarse Calvas y Paltas respectivamente; en 1897 Loja se conforma solo con Loja, Paltas y Calvas por orden del poder legislativo (Avilés, 1998).

La temperatura de Loja es variable, los meses de noviembre y mayo encontramos temperatura templada que no supera los 20° centígrados. Marzo es el mes de mayor calor y su temperatura oscila entre los 11° centígrados y los 21° centígrados. Los meses comprendidos entre junio y agosto es la temporada más fresca siendo una máxima de 18° centígrados. Por último julio es el mes más frío, pudiendo descender a los 9° centígrados y no superar los 17° centígrados.

1.1.2 Ubicación y límites

La provincia de Loja está ubicada en la frontera sur del Ecuador con una extensión de 11065 km², presentando relieves irregulares que van desde los 700 metros y sobrepasan los 3700 metros en altitud (Municipio de Loja, 2013).

En cuanto a la red hidrográfica la provincia posee varios ríos representativos como los ríos Zamora, San Francisco, Trapichillo, Tambo Blanco, de los Corazones, La Merced, Peñas Encantadas, Sordomorras, el Ingenio. Los límites de la provincia de Loja son al norte la provincia del Azuay y El Oro, al sur y oeste con Perú y al este con Zamora Chinchipe (Viñan, 2018).

1.1.3 Flora

El Ecuador se caracteriza por su gran diversidad, teniendo a Loja como un núcleo botánico por la alta cantidad de especies vegetales, ornamentales, comestibles y medicinales. Ésta diversidad de flora se debe a su ubicación por la influencia de la corriente del Niño, la corriente de Humboldt, los vientos cálidos costaneros, el relieve serrano y la energía solar que se da por su posición en la línea ecuatorial.

Loja cuenta con una gran cantidad de bosques secos, con más de 200 especies de arbustos y árboles, siendo unos de los ecosistemas más conservados y biodiversos. La existencia de zonas con bosques secos conlleva la existencia de fauna exclusiva, por tal motivo es un área de aves endémicas con más de 500 especies (Aguirre et al, 2018).

La particularidad de la vegetación Lojana la hace destacarse siendo el tercer herbario a nivel nacional, con valles fértiles, vegetación colorida y árboles que florecen de forma muy particular, cuenta con alrededor de 55.000 especies de plantas, con una “franja o faja del café” donde se da la agricultura en gran medida, en especial el cultivo del café que se ha ganado la nominación del mejor del país (Aguirre y Aguirre, 2020).

1.1.4 Fauna

La ubicación geográfica y el clima particular de la provincia de Loja han permitido tener una diversidad de animales entre aves, mamíferos, reptiles y anfibios que

UCUENCA

están siendo conservados en diferentes áreas protegidas. En la provincia de Loja se encuentran 59 especies endémicas de aves y una riqueza total estimada en 225 especies, datos que provienen de investigaciones realizadas en la zona (Ordoñez et al., 2016).

Loja es parte del piso zoogeográfico tropical suroccidental conocido como bosque seco, siendo de gran importancia para la diversidad de mamíferos en el Ecuador. El bosque seco de la provincia de Loja se destaca por la cantidad de mamíferos que alberga, con un registro de 142 especies, de las cuales 54 son endémicas (38 %) (Paladines, 2003).

De acuerdo a diversos estudios en los sitios Achiotes y el Faique del cantón Zapotillo provincia de Loja hay una presencia de 12 especies agrupados en 7 familias y 12 géneros, donde destacan cañapa, iguana, escorpión, lagartijas, capón, óvalo y dormilona. En cuanto a los anfibios en las localidades de Achiotes y El Faique, en las parroquias de Paletillas y Cazaderos, cantón Zapotillo, registraron ocho especies agrupados en cinco familias y ocho géneros, siendo la familia Ranidae y el género *Rana* los más abundantes (Almeida y Nogales, 2005).

1.1.5 Principales actividades económicas

Una de las principales actividades económicas que se destaca la provincia de Loja es la agricultura, de acuerdo al Ministerio de Agricultura y ganadería (2022), existen varios tipos de cultivo, entre ellos podemos encontrar sembríos de maíz duro, papa, caña de azúcar, tomate de árbol, café, también encontramos cultivos de guineo, plátano, quinua, soya, y trigo que se producen en los diferentes pisos climáticos de la provincia.

El café es el producto emblema que se cultiva en la provincia, existiendo más de 7.500,00 hectáreas de siembra, los cultivos son manejados de manera tecnificada a fin de lograr el mejor resultado. El producto tiene la denominación de origen “Lojano Café de Origen” gracias a la alta calidad, siendo reconocido nacional e internacionalmente por su calidad en taza con puntuaciones superiores a 90,00 (La Hora, 2021)

UCUENCA

De la misma manera, se presenta el cultivo de cacao, que es un producto cotizado y apreciado, aprovechando las amplias zonas de cultivo que tiene la provincia e incentivando a la generación de empleo, los cultivos se llevan de manera tecnificada (Díaz, 2019).

Por otra parte, a lo largo de la zona andina se destaca la crianza de animales de granja y Loja no es la excepción, entre ellos está la crianza de cuy, siendo una actividad de sustento de las familias de la provincia y con ello el cultivo de alfalfa y pasto que también dinamiza el comercio (Díaz, 2021).

Así mismo, dentro de las actividades económicas se encuentra la crianza de ganado porcino, bovino, equino, caprino y ovino, esta crianza se realiza de forma artesanal, el cual puede ser para consumo familiar o microemprendimientos y la crianza tecnificada, el cual conlleva implementación y uso de maquinaria, generación de empleos directos e indirectos. Los principales productos obtenidos de la producción ganadera son: carne, cuero, pieles, lana, leche y sus derivados, además en la provincia de Loja también se encuentran granjas de producción avícola y de esta forma obtener carne y huevos para consumo y comercio.

Por otra parte, el turismo es otro de los factores que impulsan el desarrollo económico de la provincia de Loja, de acuerdo con el Ministerio de Turismo (2022), Ecuador recibió 590.006 turistas en el año 2021, “Particularmente en la provincia de Loja, el turismo se ve reflejado en varios escenarios, destacando el cultural, gastronómico, arquitectónico, religioso y paisajes naturales; que tienen el apoyo de las autoridades locales, ocasionando que la provincia vaya afianzando su calidad de entorno turístico a nivel mundial y fortaleciendo un instrumento de recaudación de impuestos que benefician a gran parte de la su población, ya que por el volumen de visitantes, las ventas experimentan un elevado crecimiento en fechas especiales (Lalangui et al., 2019)”

Dicha presencia de turistas está relacionada directamente con la creación de centros de alojamiento, restaurantes, espacios de recreación, implementación de transporte interno, venta de souvenirs, entre otros. De la misma manera impulsando la actividad económica, se encuentran las actividades gastronómicas tales como: restaurantes, cadenas de restaurantes y cadenas de comida rápida.

UCUENCA

Algo similar ocurre con el comercio, ya que al estar situada en el sector fronterizo se fortalece esta actividad económica.

1.2 Descripción de los cantones

1.2.1 Cantón Loja

El cantón Loja es la capital de la provincia de Loja, conocida por el arte, la música y la cultura y su gastronomía, llamada desde siempre como “Cuna del arte, las letras y la música”. Esta ciudad fue fundada dos veces según los historiadores por primera vez en 1546 en el valle de Garrochamba, valle de Catamayo en la actualidad, con el nombre de la Zarza, por orden del general Gonzalo Pizarro. La segunda fundación fue realizada por el capitán Alonso de Mercadillo en el valle de Cuxibamba (Pulgar et al, 2010).

Los límites definidos son al norte Saraguro, al sur y este con Zamora Chinchipe, al Oeste parte de la provincia de El Oro y los cantones Catamayo, Gonzanamá y Quilanga. Tiene una extensión de 1928 km².

Se caracteriza por un clima templado andino con temperaturas entre 16 y 21°C. El cantón Loja tiene 19 parroquias divididas en 6 parroquias urbanas El Sagrario, Sucre, El Valle, San Sebastián, Punzara y Carigán y 13 parroquias rurales Chantaco, Chuquiribamba, El Cisne, Gualel, Jimbilla, Malacatos, Quinara, San Lucas, San Pedro de Vilcabamba, Santiago, Taquil, Vilcabamba y Yangana (Dávila, 2015).

El cantón Loja es un importante centro administrativo, económico, financiero y comercial del Ecuador. Siendo las actividades principales el comercio, la agricultura, la ganadería y la educación.

1.2.2 Cantón Calvas

El cantón Calvas está ubicado en el sur de la provincia de Loja con una extensión de 855 km². Calvas fue creado como tal el 14 de octubre de 1863, durante el primer gobierno constitucional del Dr. Gabriel García Moreno. Se encuentra limitada al norte con los cantones Paltas y Gonzanamá, al sur con Perú, al este con los

UCUENCA

cantones Quilanga y Espindola, al oeste con el cantón Sozoranga. (Gobierno autónomo descentralizado de Calvas, 2020).

El cantón Calvas tiene 7 parroquias, 3 urbanas :Cariamanga, Chile y San Vicente y 4 rurales: Colaisaca, El Lucero, Sanguillín y Utuna. Se encuentra limitada al norte con Paltas, al sur con Espindola y Perú, al Oeste con Sozoranga (Jimenez, 2014).

El clima es templado y seco, con temperaturas que van desde los 8 °C y 22°C, generalmente con precipitaciones fuertes. Las principales actividades del cantón son la ganadería y la agricultura.

1.2.3 Cantón Catamayo

El cantón Catamayo inicialmente fue una parroquia rural de la provincia de Loja llamada Toma. Luego de un largo proceso, el valle de Catamayo quedó establecido oficialmente como cantón el 22 de mayo de 1981, durante la presidencia de Jaime Roldós Aguilera, razón por la cual su cantonización se festeja el 22 de mayo de cada año (GAD Municipal Catamayo, 2021).

Los límites son al Oeste la ciudad de Loja, al Norte la provincia de El Oro y el cantón Loja, al sur los cantones Gonzanamá y Loja, al este el cantón Loja, al oeste por el cantón Chaguarpamba y el cantón Olmedo. El cantón Catamayo tiene una extensión de 2222 Km², dividida políticamente en 2 parroquias urbanas: Catamayo, San José y 4 parroquias rurales: El Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y Zambi. Cuenta con un clima cálido seco y subtropical húmedo con temperaturas promedio de 24 ° C a 26 ° C (Figueroa, 2019).

El cantón Catamayo tiene diferentes fuentes de ingresos económicos, el turismo, comercio, manufactura y principalmente la agricultura y la ganadería.

1.2.4 Cantón Celica

El nombre Celica de este cantón significa celestial por su cielo azul y turquesa. Tiene una extensión de 517.9 Km². Los primeros pobladores de este cantón fueron los púzules, zapotillos, pindaleños, mangahurcos, chaquinales, paltaguaycos, malacatos y guachanamáes. Fue fundado por Manuel Carrión en 1783. El gobierno

UCUENCA

del Gral. Ignacio de Veintemilla la cantonizó el 12 de diciembre de 1878 (GAD CELICA, 2020).

Se encuentra limitada al Norte con Paltas y Puyango, al Sur con los cantones Macará y Zapotillo, al Este Paltas y Sozoranga, al Oeste con los cantones Pindal y Zapotillo. La temperatura oscila entre los 12°C. Tiene 1 parroquia urbana: Célica y 4 parroquias rurales: Ruzpamba, Sabanilla, San Juan de Pózul y Teniente Maximiliano Rodríguez (Equipo de desarrollo territorial del cantón Celica ,2011).

Las principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería. Los cultivos más representativos son el maíz, frejol y arveja. En la ganadería crían y comercializan vacunos, porcinos y equinos.

1.2.5 Cantón Chaguarpamba

El cantón Chaguarpamba une la Sierra con la Costa, tiene una superficie de 310.5 Km2. Los primeros pobladores de Chaguarpamba fueron Paltas y Zarzas, tribus valientes que enfrentaron y resistieron el ataque de los invasores. Se convirtió en parroquia del Cantón Paltas el 29 de mayo de 1861, hasta el 4 de diciembre de 1865, alcanzó su cantonización el 27 de diciembre de 1985 (Guerrero, 2012).

Los límites son al Norte la provincia de El Oro, al Sur el cantón Olmedo, al Este el cantón Catamayo, al Oeste el cantón Paltas. Está dividida en 5 parroquias, 1 urbana: Chaguarpamba, y 4 rurales: Amarillos, Buena Vista, El Rosario, y Santa Rufin. El clima es tropical con temperaturas que varían entre los 22°C (GAD. Chaguarpamba,2015).

La economía del cantón está relacionada netamente a la agricultura y ganadería. También se destaca el comercio con la provincia de El Oro, un paso obligado entre el cantón y la Costa.

1.2.6 Cantón Espíndola

El nombre de este cantón se debe al río Espindola que lo atraviesa. Al principio estuvo habitado por tribus jíbaros, nombrado como Andaluza que pertenecía a Calvas como parroquia rural hasta el 21 de noviembre de 1970 que se convirtió en cantón. Esta parroquia por años perteneció al municipio de Calvas después fue

UCUENCA

dividida por ordenanza municipal creando la parroquia Jimbura, luego Bellavista y Santa Teresita. En 1970 los habitantes de esta parroquia solicitaron al senado de la república que se reconozca a un nuevo cantón Loja llamado Espindola. (Municipio de Espindola, 2021).

Sus límites son al norte el cantón Calvas y Quilanga, al sur el Perú, al este la provincia de Zamora Chinchipe, al oeste Perú y el cantón Calvas. Tiene 1 parroquia urbana: Amaluza y 6 parroquias rurales: Bellavista, Jimbura, Santa Teresita, 27 de Abril. El Ingenio, El Airo. Tiene una superficie de 513.9 Km², se caracteriza por un clima templado, frío y subtropical, con temperaturas que varían entre los 20°C. Los sectores económicos del cantón son la agricultura y las artesanías. (Andrade, 2014).

1.2.7 Cantón Gonzanamá

El nombre de este cantón está formado por dos palabras quichua-palta que son Gonza: el apellido del cacique de la tribu de los anamáes y anama o munamá: tierra estimada. Significa lugar para el Dios de las Aguas.

No se puede dar una fecha exacta de la fundación del cantón Gonzanamá sin embargo diversos historiadores mencionan que hay evidencias que los españoles hablan de Santo Domingo de Gonzanamá desde 1539 en algunos escritos encontrados (Gobierno Autónomo Gonzanamá, 2014).

El cantón Gonzanamá limita al Norte con el cantón Catamayo, al Sur con el cantón Quilanga, al Este con los cantones Catamayo y Loja, y al Oeste con los cantones Paltas y Calvas. El cantón tiene una extensión de 1272 km². Su clima varía entre frío y templado con temperaturas que oscilan los 18°C. Los habitantes del cantón Gonzanamá se dedican principalmente a la actividad agrícola, también se destaca la ganadería y las artesanías que son elaboradas de forma manual (Espinoza, 2015).

1.2.8 Cantón Macará

El cantón Macará está ubicado a 195 km de la ciudad de Loja, atravesado por el río del mismo nombre. Según los historiadores en 1719 el español Felipe Tamayo del Castillo, nombró al actual cantón Macará como San Antonio de Macará. Después en el año 1735 tras el ordenamiento cantonal dirigido por el general Juan Otamendy se

UCUENCA

convirtió en parroquia, formando parte de Calvas y Sozoranga. El 22 de septiembre de 1902 fue reconocido como cantón, gracias al apoyo del legislador el Dr. Manuel Enrique Rengel (G.A.D. Municipal del cantón Macará, 2021).

Se encuentra limitado al Norte con los cantones Celica y Paltas, al Sur con Perú, al Este con el cantón Sozoranga, y al Oeste con el cantón Pindal y Zapotillo. El cantón tiene una extensión de 578 km². Cuenta con 7 parroquias, hay 2 urbanas que son Eloy Alfaro, Macará y 3 rurales que son Larama, Sabiango, La Victoria . Tiene un clima cálido seco con temperaturas que oscilan entre 20 y 25 °C. Se destacan las actividades agrícolas, ganaderas y el comercio (INEC,2010).

1.2.9 Cantón Olmedo

El cantón debe su nombre al guayaquileño José Joaquín de Olmedo, el cantón cuenta con restos arqueológicos muy importantes en sus inmediaciones que pertenecen a los aborígenes Paltas; se la consideraba una Parroquia Civil en 1909 y para febrero de 1997 se la denomina como cantón Olmedo (Gad Olmedo, 2021).

Se encuentra limitado por Chaguarpamba en la parte norte, Palta en la parte sur, Catamayo en el este y el oeste por Chaguarpamba y Paltas; Olmedo cuenta con una parroquia rural llamada Tingue y una parroquia urbana llamada Olmedo; su extensión territorial es de 114 kilómetros cuadrados y su clima tiene una temperatura promedio de 22° centígrados (Delgado, 2013).

1.2.10 Cantón Paltas

Paltas, llamado así por la presencia de la etnia preincaica Palta, fue fundado en el año 1824, su población es de 23.801 habitantes, tiene una extensión territorial de de 1.124 km², su temperatura oscila entre los 18° a 20°C, su clima es templado frío y se encuentra a una altura de 1850 msnm, limita al norte con los cantones Olmedo y Chaguarpamba y la provincia de El Oro, al Sur con los cantones de Celica, Calvas y Sozoranga, al Este con los cantones Gonzanamá y Catamayo y al Oeste con los cantones de Celica y Puyango. Las parroquias que integran al cantón Paltas son 9: Catacocha y Lourdes son parroquias urbanas y Cangonamá, Yámana, Lauro Guerrero, Casanga, San Antonio, Guachanamá y Oringa que son parroquias rurales (GAD de Paltas, 2022).

1.2.11 Cantón Pindal

El cantón Pindal se adquiere su nombre debido a la caña nativa llamada Pindo, la cual existe en abundancia en el cantón. Originalmente se llamó Federico Páez, el 10 de agosto de 1989 se cantoniza y adquiere el nombre con el que hoy se le conoce. El cantón Pindal tiene una extensión de 201,55 km² y su altura oscila desde 400 hasta 600 m.s.n.m. Su temperatura varía entre los 24° hasta los 26°C en las zonas altas y 20° y 22°C en las zonas bajas. Limita al norte con el cantón Puyango, al sur con el cantón Celica, al este con los cantones Puyango y Celica y al oeste con el cantón Zapotillo. Pindal está compuesta por cuatro parroquias: Pindal, la que sería la cabecera cantonal, las parroquias 12 de diciembre, Milagros y Chaquinal corresponden a la zona rural (Gahona y Jaramillo, 2015) .

1.2.12 Cantón Puyango

Puyango en 1861 se encontraba unida a Paltas por la entonces ley de división territorial, en 1878 Puyango se une al cantón Célica hasta que en enero de 1947 la asamblea constituyente le proclama como cantón y conforma a Puyango con una parroquia urbana que sería Amor y de Vicentino, Mercadillo, El Limo, Ciano y El Arenal como parroquias rurales (Del Prado, 2022).

El cantón Puyango fue conocido como San Jacinto de Amor; que significa la tierra de frutos exuberantes o tierra fecunda. Puyango se encuentra limitada por el norte con la parroquia Las Lajas del cantón Celica, al sur por los cantones Pindal y Celica, al este por el cantón Paltas y al Oeste por la República del Perú y el cantón Zapotillo; presenta una extensión territorial de 634 km². Puyango en su temporada veraniega que va desde junio a diciembre y encontramos un clima invernal desde enero a mayo; ésta marcada climatología se debe en cierta medida a que su orografía es homogénea, que no tiene pendientes marcadas y muy profundas, sino planicies con pendientes menores (Gad de Puyango, 2022).

1.2.13 Cantón Quilanga

Quilanga es un territorio que estuvo poblado por la tribu Calvas y antiguamente se llamaba Huanco Colla; para 1860 éste territorio de comienza a llamar Quilanga como una parroquia, 35 años después por motivos de disgusto de sus pobladores el

UCUENCA

nombre fue cambiado a la Paz pero 45 años más tarde fue nuevamente llamado Quilanga; su nombre deriva de las palabras quichuas Quil y Anga que significan quilico y gavián, que son aves de caza, carnívoras y poderosas que viven en cuevas que se encuentran en el cantón por ende el significado final es Nido de Gavilanes (Briceño, 1989).

En Quilanga encontramos la parroquia urbana de Quilanga y las parroquias rurales de Fundochamba y San Antonio de las Aradas; su clima tiene como media los 19,8 °C siendo una temperatura templada en las zonas de gran altitud y subtropical para las zonas bajas.

Los límites referenciales de Quilanga son el cantón Gonzanamá por la zona norte, el cantón Espíndola al sur, el cantón Loja al este y al oeste el cantón Calvas; cuenta con una extensión territorial de 268 kilómetros cuadrados.

1.2.14 Cantón Saraguro

La formación de Saraguro se da con la población llegada desde Perú y Bolivia que usaban el territorio para refugio, descanso y comercio, por éste tambo que era Saraguro, transitaban pobladores de la Real Audiencia de Quito y el Virreinato de Perú; siendo el pueblo Saraguro muy orgulloso de su cultura es por ello que no se han visto influenciado por los Cañaris y Paltas con quienes limitan (Ordoñez y Ochoa, 2020).

Saraguro es un pueblo robusto, vigoroso, lleno de altivez y sabiduría que no se ha visto conquistado o colonizado; cuenta con cultura y costumbres muy características, su lenguaje es el Kichwa y su vestimenta se diferencia por el uso de pantalones cortos, poncho negro y sombreros blancos con puntos negros para uso masculino y de uso femenino los anacos, chal, bufandas y sombreros blancos con negro; el uso del color negro tiene varias teorías, como el uso para conservar el calor o como luto por la muerte de Atahualpa, pero la más acertada es por la representación de la dualidad del bien y el mal, que todo tiene macho y hembra, día y noche, frío y calor como también a la falta de pigmentos en su época (Quezada, 2018).

UCUENCA

El cantón Saraguro tiene una extensión territorial de más de 1.000 metros cuadrados donde la cordillera se hace presente, caracterizando al cantón por alturas superiores a los 1.000 e inferiores a los 4.000 msnm, por ende su temperatura es baja, fría y con neblina, bordeando los 8° a los 25° grados Centígrado; cuenta con precipitaciones continuas en forma de lluvia y también de garúas frecuentes. El cantón Saraguro se encuentra rodeado por el cantón Loja y por las Provincias de Azuay, Zamora Chinchipe y El Oro (Aguirre et al, 2016).

1.2.15 Cantón Sozoranga

La aparición del cantón se da el 18 de noviembre del año 1975, fecha que estaba el gobierno al mando del General Guillermo Rodríguez Lara, quien se instauró como gobierno de facto tras el derrocamiento de José María Velasco Ibarra; para el 20 de Diciembre de 1975 se la establece como cabildo municipal y es desde ésta fecha que se celebra su cantonización, el homenaje comienza siempre con la Misa de Acción de Gracias antes de la Sesión Solemne, preparando así la noche de fiesta musical, con pirotecnia y baile.

Los límites del cantón son en la parte norte con el cantón Paltas, en la parte sur con el país de Perú, en la parte este con el cantón Calvas y en la parte Oeste con el cantón Macará y el cantón Celica, cuenta con una extensión territorial de 412 kilómetros cuadrados.

El cantón se encuentra dividido en las parroquias rurales de Nueva Fátima y Tacamoros y la parroquia Urbana de Sozoranga, su temperatura promedio está diferenciada por la ubicación, teniendo en la zona de montaña temperaturas de 15°C a 18°C y en la llanura una temperatura de 20°C a 26°C (Avilés, 2022).

1.2.16 Cantón Zapotillo

Zapotillo comienza su historia con su fundación en 1534 por Sebastián de Benalcázar en la época de la conquista de los españoles, pero al llegar la época de la Gran Colombia correspondía al llamado Departamento de Azuay.

UCUENCA

Zapotillo fue una parroquia del cantón Celia y en agosto de 1980 en el gobierno del presidente Jaime Roldós Aguilera se la admite como un Cantón y se inscribe en el Registro Oficial No 261.

El cantón Zapotillo cuenta con una extensión de 1.213 kilómetros cuadrados y dentro de ésta encontramos a Cazaderos, Mangahurco, Bolaspamba, Paletillas, Garza Real y Limones como parroquias rurales y la parroquia urbana de Zapotillo.

Los límites del cantón Zapotillo, por la parte este a los cantones vecinos de Puyango, Pindal, Celica y Macará; y al país de Perú por la parte norte, sur y oeste, el clima de Zapotillo tiene una media de 25° a 30° centígrados considerado subtropical, cálido y muy agradable.

1.3 Descripción de los principales productos

Cebada

El nombre científico es *Hordeum vulgare L.*, un cereal originario de Asia, considerado como el cereal más antiguo cultivado por el hombre y utilizado como alimento para personas y animales, pertenece a la familia de las gramíneas, el grano es alargado y está protegido por una cáscara.

Las variedades cultivadas en el Ecuador son Cañicapa y Scarlet, específicamente la provincia de la Sierra cuenta con las condiciones necesarias para el cultivo del cereal con un clima fresco y seco con temperaturas de 12 a 20°C, altitud de 2400 a 3400 msnm. La variedad Scarlet se usa principalmente para la producción de cerveza tradicional y artesanal. En cambio la variedad Cañicapa se utiliza para la elaboración de arroz de cebada, machica, pinol y el balanceado para los animales (Espinoza, 2016).

Maiz

Maíz suave (*zea mays L.*).- Es un cereal perteneciente a la familia de las gramíneas muy consumido en diferentes localidades. Es cultivado en toda la Sierra ecuatoriana siendo necesario altitudes de 2200 a 3000 msnm, temperatura de 10 a 20 °C, precipitaciones de 700 a 1300 mm todo el ciclo. Es consumido como choclo en mazorca tierna y grano seco para el mote y otras elaboraciones como harinas.

UCUENCA

Maíz duro (*Zea Maiz*).- El cultivo de este tipo de maíz se realiza en diferentes zonas del país Los Ríos, Manabí, Guayas, Loja y juega un papel muy importante en la alimentación de la zona rural. Las condiciones necesarias para el cultivo son: altitud de 45 a 125 msnm, temperatura de 24 a 28 °C, y precipitaciones de 550 mm a 2000 mm/año. La mayor producción se encuentra ubicada en la provincia de Los Ríos, Manabí, Guayas y el resto en la provincia de Loja (Zambrano et al, 2019).

Trigo

El nombre científico es *Triticum aestivum L.*, un cereal originario del sureste de lo que hoy se llama Turquía, perteneciente a la familia de las gramíneas, caracterizado por las espigas de cuyos granos se saca la harina. El grano de trigo es ovalado con extremos redondeados. Generalmente la altura de la planta crece entre 30 y 150 cm. Según el INIAP las principales provincias productoras son Pichincha, Chimborazo, Bolívar, Cañar y Loja (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2014).

En las diferentes provincias del Ecuador se encuentran 2 variedades el trigo común (*Triticum aestivum*) utilizado para la elaboración de harina panificadora y el trigo durum (duro) para elaboración de pasta (Holguín y Alvarado, 2017).

Quinoa

El nombre científico es *Chenopodium quinoa*, un cultivo andino originario de América del Sur, presente en la dieta de los campesinos desde hace siglos. Es una planta perteneciente a la familia de los quenopodiáceas, donde sus semillas son comestibles siendo considerado como un pseudocereal.

En el país se cultiva este producto en las provincias de Carchi, Pichincha, Imbabura, Tungurahua, Cotopaxi, Loja y Chimborazo. Siendo necesario una temperatura de 8°C a 15°C, precipitaciones de 400 a 1000 mm. , altura de 2400 a 3200 msnm. Existen 2 variedades muy importantes Tunkahuan y Pata de Venado (CEFA, 2018).

Soya

El nombre científico es *Glycine max*, una planta de origen asiático perteneciente a la familia Fabaceae, oleaginosa. Cultivada mayormente en las provincias de Los Ríos,

UCUENCA

Guayas, Santa Elena, Bolívar, Loja y Morona Santiago. La temperatura necesaria para el cultivo debe oscilar entre 22 a 30°C, la altura puede estar entre 0 a 1200 msnm, y precipitaciones de 450 a 650 mm durante el ciclo.

Se utilizan sus semillas para la elaboración de diferentes productos. Es un alimento con alto contenido proteico presente en las dietas de personas y animales. Las personas generalmente lo consumen en forma de gramíneas, o también procesado en diferentes presentaciones como aditivos, aceites e inclusive sustitutos de carne, productos de confitería y pastelería. También es considerado un producto indispensable para la elaboración de balanceado destinado a la alimentación de animales en el Ecuador (Vergara, 2016).

Zarandaja

El nombre científico es *Lablab purpureus*, se conoce como el frijol de Egipto o chaucha japonesa, perteneciente a la familia de las fabáceas. Originario de África y Asia de donde se ha extendido a Sudamérica, requiriendo de regiones tropicales y templadas para su cultivo. Se han reconocido 3 subespecies purpures, benghaglensis, y uncinatus.

En el Ecuador pocas zonas templadas cultivan zarandaja siendo considerado como un alimento en peligro de extinción. Por tal razón el ministerio de agricultura ha realizado diferentes campañas y capacitaciones en el mejoramiento y cultivo de diferentes granos en donde se encuentra la zarandaja en la provincia de Loja. Se obtiene el grano de vainas aplastadas y pardas. Los granos obtenidos se pueden consumir en sopas, ensaladas, y guisos.

Raíces y Tuberculos

Achira

El nombre científico es *Canna edulis*, una planta andina de la familia de las Cannaceae, cultivada desde hace siglos por los Incas según los historiadores. Puede cultivarse en diferentes partes del país, adaptándose fácilmente a climas y suelos. Las variedades presentes de achira en los cultivos del Ecuador son una de hoja morada, otra con flor amarilla y una de flor roja (El Diario ec, 2017).

UCUENCA

La achira tiene diferentes funciones dentro del ámbito gastronómico, la primera se utilizan las hojas para envolver ciertos alimentos como los tamales y la cocción de pescados. La segunda, se utiliza el tronco para obtener la harina de almidón. Y la tercera sirven sus flores como decoración en la presentación de diferentes platillos.

Camote

El nombre científico es *Ipomoea batatas*, una planta herbácea originaria de América del Sur y se encuentra dentro del grupo de raíces y tubérculos más importantes a nivel mundial, junto con la papa y la yuca. Los climas ideales para el cultivo son los tropicales y subtropicales con temperaturas que oscilan entre 14 y 26°C. La fácil adaptabilidad de este producto ha permitido que se cultive en la Costa, Sierra y Oriente (Pinto, 2012).

En el Ecuador el camote se ha adaptado a los diferentes climas y suelos del país y se cultiva en todas las regiones. Existen variedades de camote clasificadas por el color de la pulpa: anaranjada, amarilla, blanca y morada. Se consume cocinado, asado, frito. También se utiliza en la elaboración de postres y helados que hoy en día se destacan en la elaboración de diferentes platillos gourmet.

Papa

El nombre científico es *Solanun Tuberosum*, un tubérculo originario de América del Sur, y hoy en día es uno de los alimentos más consumidos en la dieta de las personas, reconocido por valor nutricional.

En el Ecuador se clasifica por zonas de cultivo, en la zona norte, Carchi se encuentran las variedades Gabriela, Esperanza, Maria, Fripapa, Estela, Superchola, Yema de huevo, Chola, Ica-Capiro, Ormus, clon Carolina y clon Libertad. En la zona centro, las provincias de Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo cultivan las variedades Catalina, Esperanza, Gabriela, Maria, Rosita, Santa Isabel, Fripapa, Cecilia, Natividad, Suprema, Estela, Superchola, Chola, Uvilla, Yema de huevo, Leona, clon Carolina, clon Libertad, Ica-Unica. En la zona Sur las provincias de Cañar, Azuay y Loja cultivan las variedades Catalina, Gabriela, Esperanza, Soledad Cañari, Santa Ana, Uvilla y Bolona (El Telégrafo,2014).

UCUENCA

Generalmente ha sido utilizado para la elaboración de platillos típicos como sopas, locros o siendo utilizado como guarnición. También las grandes industrias han elaborado una variedad de snacks. Pero también hay nuevas tendencias en las que se elaboran postres a base de papas.

Yuca

El nombre científico es *Manihot esculenta*, una especie de origen americano de la familia de las Euforbiáceas, una planta perenne que puede medir hasta 3m de altura. Es muy importante en los cultivos de las diferentes provincias del Ecuador. Generalmente lo cultivan pequeños productores para obtener un beneficio económico con la comercialización.

Es cultivado a alturas que van desde el nivel del mar hasta los 1620 msnm, precipitaciones de 750 mm y 3000 mm, temperatura entre 17 y 25°C. Las principales zonas de cultivo de la yuca son la Amazonia seguido de los valles bajos de la Sierra y la Costa. Presentando diferentes variedades clasificadas por color de las raíces: las negras, blancas y amarillas (Muñoz et al, 2016).

La yuca se consume cocida como guarnición, también se procesa y se obtiene almidón. Además es la base para la obtención de la chicha de yuca elaborada en diferentes zonas del país.

Caña de azúcar

El nombre científico es *Saccharum officinarum*, un producto originario de Asia que hoy en día juega un papel importante en la gastronomía ecuatoriana. Las principales provincias que lo cultivan son Guayas, Cañar, Imbabura, y Loja. Cuentan con climas tropicales y suelos fértiles. (Centro de Investigación de la Caña de Azúcar del Ecuador, 2013).

La caña de azúcar es considerada como un producto agroindustrial, generando miles de empleos a nivel nacional. La mayor parte del cultivo de la caña de azúcar está destinada a la extracción de azúcar. También se elabora panela y alcohol etílico (El Universo, 2016).

Leguminosas y hortalizas

Frejol

El nombre científico es *Phaseolus vulgaris* de la familia Fabaceae, también llamado judía, frijol o poroto. Es una de las leguminosas más consumidas en territorio nacional sea en grano seco o vaina verde. Las condiciones necesarias de cultivo son temperaturas de 16 a 20°C, alturas de 1200 a 1500 msnm en áreas de valle y 1000 a 2200 msnm con estribaciones, suelo con buen drenaje y precipitaciones de 300 mm a 700 mm.

En Ecuador las provincias reconocidas por el cultivo de frijol son Imbabura, Carchi, Chimborazo, Bolívar, Azuay, Loja, Pichincha, Guayas, Cotopaxi, Tungurahua, Manabí, Los Ríos, Napo, Cañar y Morona Santiago. Las variedades más conocidas son rojo moteado, blanco panamito, canario, calima negro (Garces & et.).

Haba

El nombre científico es *Vicia faba L.* Es un cultivo andino que ha sido de gran importancia para la población de la Sierra ecuatoriana en alturas de 2500 a 2600 msnm, la producción se extiende desde el Carchi hasta la provincia de Loja. La temperatura ideal para el cultivo es menor a los 20°C, prefiere suelos arcillosos con un buen drenaje (Murillo et al, 2018).

En el Ecuador la zona de la Sierra es ideal para cultivar habas y que cuenta con las condiciones requeridas. Puede consumirse seca o tierna en la elaboración de diferentes platillos como sopas, ensaladas, guisos e inclusive hoy en día se comercializa en enlatados en diferentes supermercados del país.

Arveja

El nombre científico es *Pisum sativum L.*, es un cultivo muy importante en las provincias de la Sierra ecuatoriana, Bolívar, Chimborazo, Loja, Cañar, Carchi, Imbabura, Pichincha, Azuay y Tungurahua. Siendo las siembras en los meses de marzo, abril, mayo y junio. Los requerimientos para el cultivo de arvejas son temperatura de 15 a 18°C, precipitaciones de 500 a 1000 mm, altitud de 2000 a 3000 msnm, suelo arenosos o arcillosos con buen drenaje (Pinto, 2013).

UCUENCA

Las variedades son de tipo decumbente o de enrame, son de grano grande, de color verde y crema en grano seco. Puede consumirse tierna o seca, en la elaboración de sopas, estofados, en ensaladas y también se obtiene harina.

Cebolla colorada

El nombre científico es *Allium Cepa L.* Es una hortaliza perteneciente a la familia de las Liliáceas, un alimento originario de Asia que se ha popularizado en las zonas andinas.

Las zonas de mayor producción son las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Santa Elena, Manabí y Loja. Siendo el promedio de ciclo de cultivo de 180 y 270 días desde semilla vegetativa y en las áreas subtropicales y templadas entre 120 y 150 días a partir de semilla asexual, clima de 18 a 20°C (Lopez, 2017).

La cebolla colorada o conocida como cebolla paiteña es muy utilizada en diferentes platos típicos de la gastronomía ecuatoriana puede usarse en ensaladas, ceviches, encurtidos o servir de guarnición.

Tomate de riñón

El nombre científico es *Solanum lycopersicum*, es una planta herbácea de la familia Solanaceae. Un producto originario de América de donde se ha popularizado alrededor del mundo.

La planta es cultivada en zonas de clima templado, con temperaturas que van desde los 20°C. Las principales provincias productoras de tomate son las provincias de Santa Elena, Azuay, Imbabura, Carchi y Loja.

A nivel mundial existen 44 variedades de tomate para consumo fresco y 24 variedades para la industria. En el Ecuador las variedades que se han adaptado a las zonas de cultivo son fortuna, sheila, charleston, titán, pietro, fortaleza, cherry y chonto (El Comercio, 2011). Es consumido en ensaladas, sopas y sobre todo se ha industrializado en forma de salsa.

Pimiento

UCUENCA

El nombre científico es *Capsicum annuum*, originario de América. Las condiciones necesarias de cultivo son clima cálido, temperaturas de 22 a 25°C, precipitaciones de 600 a 1200 mm, alturas de 1800 msnm y suelos fértiles con buen drenaje.

El Ecuador cuenta con las condiciones requeridas de cultivo en las provincias de la Costa y Sierra. Principalmente las provincias de Guayas, Santa Elena, Manabí, El Oro, Imbabura, Chimborazo y Loja (Pinto, 2013). Se siembran 4 variedades de pimientos: el quetzal, salvador, irazú y nathalie. Es un producto utilizado en la elaboración de ensaladas, estofados, y salsa.

Frutas

Naranja

El nombre científico es *citrus x sinensis*, un fruto cítrico que se da en un árbol de 10 metros de altura, comparte el mismo género que los árboles de mandarinas o del limón, la naranja dulce es la más apetecida, el fruto tiene forma ovalada y se encuentra llena de jugo; el origen de éste fruto se lo considera en los países asiáticos.

La Naranja tiene tres tipos que son la naval, banca y sanguinas de las cuales salen 21 formas más; en Ecuador las naranjas blancas son las más sembradas, su época de mayor producción son de junio a noviembre y se dan en las áreas tropicales; se consumen por su vitamina C, su calcio, magnesio, el aporte de líquido y su sabor; ya sean en jugos, recetas de platillo o productos comerciales.

Higo

El nombre científico es *ficus carica*, el origen se remonta a Oriente Medio, con las conquistas y luchas llega a América traída por los españoles; el árbol del que nace el higo es muy noble, el clima y el terreno no son un impedimento para su crecimiento y adaptación.

Existe mucha diversidad de higos y se los puede identificar por la tonalidad que presentan, así se las clasifica como blancos-amarillos, negros-violetas y colorados-azulado; también cabe diferencias que hay higos que son gustosos de

UCUENCA

comer frescos y otros que se requieren una preparación previa, puede ser jugoso o secos, con abundantes semillas y carentes de ellas, así como dulces y amargos.

Capuli

El nombre científico es *Prunus salicifolia*, un árbol mesoamericano que los españoles extendieron a la región andina, el significado de capulí es cerezo, es un árbol que mide hasta 15 metros de altura y carga sus racimos una vez al año, éste fruto es muy importante para la cultura indígena y se la vincula con la energía positiva, buen presagio y fertilidad en el año nuevo andino.

Con solo cuatro años de edad un árbol de capulí ya da frutos, de éste encontramos 4 tipo, el capulí chaucha negro, chaucha rojo, el pequeño, y el coco o cuadrado, siendo el más apetecido el capulí chaucha; su venta se da en canastos o baldes y se usan en productos preelaborados como también su consumo en fruta fresca; el jucho es una de las preparaciones más representativas hechas con el capulí.

Mandarina

El nombre científico es *Citrus reticulata*, la palabra mandarina hace alusión a que proviene de los mandarines, es decir de China donde es su origen y al llegar a Europa se da la denominación de mandarim, para ésta época las autoridades Chinas usaban ropa con color anaranjado y así nace la denominación de naranja mandarina.

Existen tres tipos de mandarinas cultivadas y son: la Manabita que es la más dulce y jugosa; la Injerta que es jugosa y grande; y la mandarina Verde que es menos dulce, más olorosa y con más semillas en su interior, esta planta una vez sembrada tarda cinco años en dar sus frutos, para los meses de mayo y agosto se da sus cargas anuales, soportan el frío y sol pero requieren de tierra suave y nutrida.

Existen otras denominaciones que se dan a las variedades de mandarinas en el Ecuador, como es la mandarina Dancy, Roja, Reina, Clementina, Clemenvillas, Híbridos y Satsumas.

Mango

UCUENCA

El nombre científico es *Mangifera indica*, se originó en India, Myanmar y Andamán, en la zona de los Himalayas; la palabra mango deriva de las palabras mankay o mangga que son términos usados en la India, los portugueses lo transformaron en su dialecto como manga y los ingleses lo pronunciaron como mango (BBC News Mundo, 2018).

En el país existen 4 variedades de mango para exportación y dos para la distribución interna; de exportación son el Tommy Atkins, Kent, Haden y Ataulfo; y de distribución interna son el Alcanfor y de chupar, todos éstos tipos de mango crecen en árboles que pueden alcanzar los 30 metros de altura y dan sus frutos a partir del mes de septiembre hasta enero.

Coco

El nombre científico es *Cocos nucifera L.* Se originó en el Archipiélago Indio y en la Polinesia, desde ahí se extendió a las zonas tropicales, la palabra coco no tiene un claro significado, en muchas culturas existen palabras relacionadas y sus significados pueden ser grano, huevo, fantasma, cocinero, etc. (Kalil, 2022).

El coco tiene tres variedades que son, el enano, gigante e híbrido, sus árboles puede crecer hasta alcanzar los 35 metros de altura y sus troncos ser lisos o con pliegues, entre las preparaciones más populares tenemos el encocado, cocada, bebidas, helados, postres o dulces (Ramírez, 2018).

Banano

El nombre científico es *Musa X paradisiaca*, la planta de banano es originaria del continente Asiático; la palabra banano proviene del continente Africano, de los países como el Congo y Nigeria donde se encuentra la denominación Wolof Banaana y también Guineo Bename, de las cuales se derivan el uso de banano, banana y guineo; en Árabe se encuentra la palabra banan cuyo significado es dedo haciendo notar el parecido del racimo a una mano (Treviño, 2022).

La planta de banano se adapta a los climas tropicales con temperaturas cálidas que no baje de los 15° centígrados, sus suelos deben ser húmedos, suaves y nutritivos; hay varios tipos de bananos entre ellos tenemos a Cavendish, Gross Michel, Orito y

UCUENCA

Banana Rose; estas frutas son climatéricas y muy apetecidas en el consumo interno y exportación.

Tomate de árbol

El nombre científico es *Solanum Betaceum Cau* con el cual se denomina al tomate de árbol o también llamado tomatillo, sachatomate, serrano, andino, de cola, de palo e incluso mango nórdico; es un fruto cuyo origen es andino, en los países de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Argentina.

El tomate es una fruta que se desarrolla en climas de 15° a 20° centígrados y en alturas de 600 a 3000 metros de altura; existen algunos ecotipos de tomate como el Partenocárpico, Amarillo Nacional, Tomate Nacional, Redondo y Anaranjado puntón.

Granadilla

El nombre científico es *Passiflora ligularis*, es una fruta de latinoamérica que se da en países como Colombia, Venezuela, Chile, Perú y Ecuador, su nombre científico es *Passiflora ligularis* y se la conoce también como granadilla común, granadilla de China o fruta de la pasión y su nombre hace referencia a los granitos de las semillas que la componen en su interior.

La Granadilla que se encuentra en el país es la variedad colombiana y criolla, es una planta que se da en la zona andina del país con climas templados y cálidos que no deben descender de los 15° centígrados y buen riego; es una planta que da sus frutos en dos ocasiones al año por tres meses (Díaz, 2018).

Guama o guaba

El nombre científico es *Inga edulis*, también llamada paterna o inga es un árbol grande y frondoso que puede sobrepasar los 20 metros de envergadura; es originario de América central, Colombia, Venezuela, Colombia, Perú y Ecuador donde se la comercializa en épocas de lluvia por su sabor dulce y textura carnosa.

La Guaba tiene muchas variedades, una de vaina grande que se da en la Amazonía, otras más largas, cortas, planas, rectas, cilíndrica, pequeñas y la más grande de aproximadamente 90 centímetros; el árbol gusta de clima cálido tropical y

UCUENCA

con suelos húmedos; su fruto puede ser consumido fresco, las hojas como medicina y las semillas cocinas, también se obtiene colorante de la resina de su árbol.

Piña

El nombre científico es *Ananas comosus* son frutas tropicales que aparecieron en la región Brasileña, Paraguaya y Argentina; desde éstos países se extendió por la zona amazónica, para la llegada de español y portugueses, la piña fue vista como una fruta de la realeza debido a la forma de corona de su planta y fue llevada del continente (Rodríguez, 2019).

Existen varios tipos de piñas como son la Sativus, Comosus, Lucidus, Baby y la Golden Sweet que es la más cultivada en el país; su uso es muy variado, se puede consumir fresca, en jugos, licores, dulce, etc., gracias a su color intenso, aroma fragante y sabor agridulce.

Aguacate

El nombre científico es *Persea americana* y es un árbol cuyo origen se da en México donde se denominaba ahuatl en el idioma náhuatl, el significado es testículos de árbol haciendo referencia a su forma; en otras partes el aguacate lo llaman avocado o palta (Aguirre, 2018).

Existen en el mundo una amplia variedad de aguacates, de entre ellos tenemos al aguacate Hass, Criollo, Bacon, Fuerte, Pinketon, etc., en el país encontramos al aguacate guatemalteco y mexicano que se dan en la Sierra y el antillano que se da en la Costa, también existe producción del Hass que es genéticamente mejorado, el nacional o criollo también se produce para usarlos en injertos por su capacidad de resistir plagas y enfermedades.

Plátano verde

El nombre científico es *Musa x paradisiaca*, plátano verde o también llamado plátano macho es proveniente del Mediterráneo y fue expandido al mundo gracias a la amplia época de comercio, llegó a América para el siglo XV en las zonas húmedas y cálidas, la palabra plátano viene del griego y al latín se llama platanus que significa plano y ancho.

UCUENCA

El plátano crece en un árbol de hojas grandes y altura superior a las 4 metros, la temperatura tropical que necesita para su crecimiento es alrededor de los 26° centígrado; en el país encontramos la variedad barraganete, dominico y maqueño, siendo el barraganete es de exportación al ser el más grande, verde y grueso, de aproximadamente 44 plátanos por racimo, el maqueño da 80 por racimo y el dominico da 23 plátanos por racimo.

Guayaba

El nombre científico es *Psidium guajava*, una fruta que se origina en el continente americano, en los países como Brasil, Ecuador, Colombia, Perú y México; nace de un árbol que se deriva de la familia de las Myrtaceas (Ramirez, 2018).

El cultivo de ésta fruta se da de varias formas, como son por uso de la semilla, la práctica del injerto y por los esquejes, en las dos variedades que se comercializan; la chivería y la palmira, la primera es amarilla con el fondo rosa, la segunda con un tono no tan rojo y la forma parecida a la pera; la cosecha se da dos veces al año y luego de cada poda, durante la cosecha unos 3 meses, el consumo de la fruta puede ser fresca o procesada y el uso de las hojas se da en infusiones para aplicar en ablución.

Otros

Café

El nombre científico es *Coffea*, la planta de Coffea Arábica y Canephora aparece en Etiopía en el continente africano, se cuenta que un pastor vió sus animales consumir el café y sus efectos tonificadores en éstos y lo llevó a probar por curiosidad, éste pastor con nombre de Kaldi lo notó desagradable por su sabor amargo y decidió llevarlo a los monjes, los monjes usaron el café en el fuego para realizar rituales religiosos haciendo que se tueste el grano y despida su hipnotizante aroma; los monjes entonces decidieron usar el café en bebida, siendo en adelante un estimulante para mantenerse despiertos en las largas noches de estudio, pasando a ser identificado el café como un ingrediente de los intelectuales.

UCUENCA

El café fue apresado por los árabes, a fin de ser los únicos comerciantes del mismo, existieron muchos esfuerzos para llevar las plantas a otros países y Holanda en el año de 1616 pudo lograr su cometido y cultivar con éxito las primeras plantas de café; el café llega a Asia con siembras en India por la colonia Holandesa; llega a Europa para el año de 1615 en Venecia; y a las Américas llega en 1668 por Norteamérica.

En el país existen plantaciones de los dos tipos de café, el café robusta lo encontraremos en zonas cálidas de la costa o del oriente, mientras que el café arábigo lo encontramos cultivado en la zona sierra mayoritariamente.

Tabaco

El nombre científico es *Nicotiana tabacum*, tabaco deriva de la palabra tubbaq, que en árabe significa planta medicinal que marea; aparece por primera vez en las tierras altas andinas y se extendió al Caribe, con la llegada de los españoles se dio la expansión del tabaco al resto del mundo; el tabaco era quemado en hogueras por las tribus para sus rituales espirituales, luego fue usado para masticar, aspirado en pipas o esnifar en polvo ya que se les atribuía capacidades curativas (Provenzano y Hernando, 2004).

En el país encontramos plantaciones de tabaco Virginia y Burley usado para los cigarrillos llamados rubios y los Tabacos de Capa que se usan para exportación; los cultivos de tabacos son tecnificados y muy controlados porque existen cambios climáticos que pueden ocasionar un mal producto, dentro de estos tenemos la falta de suficiente agua, demasiado o muy poco sol, un mal trasplante o un inadecuado control de plagas.

Algodón

El nombre científico es *Gossypium*, el origen del algodón data de la época Greco-romana donde se registran los primeros cultivos, también existen registros de su uso por las antiguas civilizaciones mexicanas, precolombinas e incas; es por este motivo que se encuentran muchas variedades de origen Mexicano, Peruano, Indio, Africano, etc., para su crecimiento la planta de algodón requiere un clima tropical de

UCUENCA

abundante agua y cálido con una alta capacidad de tolerar sol y sequía (Máxima, 2020).

En Loja adultos mayores fabrican los hilos de algodón de manera manual, encontramos algunas variedades de algodón y están determinadas de acuerdo a su rendimiento en producción y a los colores naturales que éstos tienen, encontramos variedades como la Hirsutum, Barbadense, Arboreum o Herbaceum.

Maní

El nombre científico es *Arachis hypogaea* origen del maní se atribuye a los territorios Bolivianos, el maní actual, el *Arachis Hypogaea* es una hibridación de dos especies, una especie Argentina que se formó por el traslado a esa zona por los antiguos pobladores y la Boliviana, en la actualidad el cultivo del maní está extendido a nivel mundial considerando sus importantes componentes nutritivos (Schneibel, 2016).

El cultivo de maní se da tres veces al año, encontramos las variedades de Iniap 380, Charapotó o llamado Criollo, el Caramelo o 382 y por último el 381 o Rosita; la planta de maní puede soportar épocas de mucho sol y mucha agua, excepto las inundaciones, su conservación puede darse seco en su cáscara o tostado.

Tocte

El nombre científico es *Juglans neotropica* y hace referencia al fruto proveniente del árbol de nogal, el tocte se lo consideraba como una nuez encarcelada por parte de los europeos en América.

El árbol de Nogal es un especie que crece en terrenos de 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar, la madera del árbol es muy noble y se usa para realizar muebles y artesanías, las hojas maduras sirven para bebidas expectorantes, las ramas en la gastronomía se usan por su aroma ahumado, el fruto se lo consume fresco, en dulces, en guarniciones o como postres.

Ají

UCUENCA

El ají con nombre científico *Capsicum Annuum*, es considerado originario en América, en recientes investigaciones se apunta a que Ecuador fue el punto de origen del mismo, al encontrarse restos de almidón de ají en herramientas y vasijas usadas en cocina de los antiguos pobladores con registro de 8000 años antes de Cristo en Oña de la provincia del Azuay, lo siguientes registros se dan en zonas del suroeste del país.

Existe una infinidad de variedades de ají, de entre estas podemos mencionar al jalapeño que es pequeño delgado y verde; habanero o limo que es amarillo-anaranjado; rocoto que se diferencia por ser rojo intenso de textura gruesa; gallinazo que es de color rojo y alargado en curva; es un ají rojo alargado en forma recta; de árbol que es un ají mediano alargado, más ancho en la base y delgado en la punta, los suelos propicios para su crecimiento deben ser suaves, arenosos con buen riego.

Cuy

El nombre científico es *Cavia porcellus* que lo conocemos como cuy, cobaya o conejillo de indias es un mamífero originario de los andes americanos, en países como Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia, fue muy importante por los Incas quienes lo domesticaron y usaron como alimento y ofrenda a sus dioses.

Existe una gran variedad de cuyes, de los preferidos para la crianza y venta son aquellos cuyes que tienen cabeza redonda, cuello acortado, pelaje liso, de fácil manejo y abundante masa muscular, su crianza se realiza de manera tradicional o tecnificada, donde debe existir una buena limpieza, ventilación, temperatura cálida y espacio seco; en lugares alrededor de 3000 metros sobre el nivel del mar, su alimentación es basada de forraje ventilado en sombra por un día, alimento concentrado balanceado y mucha agua limpia.

Cerdo

El nombre científico es *Sus scrofa domesticus*, el cerdo, chancho, puerco o cochino hacen referencia al predecesor domesticado del jabalí, mismo que fue domesticado en China hace casi 5000 años atrás, luego llegó a Europa hace 1500 años a.C.; en la edad media se registra variedades de los mismos, tenemos los

UCUENCA

cerdos de Asia con origen en china, cerdos nórdicos que son de Europa norte, los cerdos salvajes de Europa y los del Mediterráneo procedentes del mismo lugar, la llegada del cerdo ibérico a América se da con la llegada de los españoles, que eran de tamaño medio, negros de pelaje, pelo corto, hocico alargado y patas delgadas y alargadas (Azcoytia, 2014).

Chivos

El nombre científico es *Capra aegagrus*, se denomina a las cabras que se encuentran en la edad adolescente de éstos animales, pero en el país el uso chivo hace referencia a todas las *Capra aegagrus hircus*, éste mamífero tuvo su domesticación en la Mesopotamia a partir de las cabras salvajes originarias de la zona centro del continente Asiático, a América llegaron traídas por los Españoles en su embarcaciones (Gea, 2004).

Bovino

El término científico es *Bos taurus*, conocido como carne de res, carne de vacuno o carne de buey. El origen del ganado bovino en América se dio tras la conquista de los Españoles, quienes introdujeron este tipo de carne en la dieta de los pueblos originarios.

A nivel nacional la mayor producción de ganado vacuno se da en la provincia de Manabí, junto con las provincias de Carchi, Tungurahua, Cotopaxi, Loja, Chimborazo, Pichincha y Azuay. Los tipos de razas presentes en el país han sido traídas de Gran Bretaña, Estados Unidos y Francia, caracterizadas por la calidad de carne y adaptación a los diferentes tipos de climas del Ecuador. Se destacan las razas nellore, brahman, guzerat, aberdeen angus y red angus, charolais y shorthorn.

Ovinos

El nombre científico es *Ovis orientalis aries*, son mamíferos rumiantes domesticados, conocidos como ovejas. Se crían para lana y carne en Europa, Australia, Nueva Zelanda, y América. En el Ecuador se han criado ovinos desde la época de conquista, convirtiéndose en fuente de ingreso para pequeños y medianos productores, proporcionándoles carne, lana y abono.

UCUENCA

En la provincia de Loja, las ovejas son fuente principal de lana para artesanos. Cuando la lana está madura se trasquila a las ovejas con mucha técnica, que sirven para la elaboración de tejidos artesanales como ponchos, chales, abrigos y bufandas.

Aves de Corral

En el Ecuador existen 6 tipos de aves criadas: pollos, gallinas, patos, pavos, codornices y avestruces. Generalmente estas aves son criadas en el campo y plantas avícolas. La mayor producción de pollos se concentra en las provincias de la Sierra y la Costa. En cambio los patos se centran mayormente en la costa ecuatoriana siendo parte de platos típicos. El caso de los pavos se consume particularmente en la época de navidad. Las codornices y avestruces son criadas para la obtención de huevos al igual que de los pollos.

Características gastronómicas locales y culturales de los cantones de la Provincia de Loja

2.1.1 Cantón Loja, Gastronomía

En el cantón Loja la principal actividad económica es la agricultura en donde se cultiva café, arroz, muandarinas, mangos, cocos, naranjas, limones, caña de azúcar, tabaco, algodón, frijoles, cereales, bananos, cacao, maíz, trigo. También se destaca la crianza y consumo de ganado vacuno, porcino y ovino. Los diferentes productos se combinan y dan origen a una variedad de platillos.

Fritada.- Es un plato elaborado con carne de cerdo, generalmente se utiliza el lomo, las piernas o las costillas. Se cocina la carne en agua al que se le añade naranja, comino, ajo, cebolla, sal y pimienta. Posteriormente se deja reducir hasta que la carne se dore en su propia grasa. Las guarniciones preferidas son mote, papas, plátano maduro y encurtidos que equilibran perfectamente con el sabor salado de la fritada.

Humitas.- Es un plato elaborado a base de maíz tierno conocido como choclo. Primero se escogen los choclos, se corta la base delicadamente para reservar las hojas que servirán posteriormente como envoltura. Después se desgranar los choclos y se muelen en un molino, para después formar una masa medianamente líquida al que se añade manteca de chancho, huevos, mantequilla y un relleno de queso. Finalmente se envuelve en las propias hojas y se cocina en una olla tamalera. Puede servirse a cualquier hora del día junto con una taza de café.

Cecina.- Es un plato que consiste de un filete de cerdo muy fino. Se inicia la elaboración del plato fileteando el lomo de cerdo, después se aliña con achiote, ajo, orégano y sal. Luego es secada al sol, aunque para evitar inconvenientes de salubridad se realiza un pre secado sobre la parrilla. Finalmente se termina la cocción sobre la parrilla y se sirven con ensalada fresca y otros tipos de guarniciones como yuca, papa salteada y ají.

UCUENCA

Repe.- Se prepara con guineo verde, quesillo, cilantro; también se usa la papa para espesar, en este caso sería el repe mestizo. Se sirve el mismo con aguacate, queso o quesillo, leche y cilantro en chiffonade.

Chanfaina.- Es un plato elaborado con las vísceras de cerdo pueden ser corazón, menudo e hígado, que se mezclan con arroz y papas cocidas por separado. Una vez listo las vísceras se hacen un refrito con cebolla, ajo, sal, achiote, comino y orégano. Después se agrega el arroz y las papas y se mezclan. Para servir se puede acompañar con yuca, huevo cocido, y cebolla verde.

Horchata.- Es una bebida hervida tradicional del Sur del Ecuador que combina flores y hierbas aromáticas, especialmente en Loja. Para su elaboración se utiliza ataco, eneldo, linaza, pimpinela, malva, cadillo, shullo, violeta, cola de caballo, congona, llantén, manzanilla, borraja, menta, toronjil, albahaca, hierba luisa, cedrón, escancel y otras plantas. La horchata se puede beber fría o caliente a cualquier hora del día.

Tamal.- Los tamales se elaboran en diferentes provincias del Ecuador y se caracterizan por tener de base el maíz, que es envuelto en hojas de achira y cocido al vapor. La particularidad de los tamales lojanos es que se elabora a base de mote, el maíz es previamente remojado, nixtamalizado y cocido.

Gallina Cuyada.- Es un plato típico del cantón Loja originado en el restaurante Mama Lola de la familia Morocho. Los propietarios del restaurante mencionan que este plato se popularizó por el sabor obtenido cuando se utilizó los condimentos destinados a la preparación de cuyes. Se inicia cocinando el pollo, después se condimenta y finalmente se asa a la parrilla para obtener un sabor ahumado.

A continuación se presentan los resultados de las encuestas elaborados por cada cantón, para la recopilación de información se basó en las características Sociodemográficas de las macro variables según la OMT, la variable aplicada fue el rango de edad.

Para la cantidad de encuestas se elaboró la toma de muestra con población infinita y con un margen del 5% de error y el 95% de confiabilidad, se obtuvo como resultado 24 encuestas por cantón sumando un total de 384 encuestas.

POBLACIÓN INFINITA

n	
z	1.96
p	50%
q	50%
e	5%
Numerador	0.9604
Denominador	0.0025
Muestra	384
Muestra por cantón	24

Tabla 1 Muestra de la población.
Fuente: Elaboración propia.

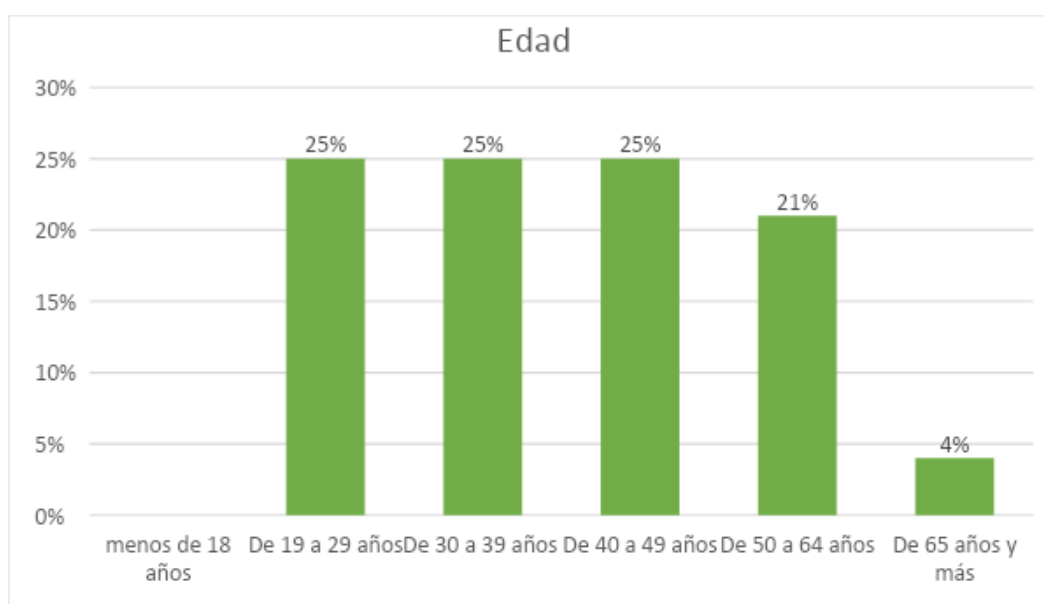


Gráfico 1: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

De acuerdo al resultado de las encuestas, se puede observar que el 75% de encuestados están comprendidos entre los 19 hasta los 49 años.

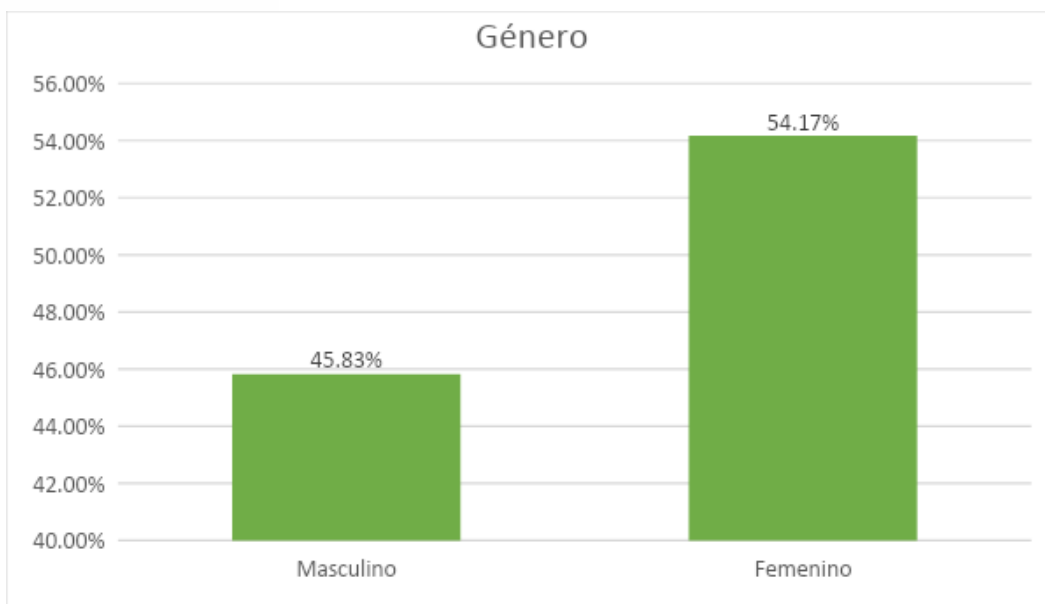


Gráfico 2: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 54.17% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 46.83% de encuestados pertenecen al género masculino.

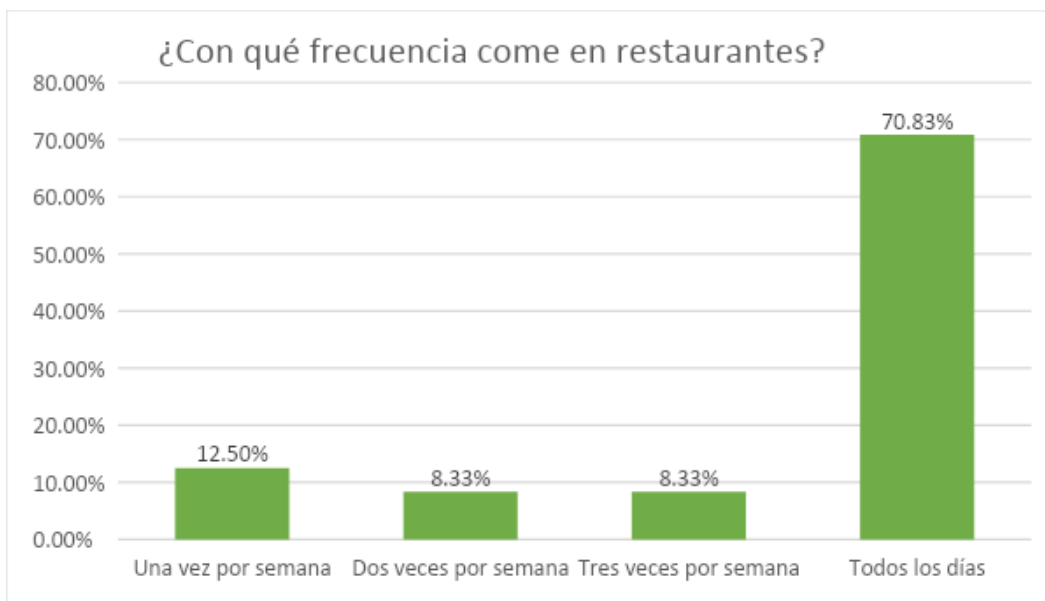


Gráfico 3: Frecuencia con la que come en restaurantes.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el cantón Loja, se puede observar que el 70.83% de los encuestados come en restaurantes todos los días, esto se debe a que la población se moviliza a sus centros de trabajo.

UCUENCA

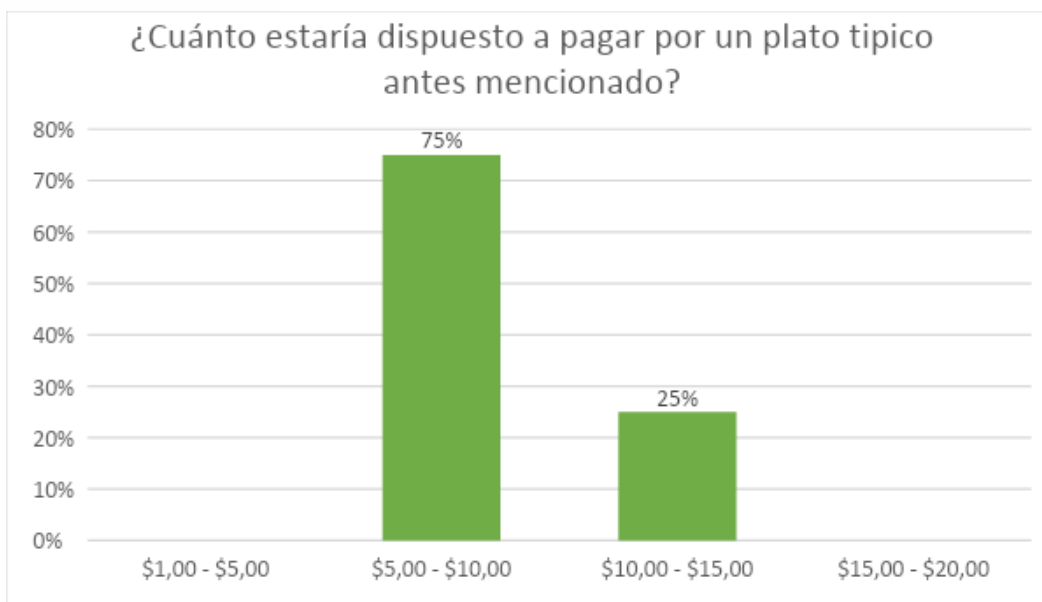


Gráfico 4: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

De acuerdo con el gráfico el 75% de los encuestados estaría dispuesto a pagar de \$5,00 a \$10,00, mientras que el 25% estaría dispuesto a pagar entre \$10,00 a \$15,00. Por otra parte podemos observar que las opciones menos elegidas fueron de \$1,00 a \$5,00 y de \$15,00 a \$20,00.

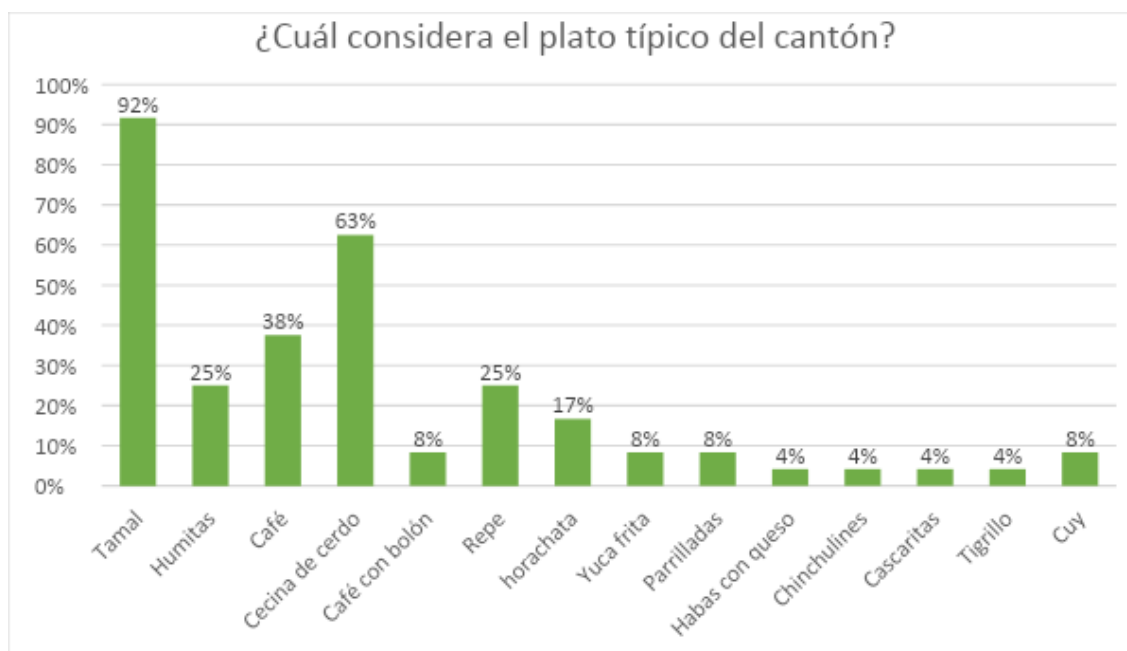


Gráfico 5: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

Como podemos observar en el cantón Loja se observa una gran oferta de gastronomía, pudiendo destacar que el tamal es la preparación más consumida por la localidad, representando el 92% de preferencia. Como segunda opción tenemos la cecina de cerdo con el 63% de elegibilidad, una preparación muy conocida en el cantón. Observando la misma gráfica se obtiene que el café es la bebida de preferencia para acompañar estas preparaciones.

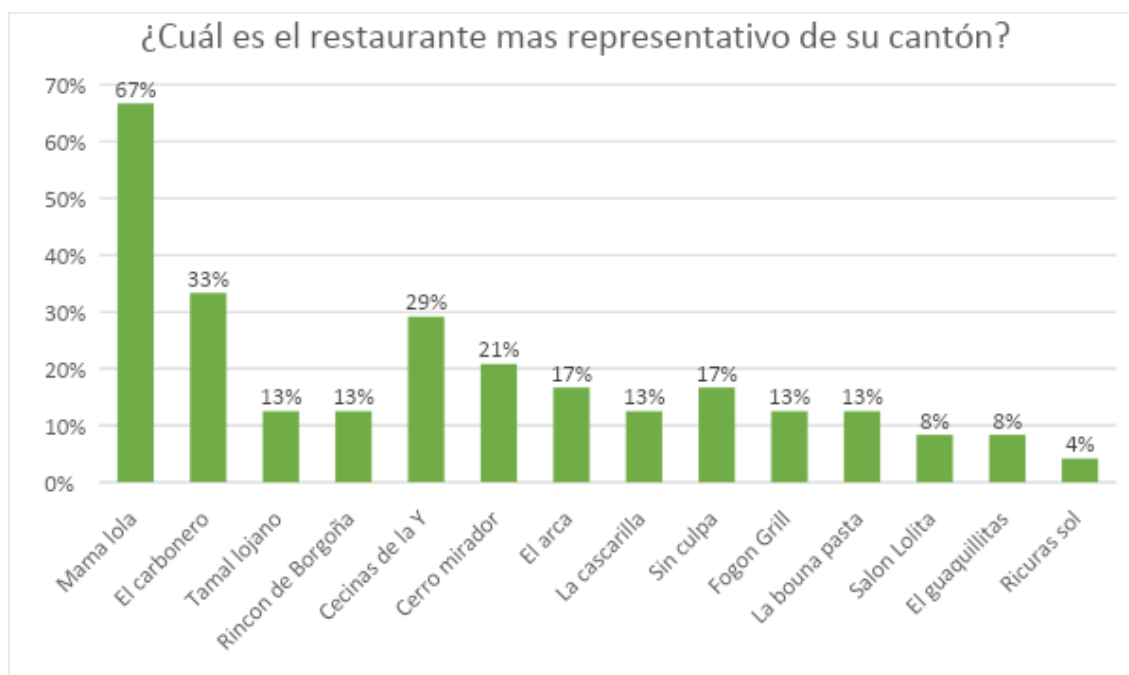


Gráfico 6: Restaurante más representativo del cantón. Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, al ser la cabecera cantonal ofrece una amplia variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Mama Lola que tiene el 67% de preferencia por los pobladores, seguido de El Carbonero con el 33% de preferencia.

2.1.2 Cantón Calvas, Gastronomía

El cantón Calvas tiene una variedad de climas donde se cultivan una diversidad de productos agrícolas tales como como café, maíz duro, fréjol, yuca, zarandaja, y caña de azúcar. También se destaca la crianza y comercialización de ganado vacuno, porcino y avícola. Dando origen a una variedad de platillos tradicionales.

Sancocho de congatullo.- Es un plato a base de yuca, guineo, col, carne de cerdo, orégano y cebolla preferido por los habitantes de Cariamanga.

UCUENCA

Picadillo.- El plato consiste en menudo de chivo, cocido y guisado. Se sirve acompañado de arroz, yuca, y café.

Molo.- Es un plato elaborado a base de plátano y guineo verde cocinado, posteriormente molido al que se le añade pasta de maní, chicharon y manteca negra. Generalmente se lo acompaña con arroz, yuca o carne.

Madre olla.- Es un plato elaborado a base de cuero de chanco, pescado seco, yuca, choclo, plátano, camote, aliños, achiote, col. Se consume en semana santa específicamente el jueves santo.

Fritada.- Es un plato elaborado a base de carne de cerdo, especialmente las costillas. Se acompaña de yuca, plátano maduro, mote, tomate y cebolla curtida.

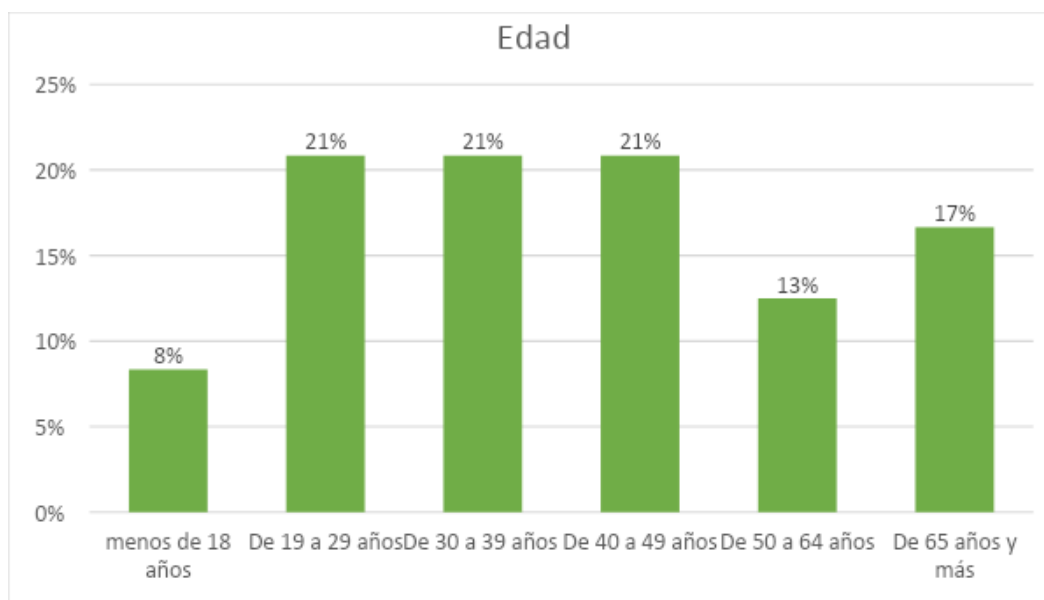


Gráfico 7: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 63% de encuestados oscila entre los 19 a los 49 años, seguido del 17% de encuestados perteneciendo al rango de 65 años y más, mientras que el 8% se ubica en un rango de edad menor a 18 años.

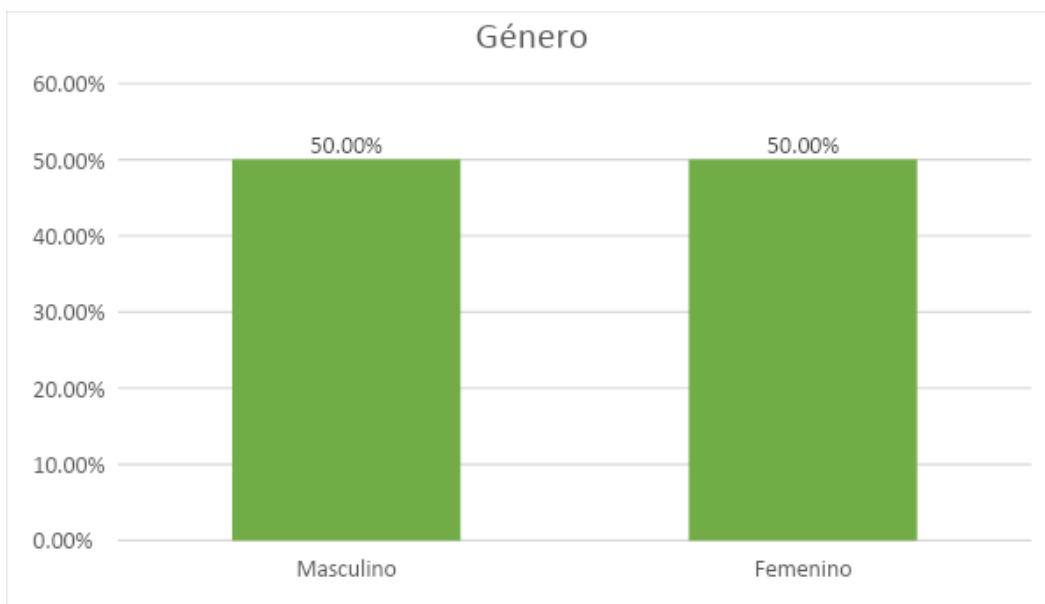


Gráfico 8: Género.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico muestra un resultado equitativo con respecto al género, siendo un 50% de encuestados de género masculino y el otro 50% pertenecientes al género femenino.

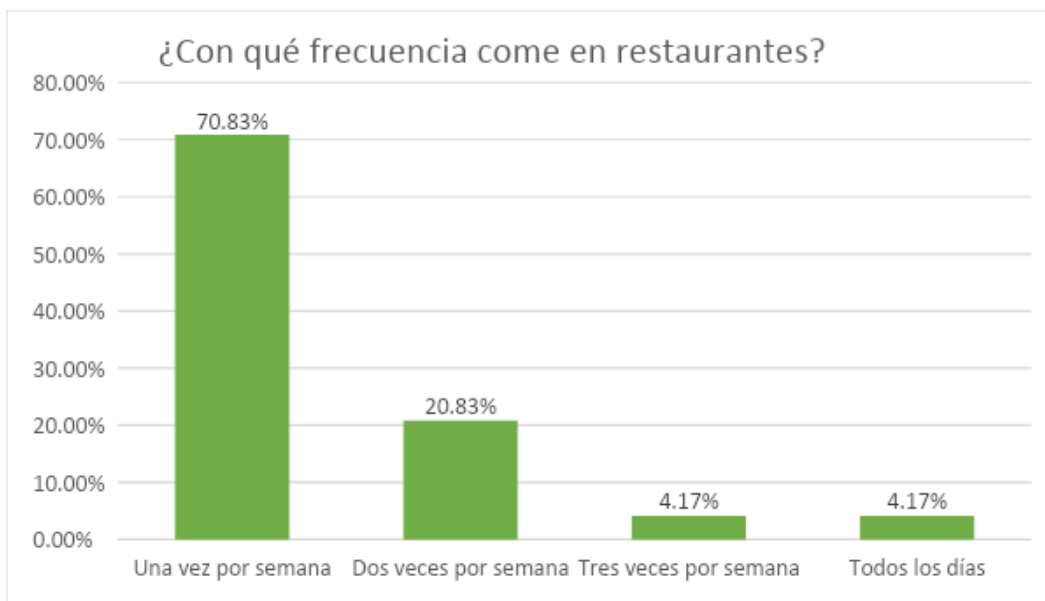


Gráfico 9: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, los encuestados puntuaron con el 70.83% a la opción de una vez por semana. Mientras que el 20.83% acude a restaurantes dos o más veces por semana.

UCUENCA

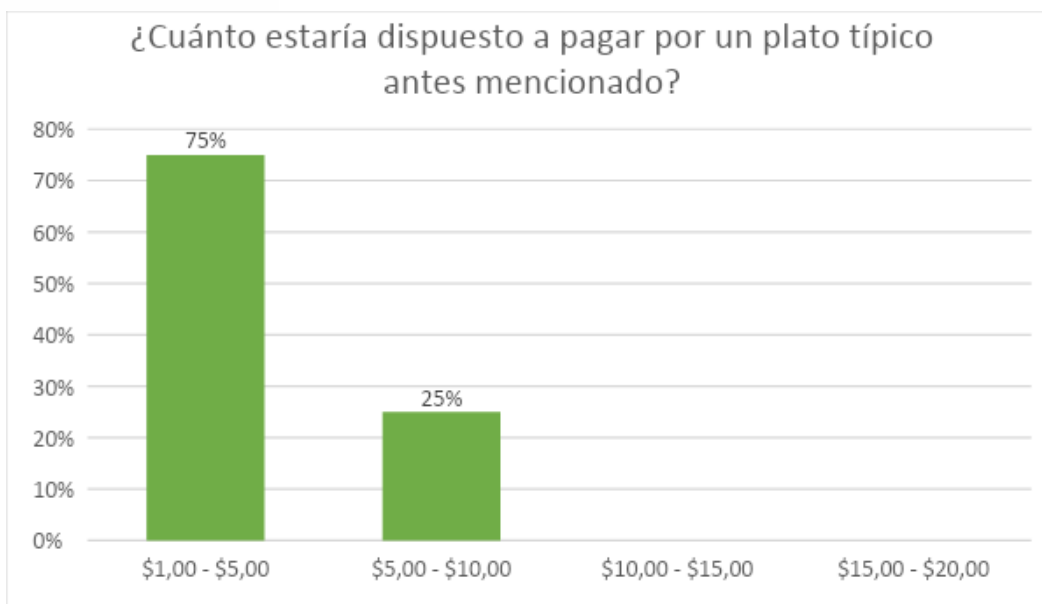


Gráfico 10: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 75% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$1,00 y \$5,00 por los platos antes mencionados, el 25% estaría dispuesto a pagar de \$5,00 a \$10,00.

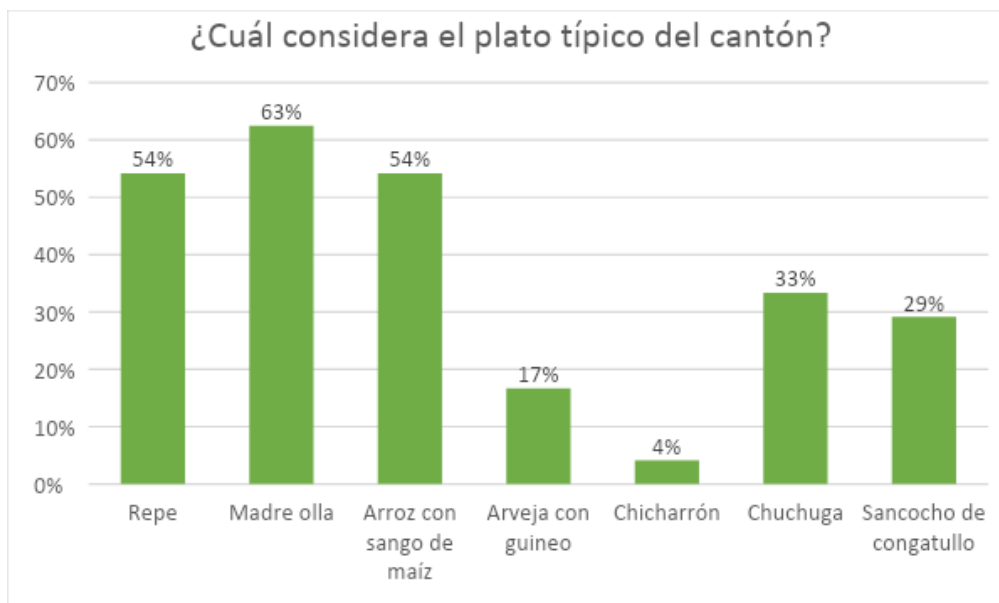


Gráfico 11: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que la madre olla es el plato típico más representativo de Calvas constituyendo el 63% de los encuestados, seguido por el arroz con sango de maíz y repe con el 54% respectivamente.

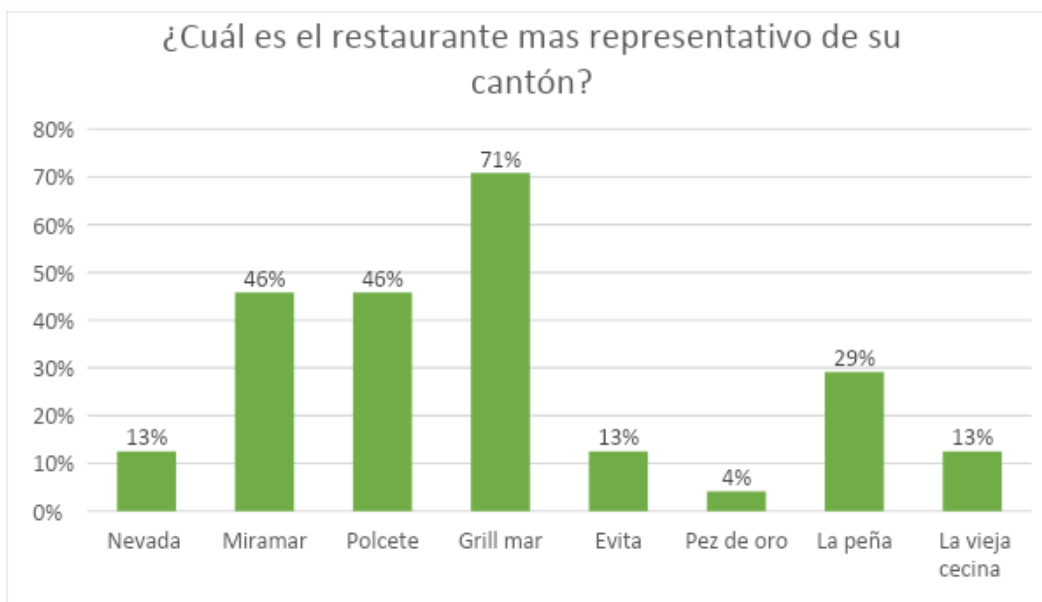


Gráfico 12: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, los restaurantes preferidos por los encuestados son: Gril mar, que tiene el 71% de preferencia por los pobladores, seguido de Miramar y Polcete con el 46% de preferencia respectivamente.

2.1.3 Cantón Catamayo, Gastronomía

En el cantón Catamayo se dedican principalmente a la agricultura y ganadería. En donde se destaca la caña de azúcar, el tomate, pimiento, maíz. Los productos cultivados y comercializados son utilizados para elaborar diferentes platos tradicionales.

Cecina.- Es un plato elaborado a base de carne de cerdo, previamente fileteada que posteriormente es condimentada y asada a la parrilla. Se acompaña con arroz, yuca y ensalada de vegetales.

Seco de chivo.- Es un plato elaborado con carne de chivo Se cocina la carne a fuego bajo en una salsa que lleva ajo, comino, achiote, pimientos, cebolla, tomates, jugo de naranjilla, chicha y especias.

Cueros con yuca.- Es un bocadillo de cueros de cerdo acompañados de yuca.

UCUENCA

Guarapo.- Es una bebida extraída de la caña de azúcar. Se empieza cortando la caña y después se procesa en un trapiche para obtener el líquido. Puede servirse agregando hielo, limón y también alcohol.

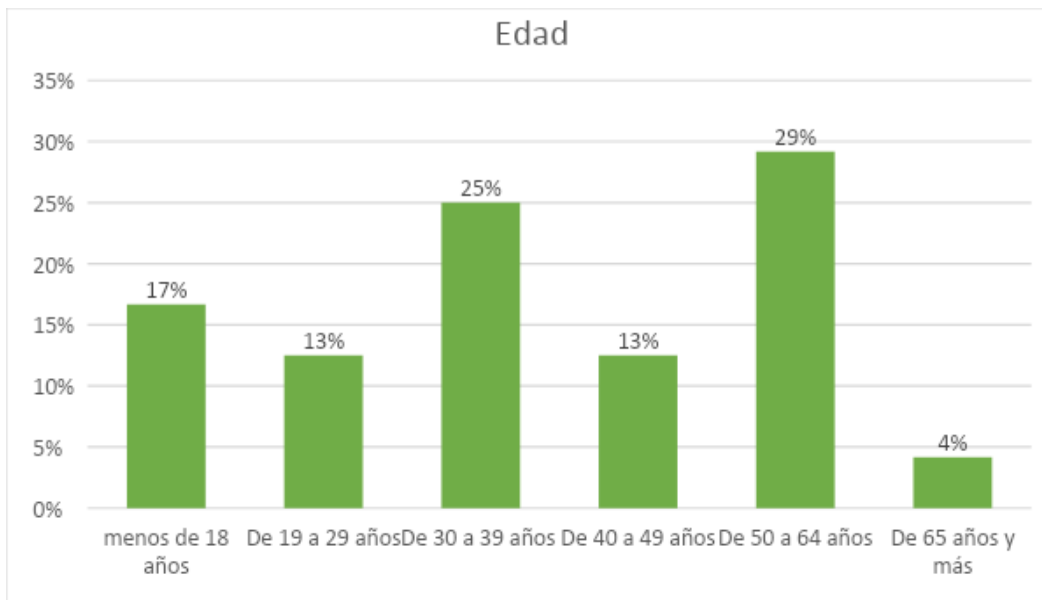


Gráfico 13: Edad.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 29% de encuestados oscila entre los 50 a los 64 años, mientras que el 25% se ubica en un rango de edad de 30 a 39 años.

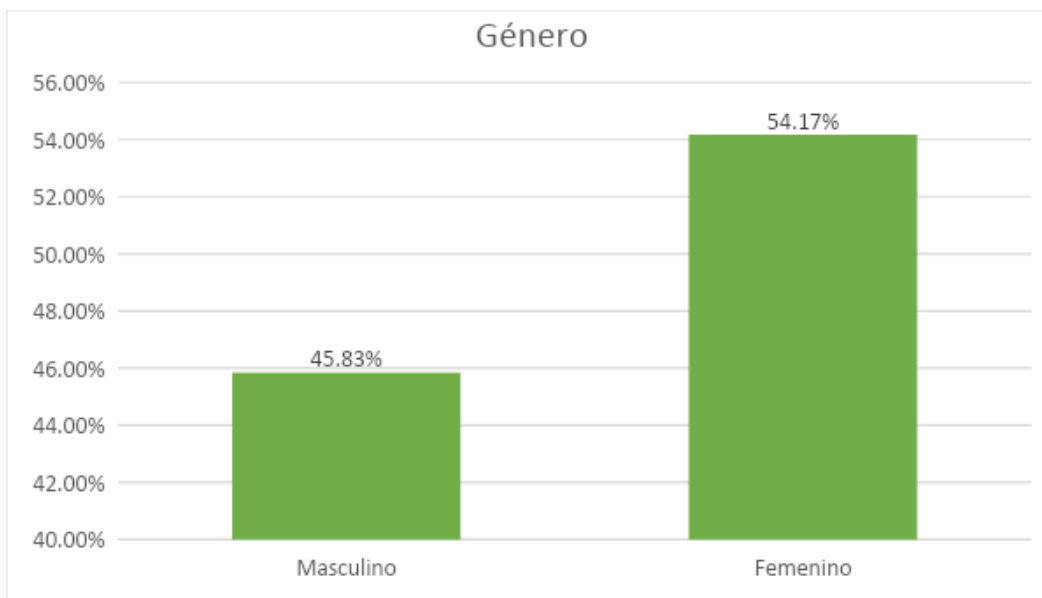


Gráfico 14: Género.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

En el gráfico se observa que el 54.17% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 45.83% con el género masculino.

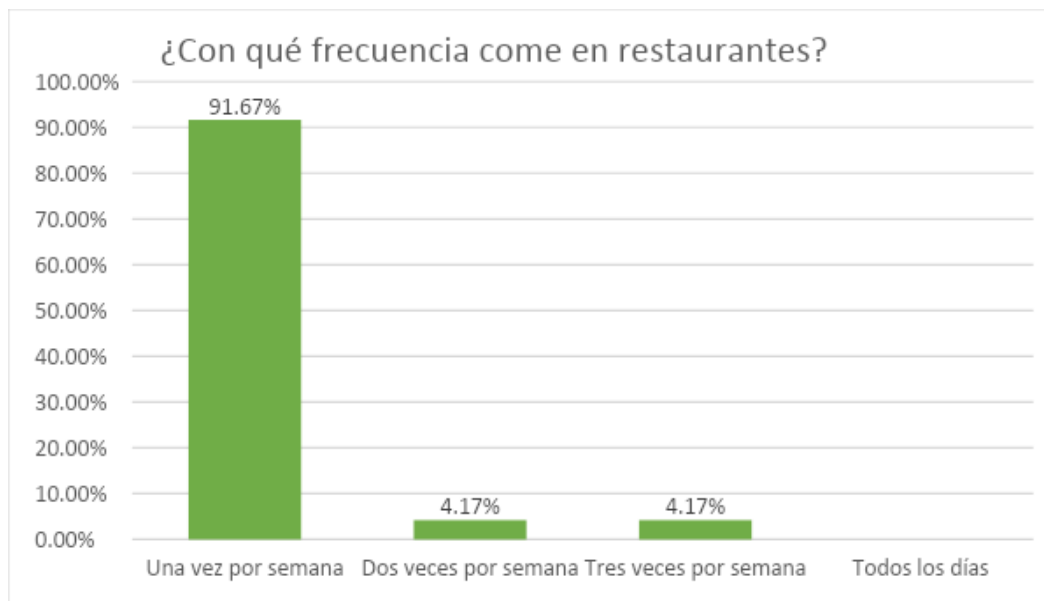


Gráfico 15: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de una vez por semana con el 91.67%. Sin embargo, podemos observar que el 8.34% come en restaurantes de dos a tres veces por semana.

UCUENCA

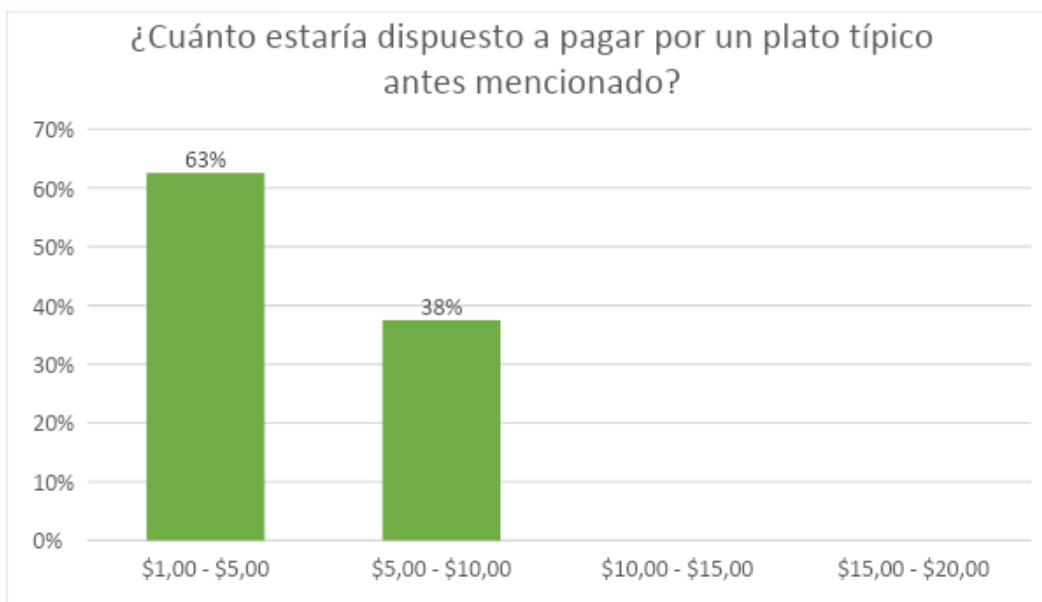


Gráfico 16: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 63% de encuestados estarían dispuestos a pagar de \$1,00 a \$5,00 por plato, mientras que el 38% pagaría desde \$5,00 hasta \$10,00 por los mismos platos antes explicados.

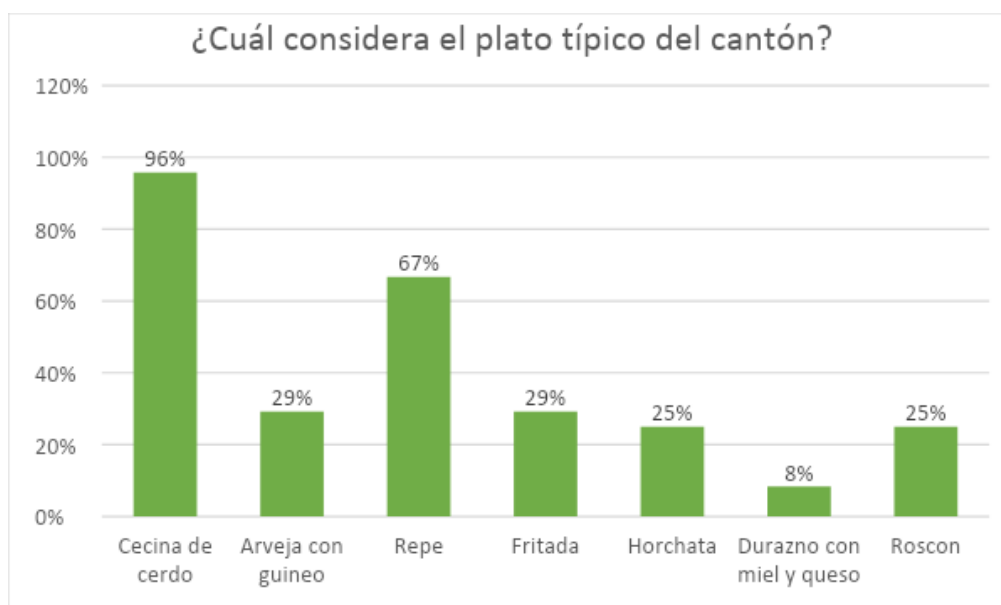


Gráfico 17: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que la cecina de cerdo es el plato típico de Catamayo representando el 96% de los encuestados, seguido por el Repe con el 67%, además en este cantón se menciona la presencia de dulces tradicionales como el Roscón.

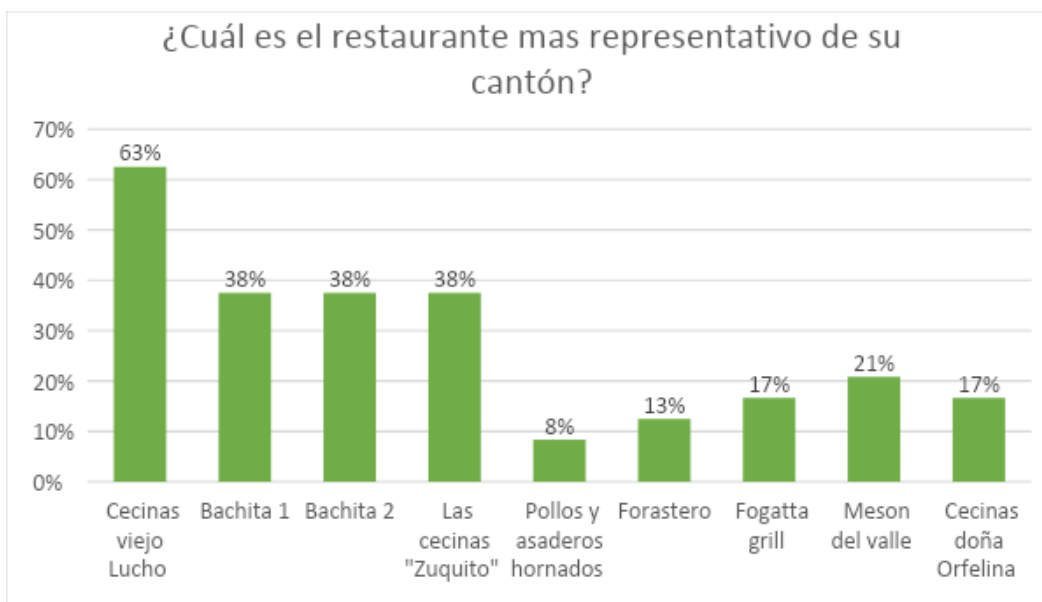


Gráfico 18: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, al ser la cabecera cantonal ofrece una amplia variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Cecinas viejo Lucho con el 63% de preferencia por los pobladores, seguido de Bachita 1 y Bachita 2 con el 38% respectivamente.

2.1.4 Cantón Célica, Gastronomía

En el cantón Célica las principales actividades económicas son la agricultura y la ganadería. Los cultivos más representativos son el maíz, frejol y arveja. En la ganadería crían y comercializan vacunos, porcinos y equinos. La variedad de productos ha dado origen a platillos tradicionales.

Chanfaina.- Es un plato elaborado a base de carne de cerdo, papas y verduras. Se utiliza el hígado, el intestino y la lengua, picado en trozos pequeños. Previamente se realiza un refrito con cebolla, manteca de cerdo, achiote, ajo y sal. Después se agrega agua y el picadillo. Finalmente se agrega papas y arroz cocido. Se sirve con lechuga, yuca, queso y mote.

Dulce de toronche.- Es un dulce elaborado a base de toronches maduros, panela, pimienta dulce, clavo de olor, y azúcar.

Salchichas de chancho.- Se elaboran a base de tripas de cerdo rellenas de carne aliñada. Para empezar con el proceso de elaboración de las salchichas se realiza un

UCUENCA

refrito con manteca de choncho, achiote, y la carne de cerdo. Después se rellena las tripas con la carne asegurando ambos extremos. Finalmente se procede a secar las salchichas al sol por un periodo de 3 a 5 días hasta que tomen un tono rojizo.

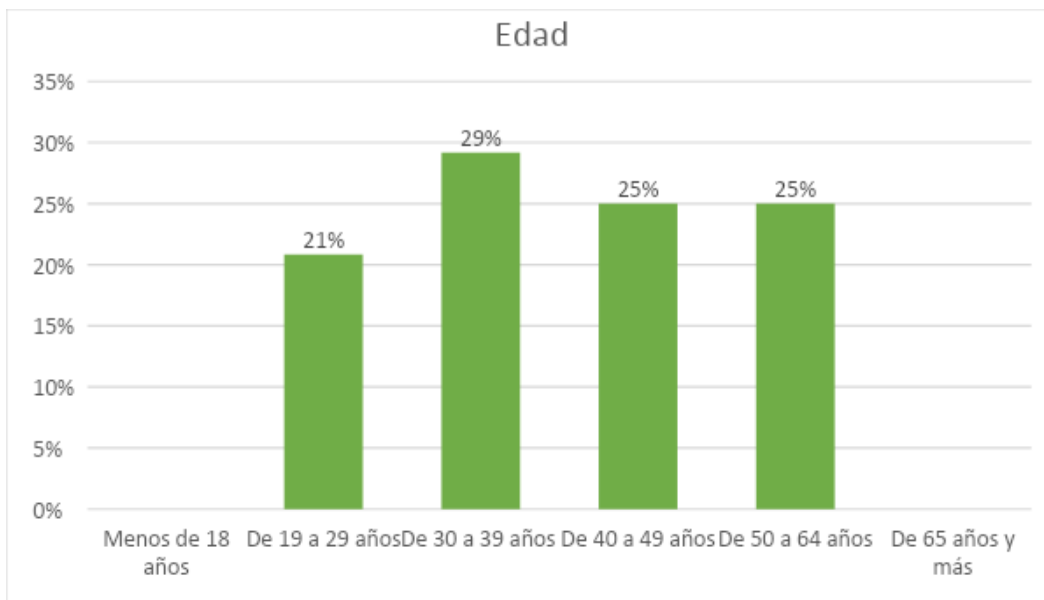


Gráfico 19: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 29% de encuestados oscila entre los 30 a los 39 años, mientras que el 50% del total se ubica en un rango de edad de 40 a 64 años.

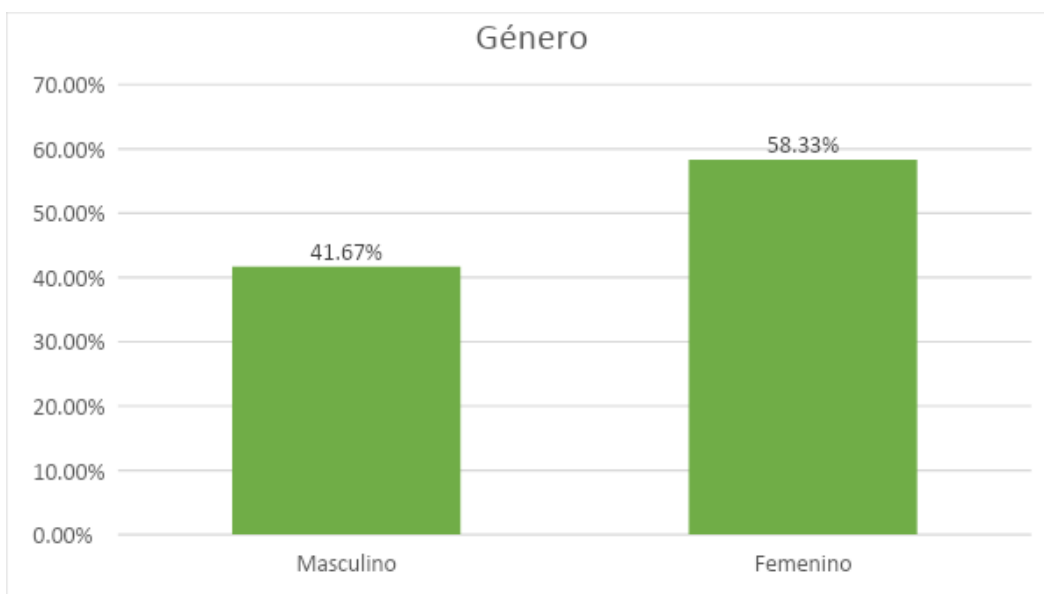


Gráfico 20: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

En el gráfico se observa que el 58.33% de encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 41,67% con el género masculino.

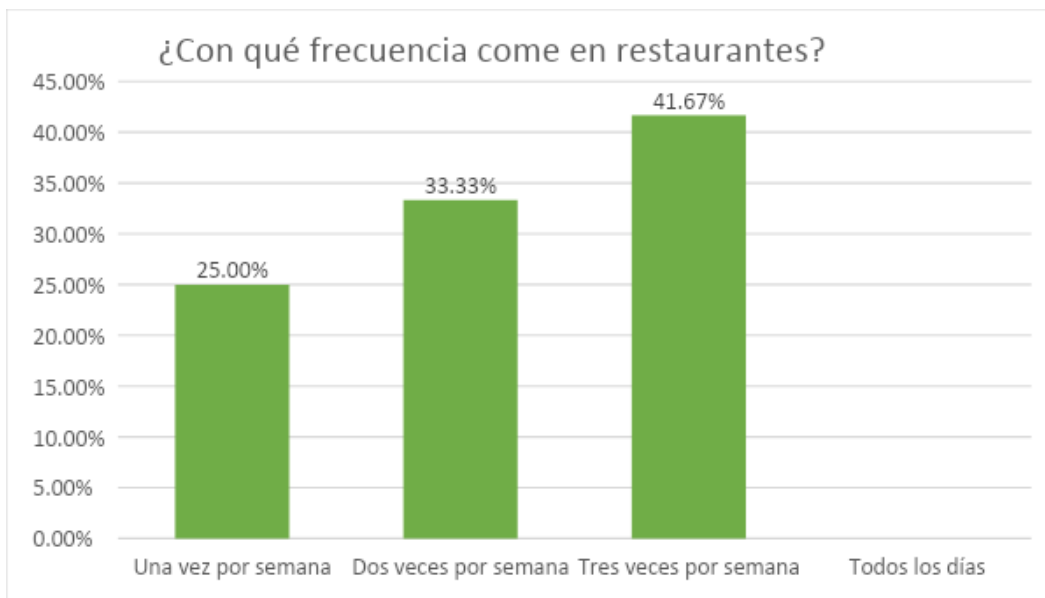


Gráfico 21: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de tres veces por semana con el 41.67%, el 33% come dos veces por semana y el 25% una vez por semana.

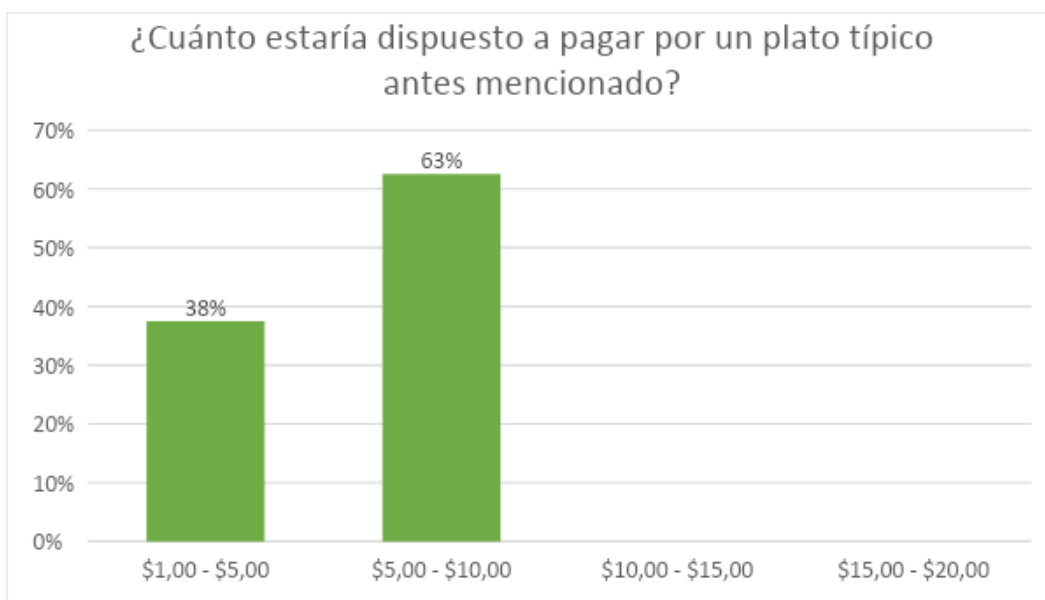


Gráfico 22: Cuánto estaría dispuesto a pagar.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

El 63% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 33% estaría dispuesto a pagar entre \$1,00 y \$5,00.

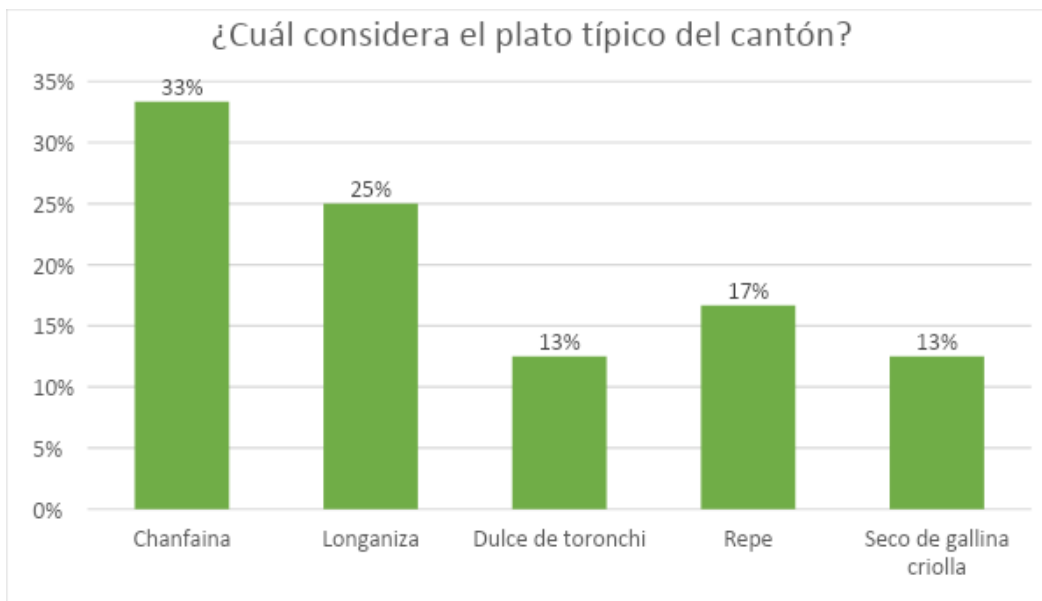


Gráfico 23: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que la Chanfaina es el plato típico de Célica representando el 33% de los encuestados, seguido por Longaniza con el 25%.

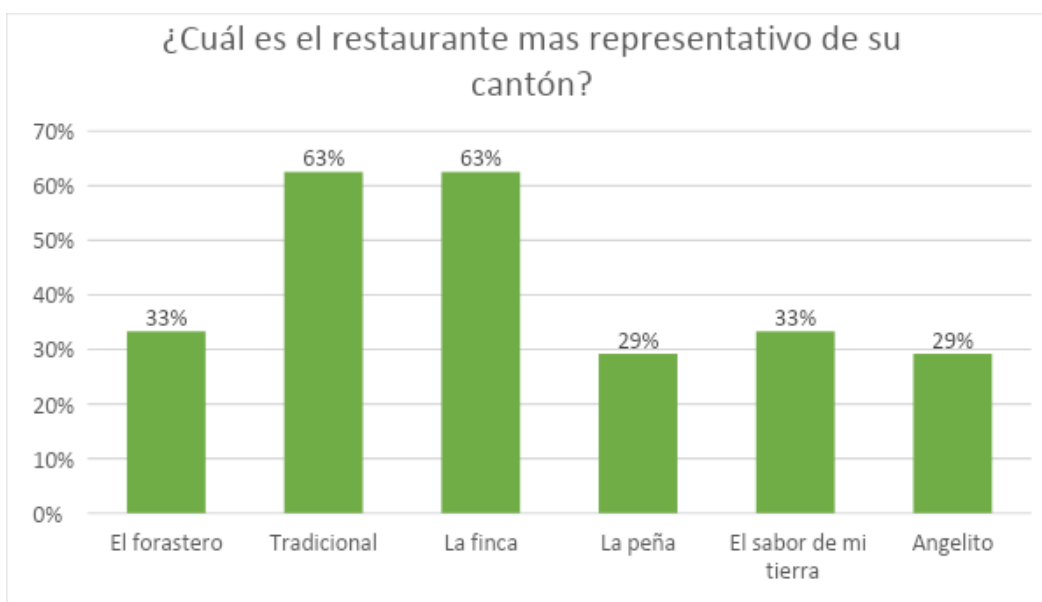


Gráfico 24: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

El cantón Céliica también ofrece una variedad de restaurantes. Entre los más conocidos están Tradicional y La Finca que tiene el 63% de preferencia por los pobladores, seguido de El forastero con el 33% de preferencia.

2.1.5 Cantón Chaguarpamba, Gastronomía

El cantón Chaguarpamba está relacionado netamente a la agricultura y ganadería. También se destaca el comercio con la provincia de El Oro, un paso obligado entre el cantón y la Costa ecuatoriana. Dando origen a diferentes platillos a base de plátano verde, maní, guineo verde, arroz, yuca y café.

Molloco.- Se elabora con plátano verde y maní molido. Para elaborarlo se cocina el plátano después se mezcla con el maní y se aplasta hasta formar una masa. También se puede añadir queso en la mitad y se parte en rodajas. Puede servirse acompañado de arroz y huevo frito.

Repe.- Es una sopa a base de guineo verde, leche, culantro y quesillo lojano.

Tamal de Guineo.- Se prepara con guineo, seda, maní, manteca de cerdo y sal, envueltos en una hoja de achira para su cocción. Puede servirse con longaniza y café.

Café.- Es uno de los cantones de Loja reconocidos por su calidad de café. Se tuesta el café y se muele.

Seco de gallina criolla.- Se elabora con carne de gallina criolla condimentadas con ajo, aliño, cebolla, pimienta, orégano, perejil, cilantro. Puede cocinarse en olla de barro para concentrar su sabor. Se sirve con arroz, yuca, plátano y ensalada.

UCUENCA

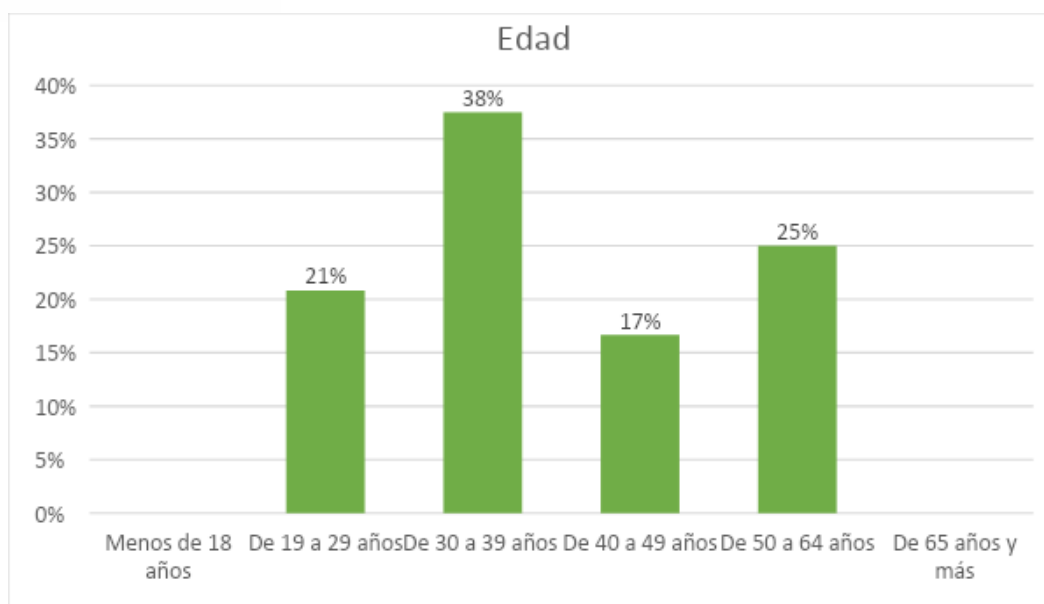


Gráfico 25: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 33% de encuestados oscila entre los 30 a los 49 años, seguido por el grupo de edad de 50 a 64 años con el 25% del total, mientras que el 21% se ubica en un rango de edad de 19 a 29 años.

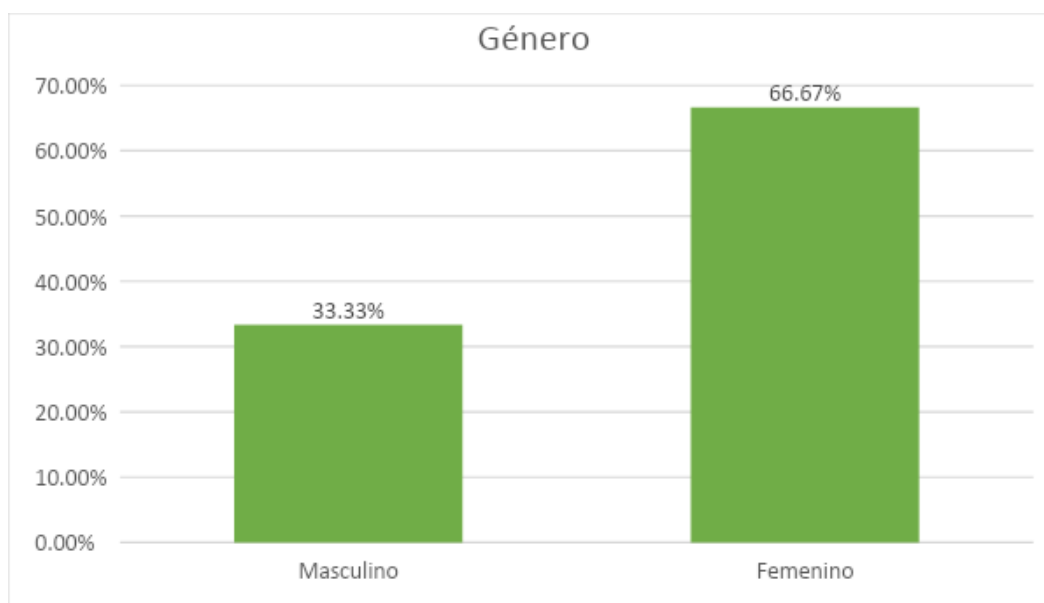


Gráfico 26: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 66.67% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 33.33% con el género masculino.

UCUENCA

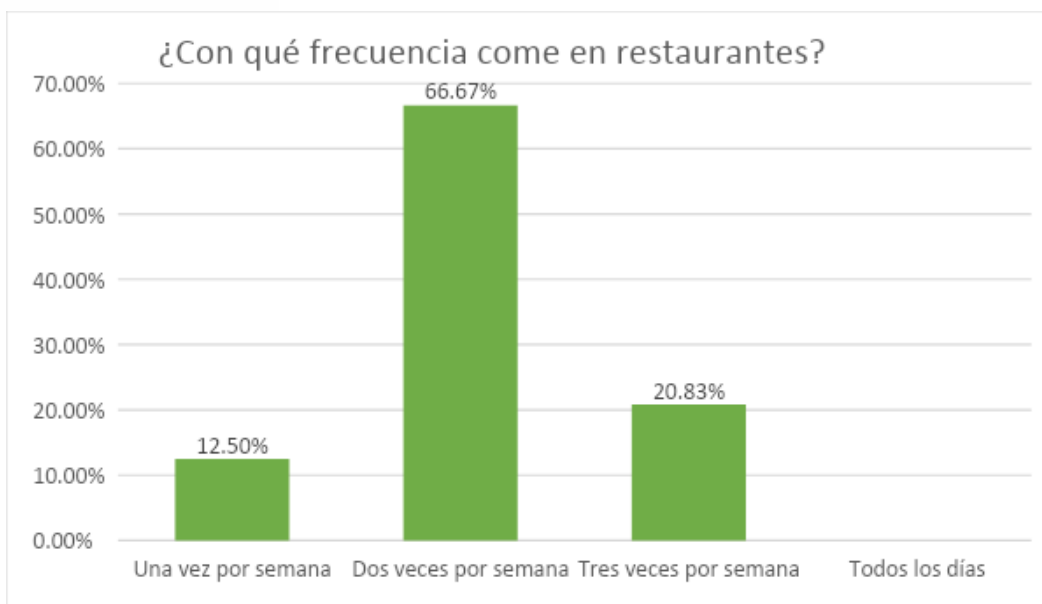


Gráfico 27: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 66.67%, mientras que el 20.83% come en restaurantes tres veces por semana.

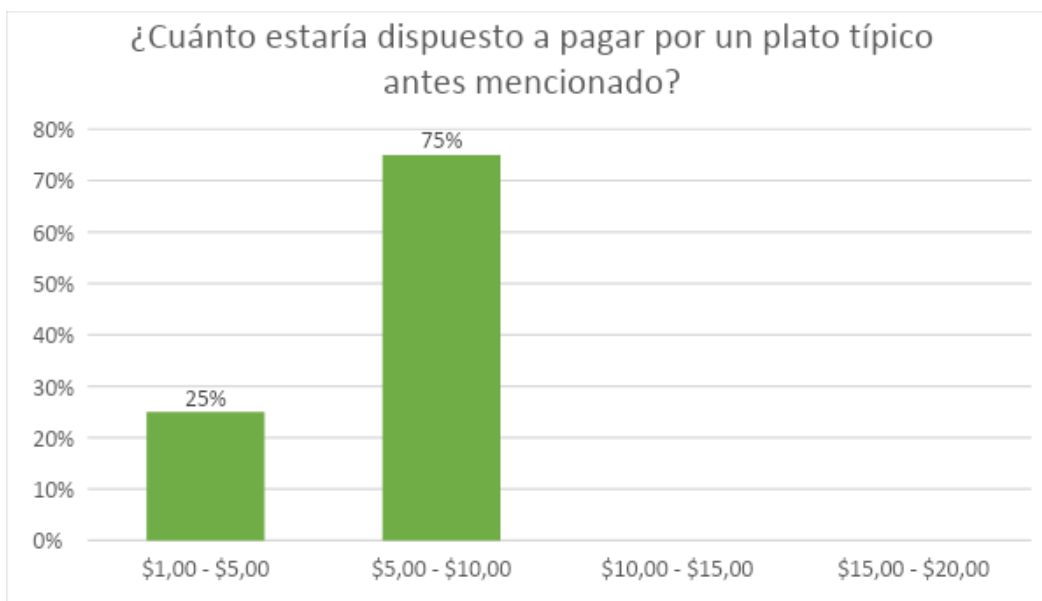


Gráfico 28: Cuánto estaría dispuesto a pagar.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 75% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados y el 25% pagaría entre \$1,00 y \$5,00.

UCUENCA

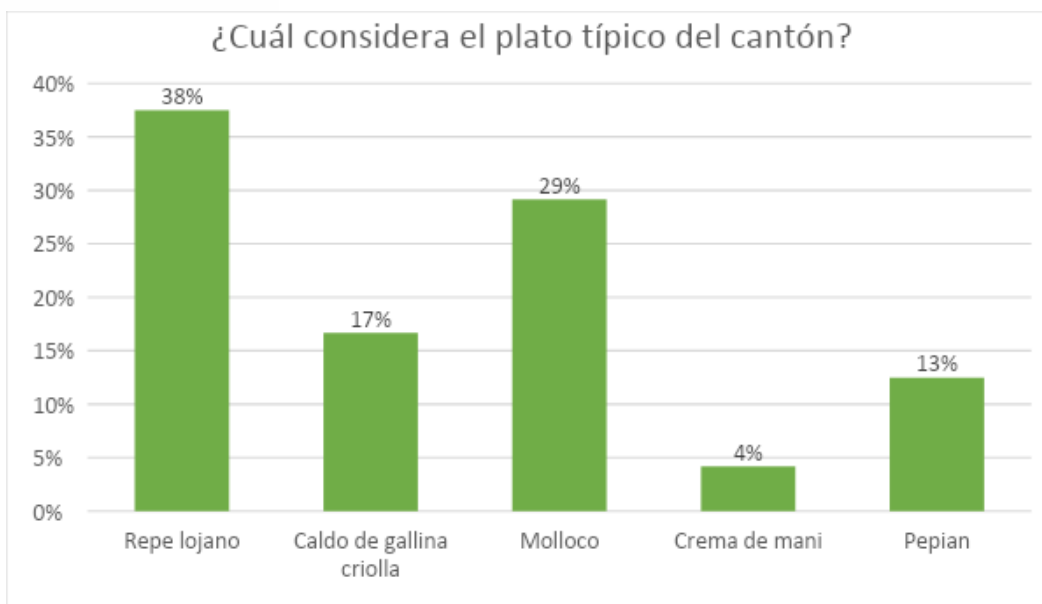


Gráfico 29: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el Repe lojano es el plato típico de Chaguarpamba representando el 38% de los encuestados, seguido por el Molloco con el 29% y el Caldo de gallina criolla con el 17%.

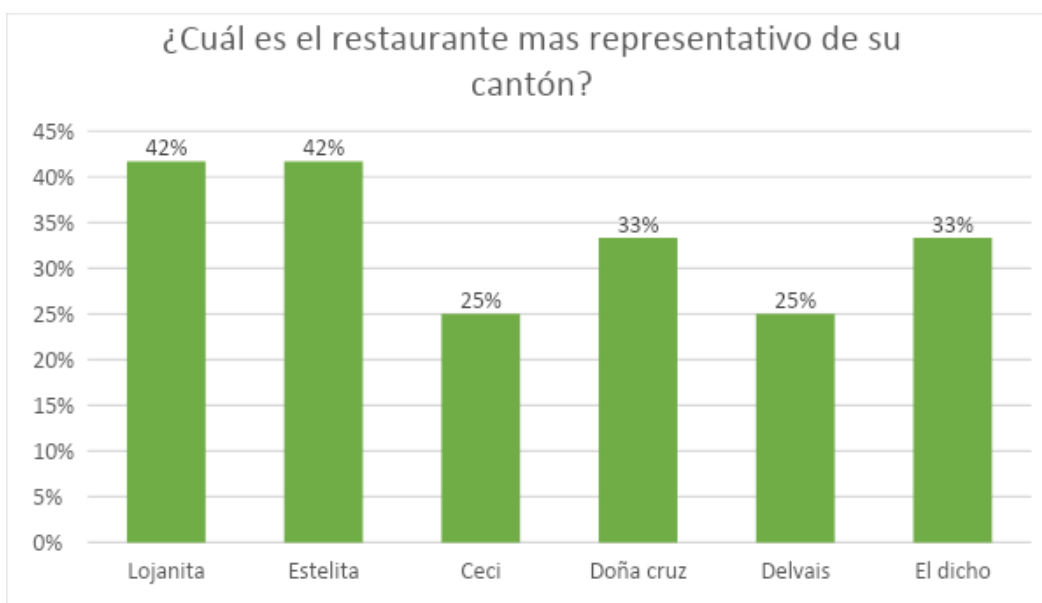


Gráfico 30: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, ofrece variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Lojanita y Estelita que

UCUENCA

tiene el 42% de preferencia respectivamente, por los pobladores, seguido de Doña cruz y el dicho con el 33% de preferencia respectivamente.

2.1.6 Cantón Espíndola, Gastronomía

En el cantón Espíndola se destacan diferentes productos como hortalizas, frutas, hierbas medicinales, maíz, guineo, café y el almidón de achira. Los diferentes productos se combinan para elaborar diferentes platillos tradicionales.

Arvejas con guineo.- Es una sopa elaborada con arveja seca, guineo, leche y quesillo.

Sango de maíz.- Se elabora con harina de maíz previamente molida y tostada. Se revuelve con agua y se fríe en una sartén añadiendo quesillo y sal. Se sirve acompañado de huevo, aguacate, longaniza y café.

Sancocho de res.- Es un plato elaborado a base de hueso de res al que se le añade zanahoria, arveja tierna, choclo, especias. Su cocción es larga y se debe agregar los vegetales cuando el hueso ya esté blando.

Achira con queso.- Se cocina la achira de 8 a 12 horas. Después se lo sirve sin cáscara y picado en cuadritos junto con queso.

Tortillas de maíz.- Se puede utilizar maíz o choclo para la elaboración de las tortillas. De estos productos se obtiene la harina o mezcla, a la que se le agrega huevos y sal y sirven de base para formar las tortillas que son asadas en un tiesto.

UCUENCA

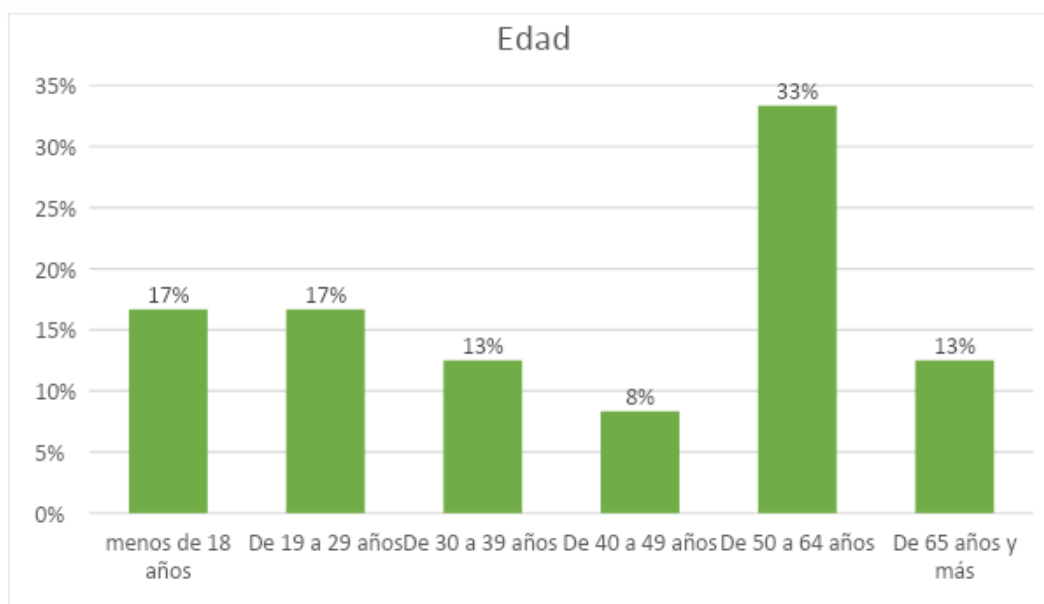


Gráfico 31: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 33% de encuestados oscila entre los 50 a los 64 años, mientras que un grupo de encuestados oscilan entre los 18 años o menos y de 19 a 29 años representando el 17% del total, respectivamente.

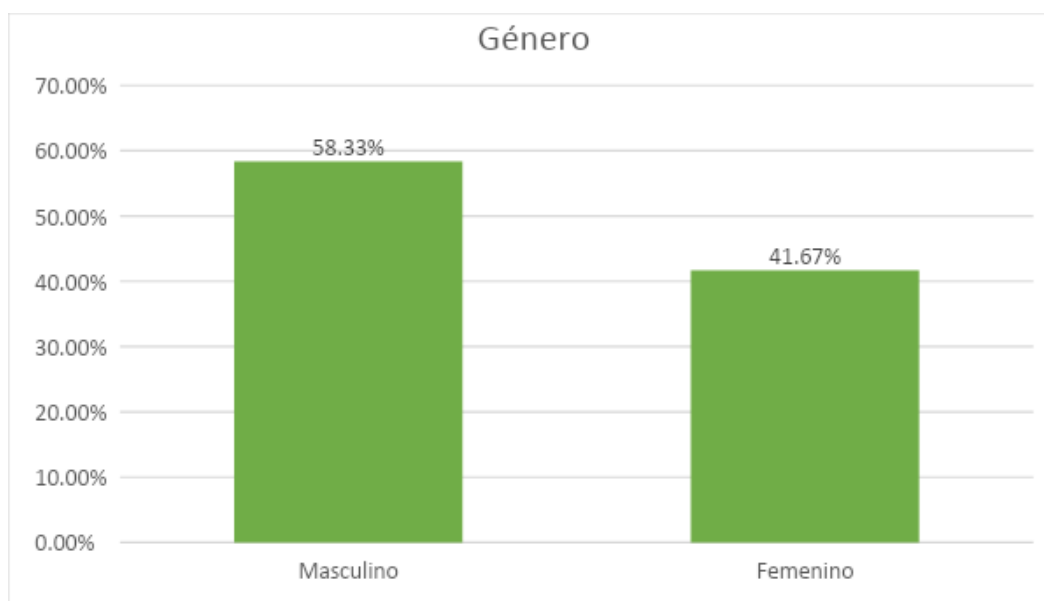


Gráfico 32: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 58,33% de encuestados se identifican con el género Masculino, mientras que el 41,67% con el género femenino.

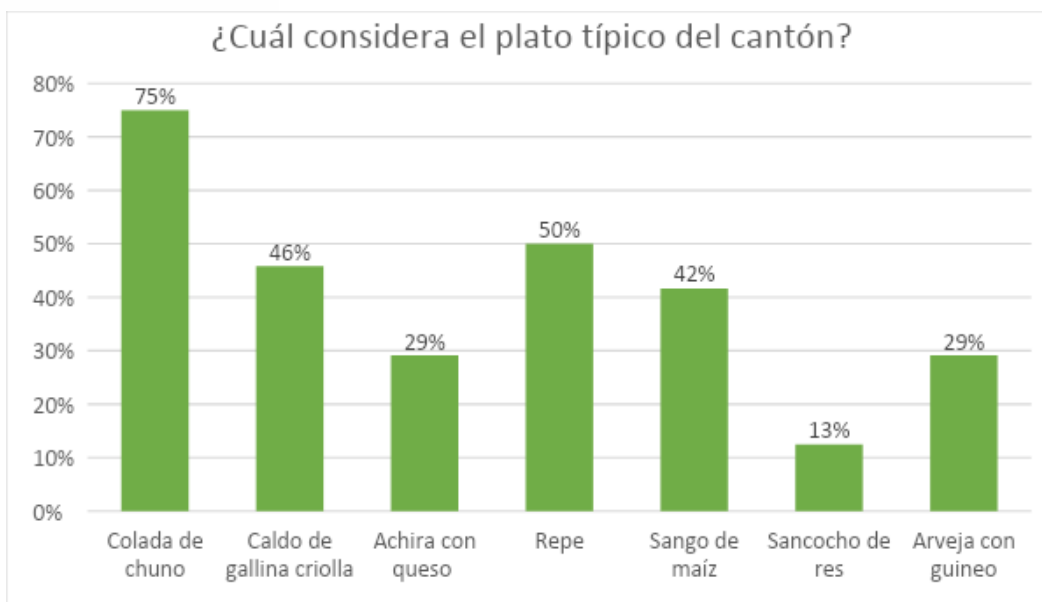


Gráfico 33: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el plato típico de Espíndola es la colada de chuno representando el 75% de los encuestados, seguido por el Repe con el 50% del total y finalmente el caldo de gallina criolla con el 46%.

2.1.7 Cantón Gonzanamá, Gastronomía

El cantón Gonzanamá ha sido conocido como la capital Agrícola, Ganadera y Artesanal del Sur del País. El cantón es un sector netamente agrícola que cultiva verduras, hortalizas y frutas y se ha convertido en la mayor fuente económica de los pobladores donde destacan el tomate y la caña de azúcar.

Sango.- Es elaborado con harina de maíz seco, tostada y molida, mezclada con agua, quesillo, sal y cocida en una sartén. Las guarniciones preferidas son huevo, aguacate, longaniza y café.

Tortillas de viento. Se elabora con huevos, harina y manteca.

Picadillo de cerdo.- Consiste en cocer partes específicas del cerdo pueden ser hígado, lengua, cuero, y corazón picados en cuadritos. Se sirve con mote, arroz y plátano.

Cecina de res.- Se utiliza carne de res cecinada y adobada en sal. Después se deja reposar y finalmente se asa a la parrilla. Las guarniciones son yuca, mote, plátano maduro, cebolla y tomate.

UCUENCA

Bizcochuelos.- Se elabora batiendo las claras de huevo a punto de nieve, agregando azúcar, yemas y chuno de achira. Se hornea de 10 a 15 minutos.

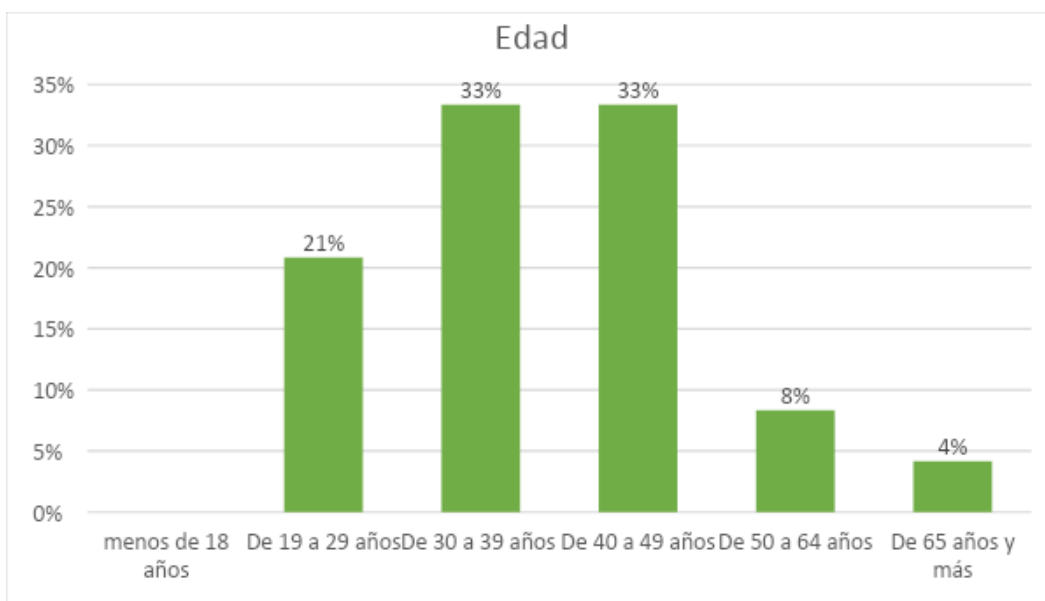


Gráfico 34: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El cantón Gonzanamá nos arroja que el 66% de encuestados se encuentra en una edad entre los 30 a 39 años, seguido del 21% encuestados que oscilan entre los 19 a 29 años.

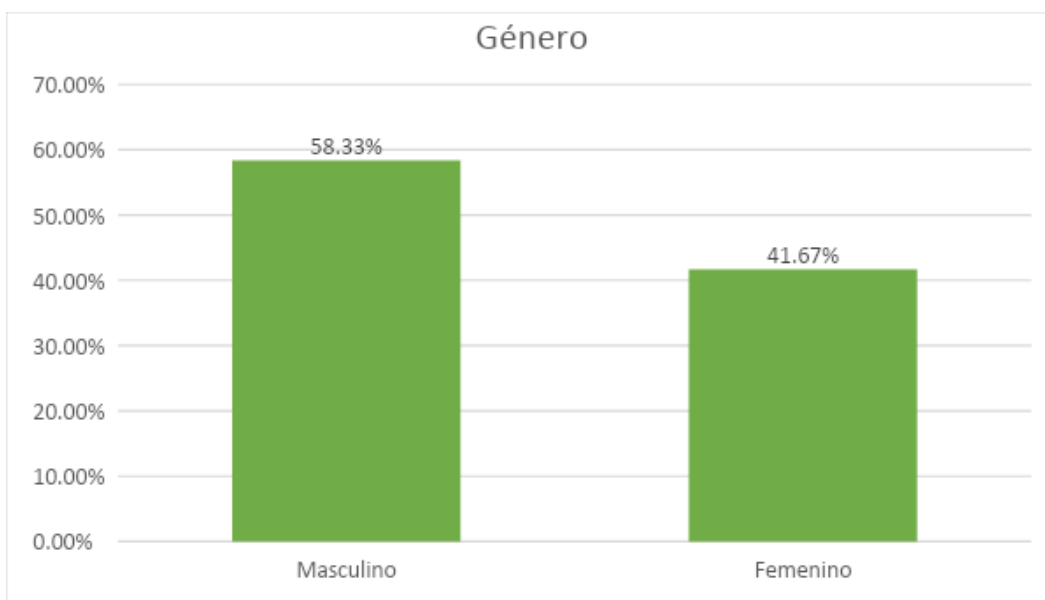


Gráfico 35: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

De la misma manera se obtuvo que el 58.33% de encuestados pertenecen al género masculino y el 41.67% pertenecen al género femenino.

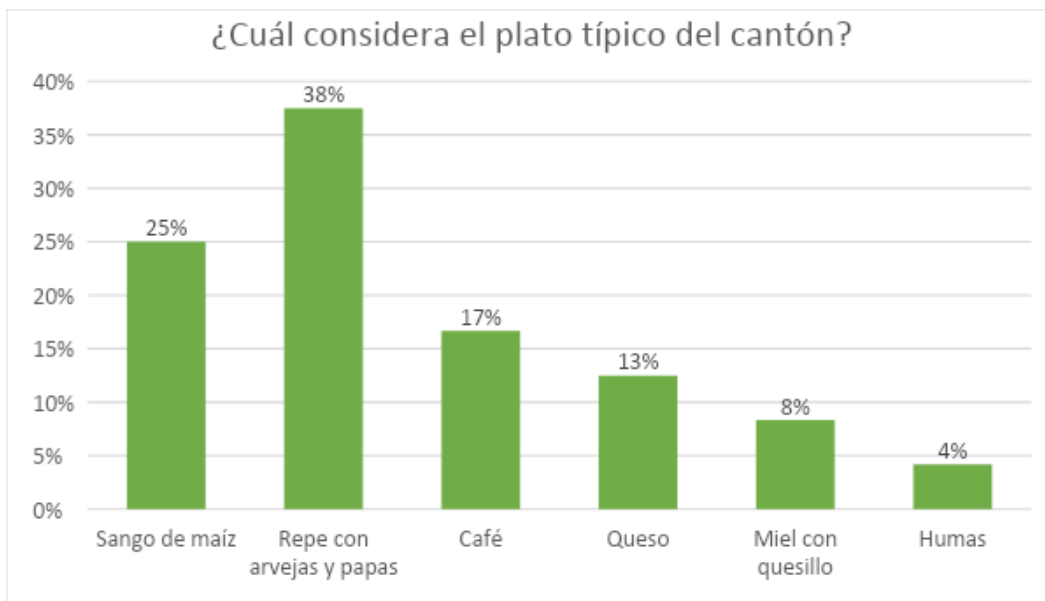


Gráfico 36: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El principal plato elaborado y consumido en el cantón Gonzanamá es el Repe con arvejas y papas representando el 38% de la elección de los encuestados, seguido a este resultado se observa que el 25% de las opciones de los encuestados representa el sango de maíz. Por otra parte se evidencia el consumo de café aunque en menor cantidad que en el cantón Loja.

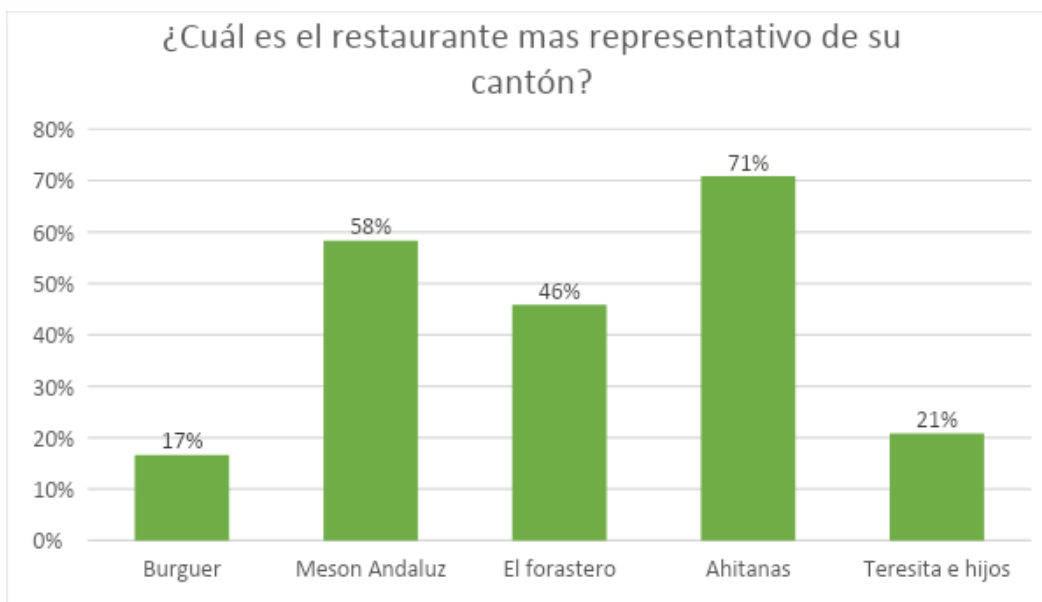


Gráfico 37: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El cantón Gonzanamá tiene una reducida oferta con respecto al área gastronómica. Sin embargo, se puede encontrar diferentes restaurantes, siendo Ahitanas el preferido por los locales, representando el 71% de los encuestados, seguido por el Mesón Andaluz representando el 58% de elegibilidad por parte de los encuestados.

2.1.8 Cantón Macará, Gastronomía

En el cantón Macará se destaca la actividad agropecuaria y el comercio. Los principales cultivos son de arroz, maní, mango, cítricos, guama, maíz, yuca, caña de azúcar, banano y la crianza de bovinos, aves, porcinos y cabras.

Ceviche de carne.- Es un plato al que se le ha sustituido el pescado y los mariscos por carne de res. Para la elaboración de este plato se necesita cebolla, limón, carne de res, cilantro, sal y pimienta. Se corta la cebolla y los rábanos en juliana se agrega limón y se deja reposar hasta curtir. Se cocinan tiras finas de lomo y se agrega posteriormente a las cebollas curtidas, también se añade el líquido clarificado y condimentado de la cocción de la carne.

Gallina criolla.- Es un estofado a base de carne de gallina criolla que se cocina por un largo periodo, se le añade vegetales y condimentos. Se sirve con arroz, tallarín, yuca o guineo.

UCUENCA

Repe.- Es un plato elaborado a base de guineo verde, papa chola, quesillo y cilantro. Para su elaboración se hace un refrito con cebolla y ajo al que se le añade guineo y papas picadas en cuadros pequeños. Después se deja espesar y se mezcla todo para finalmente agregar el quesillo y cilantro.

Naparo de chivo.- Es un plato elaborado a base de sangre de chivo cocida. Para elaborarlo se realiza un refrito con cebolla paiteña, ajo, pimienta, comino, sal, cebolla blanca, orégano y cilantro.

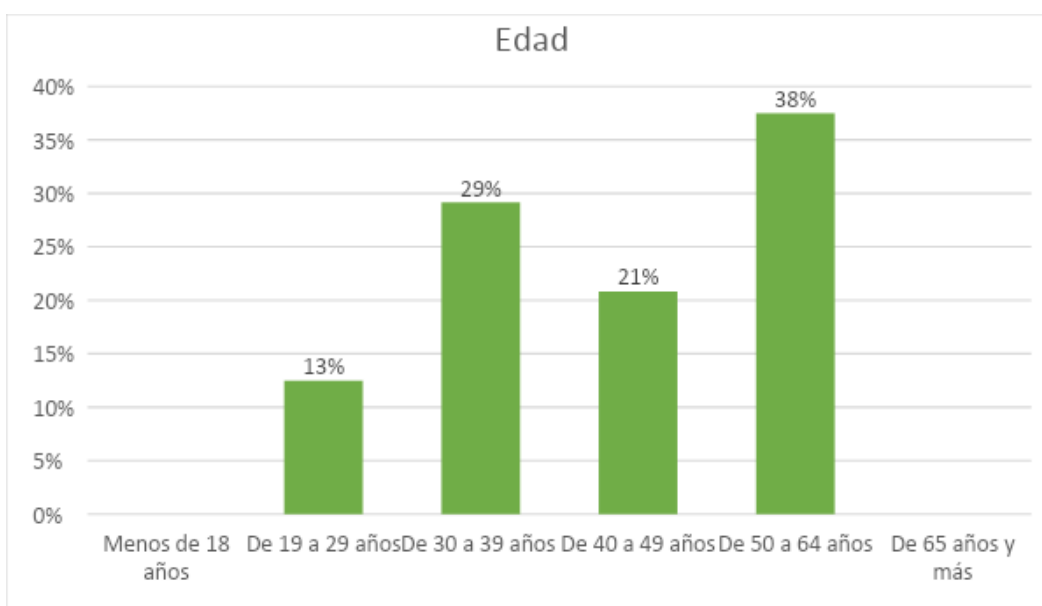


Gráfico 38: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 38% de encuestados oscila entre los 50 a los 64 años, mientras que el 29% se ubica en un rango de edad de 30 a 39 años.

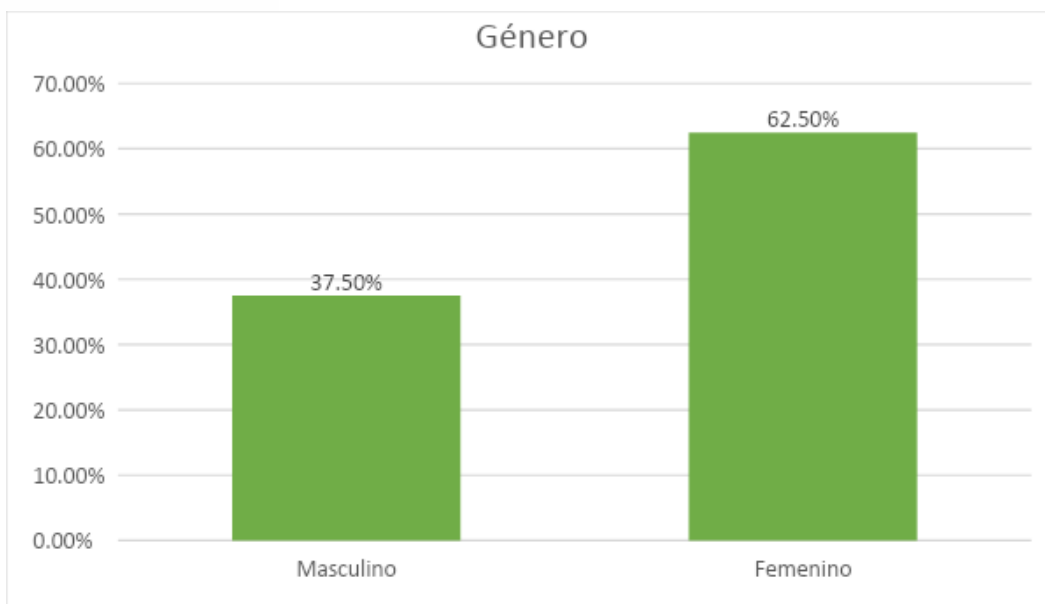


Gráfico 39: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 62.50% de encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 37.50% con el género masculino.

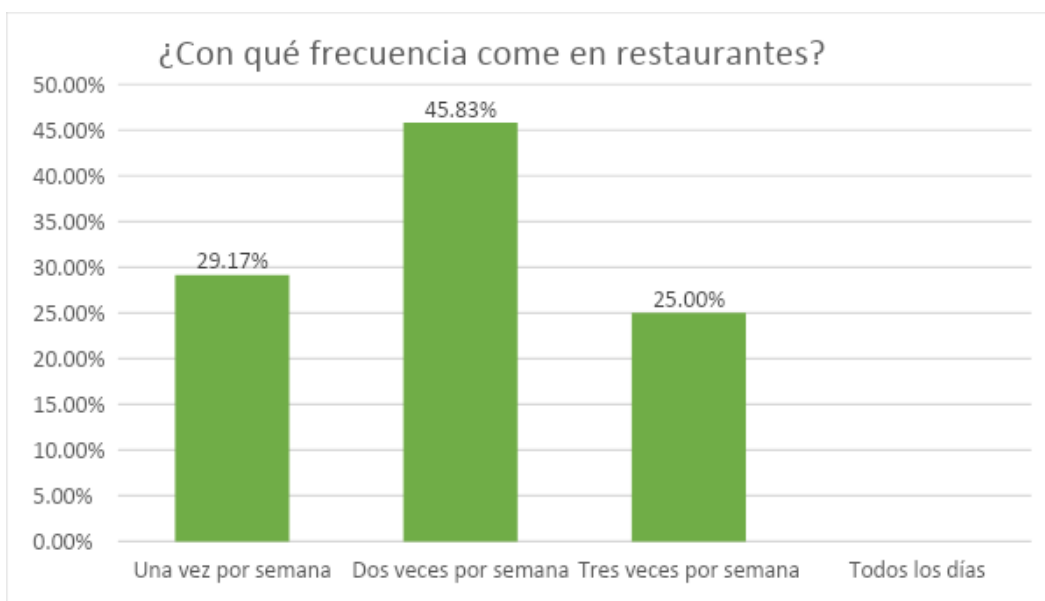


Gráfico 40: Frecuencia con la que come en restaurantes.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 45.83%, mientras que el 29.17% come en restaurantes una vez a la semana.

UCUENCA

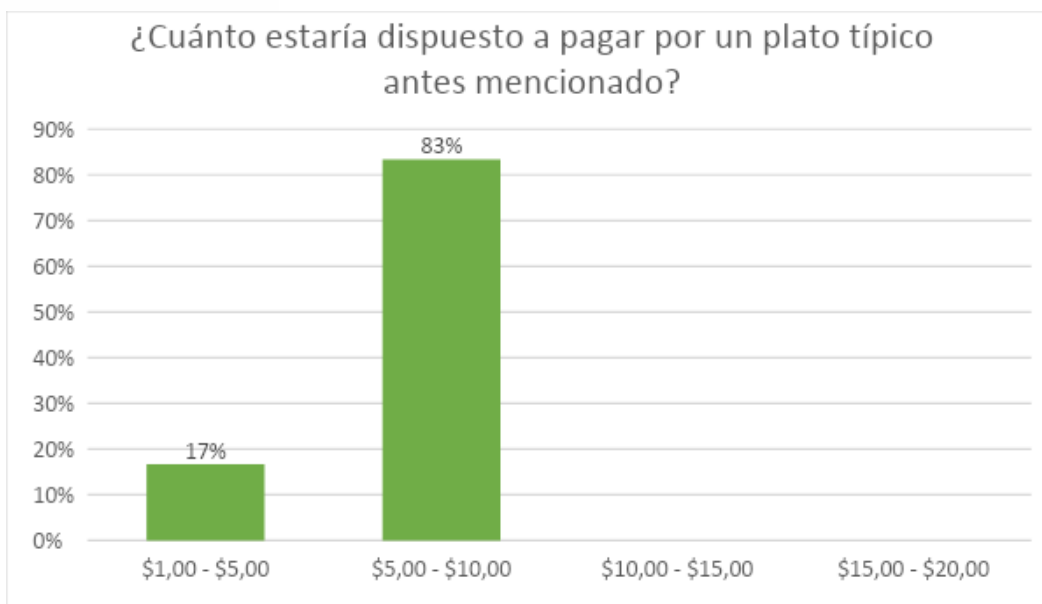


Gráfico 41: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 83% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 17% estaría dispuesto a pagar de \$1,00 a \$5,00.

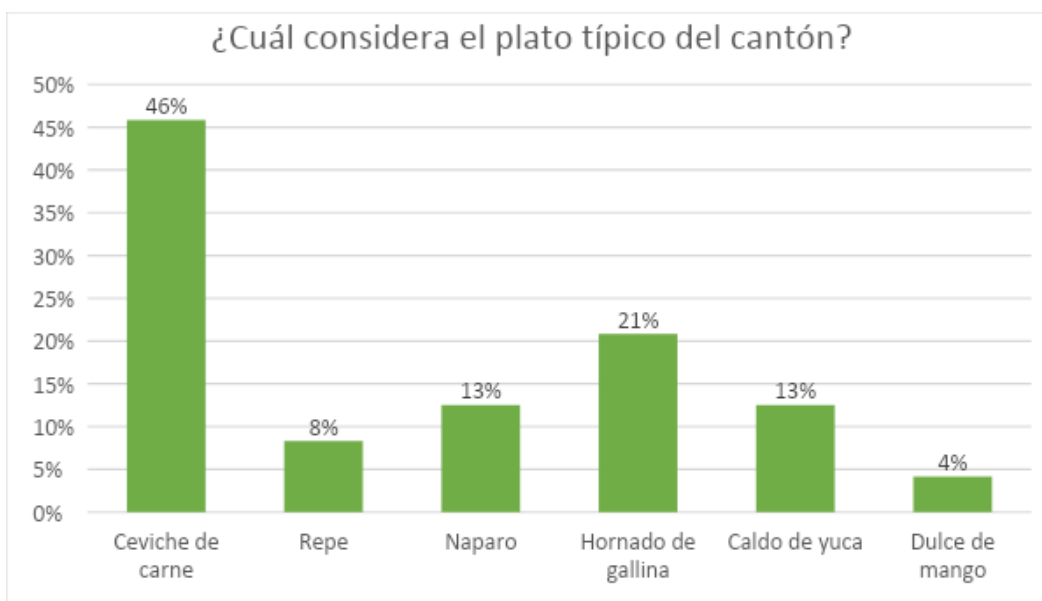


Gráfico 42: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos decir que el ceviche de carne es el plato típico de Macará representando el 46% de los encuestados, seguido por el hornado de gallina criolla con el 21% y naparo con el 13%.

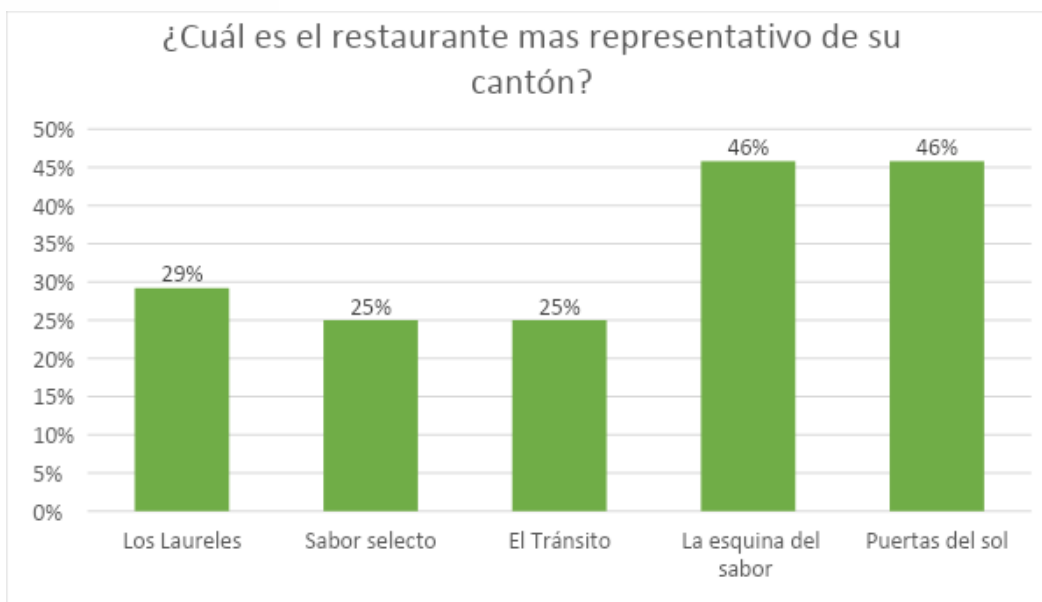


Gráfico 43: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, ofrece una variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están la esquina del sabor y puertas del sol que tiene el 46% respectivamente, de preferencia por los pobladores, seguido de los Laureles con el 29% de preferencia.

2.1.9 Cantón Olmedo, Gastronomía

Olmedo basa su economía en la producción agrícola y ganadera, destaca la crianza de aves de corral, vacas, borregos y cerdos; y los cultivos de maní, caña, maíz, banano, piña, yuca, aguacate y en mayor medida el café.

El café es considerado de los mejores del país y muy apetecido en el extranjero, suele ir servido con melloco; una preparación conformada por maní y verde y acompañado por cecina.

Cecina.- Carne de cerdo adobada con especias, acompañada de yuca o mote, con encurtido de cebolla y tomate.

Repe blanco o repe lojano, denominado en la época moderna como crema de banano, se hace con guineo verde, queso, cilantro. Si se usa papa es repe mestizo.

Bocadillo.- Dulce de panela, agua y maní.

UCUENCA

Café.- se usa café orgánico con agua hervida.

Alfeñique.- confitura de azúcar pura de caña con maní y panela.

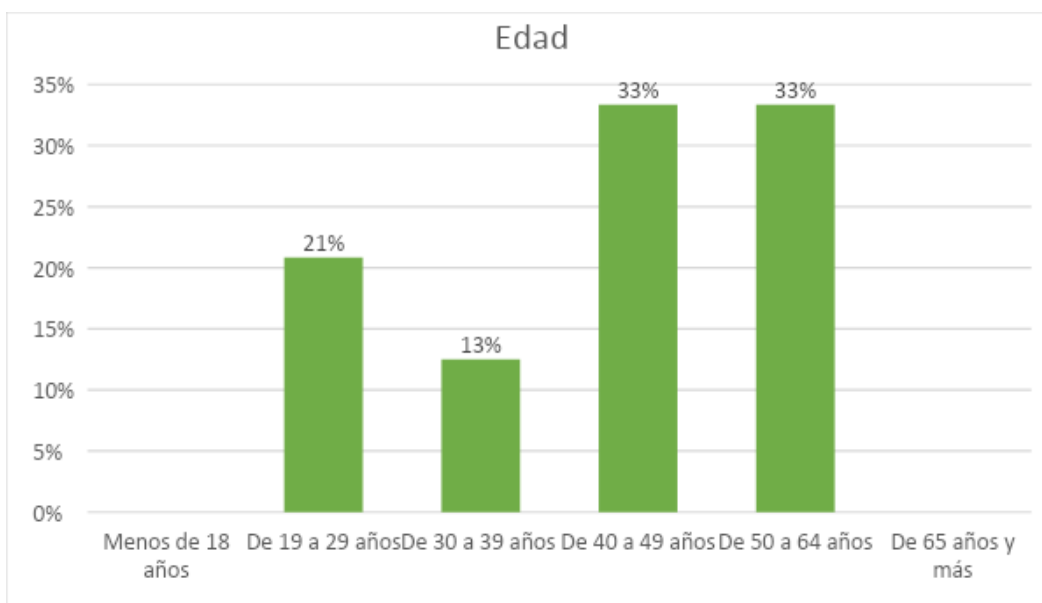


Gráfico 44: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 33% de encuestados oscila entre los 40 a los 49 años, mientras que el 33% se ubica en un rango de edad de 50 a 64 años.

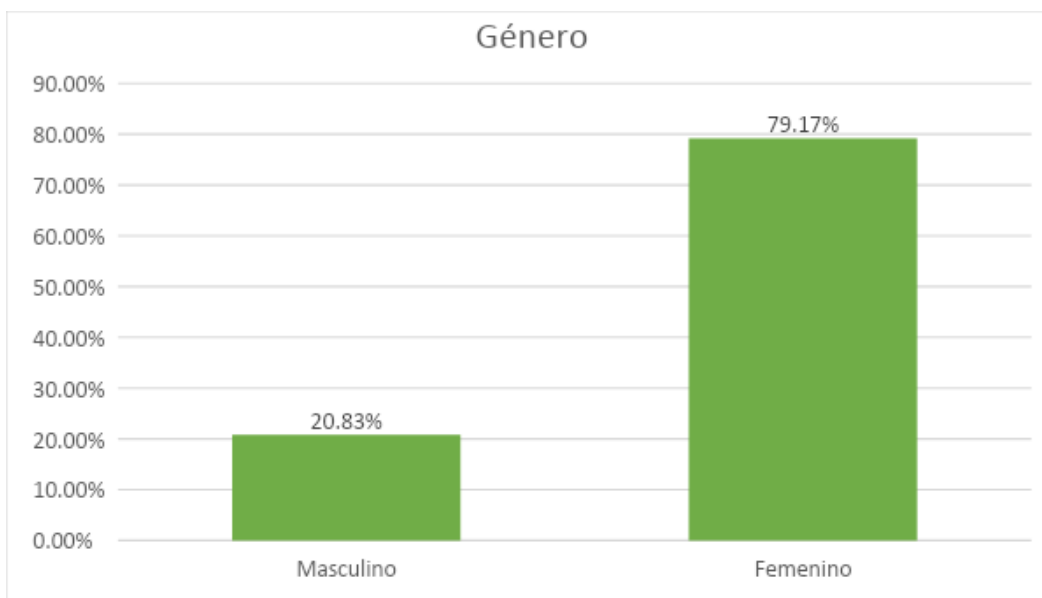


Gráfico 45: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

En el gráfico se observa que el 79.17% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 20.83% con el género masculino.

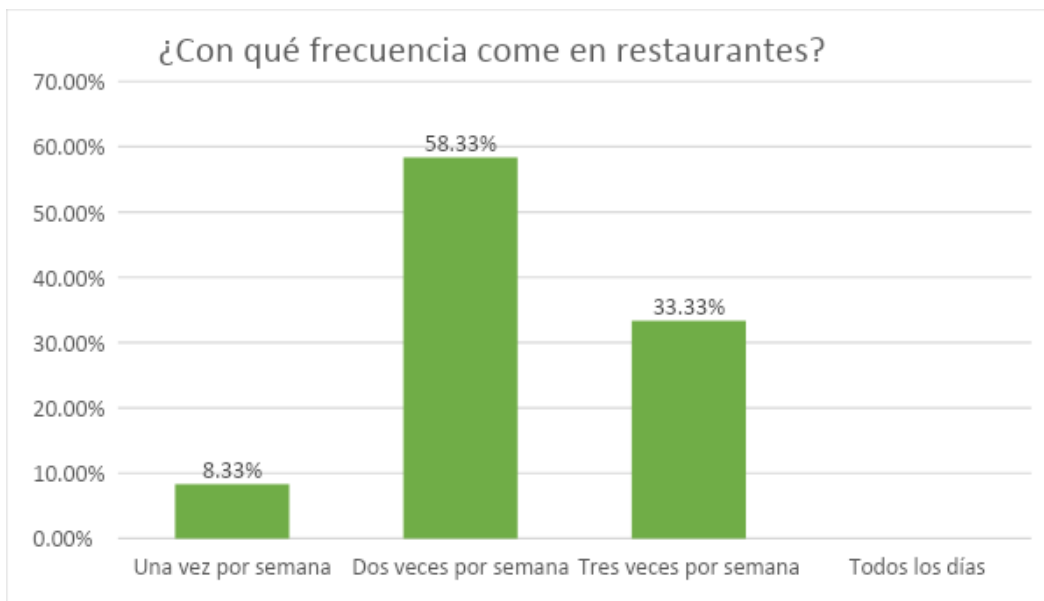


Gráfico 46: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 58.33.67% y tres veces por semana con el 33.33%.

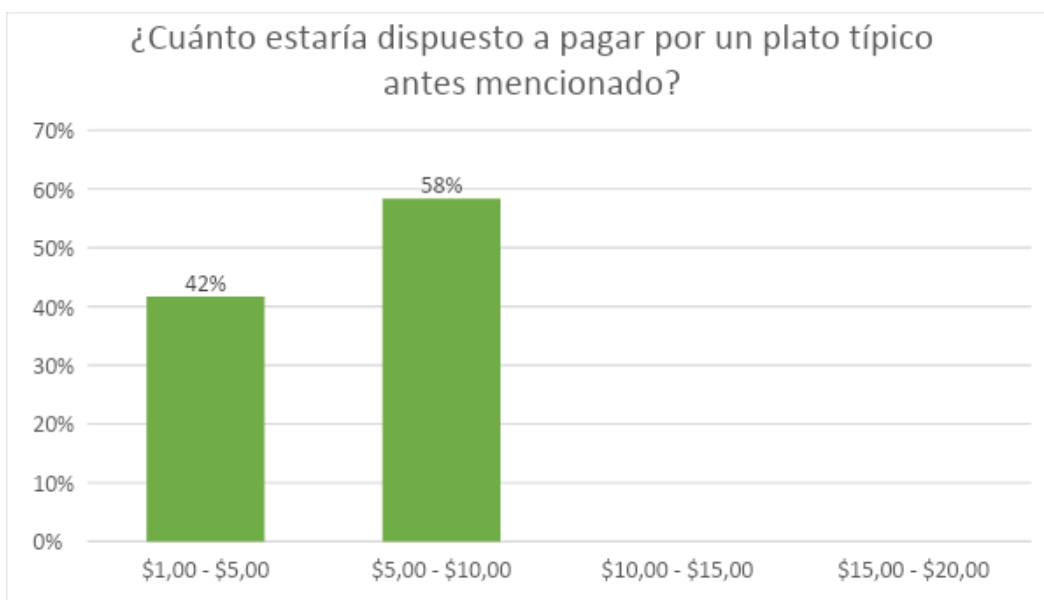


Gráfico 47: Cuánto estaría dispuesto a pagar.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

El 42% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$1,00 y \$5,00 por los platos antes mencionados, el 58% estaría dispuesto a pagar de \$5,00 a \$10,00.

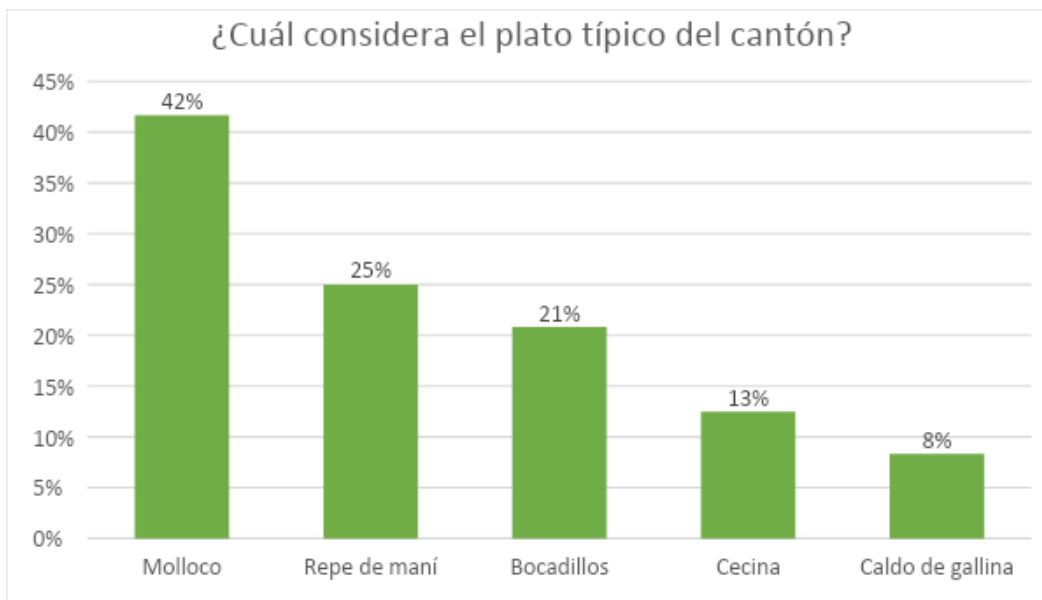


Gráfico 48: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el Molloco es el plato típico de Olmedo representando el 42% de los encuestados, seguido por repe de maní con el 25% y bocadillos con el 25%.

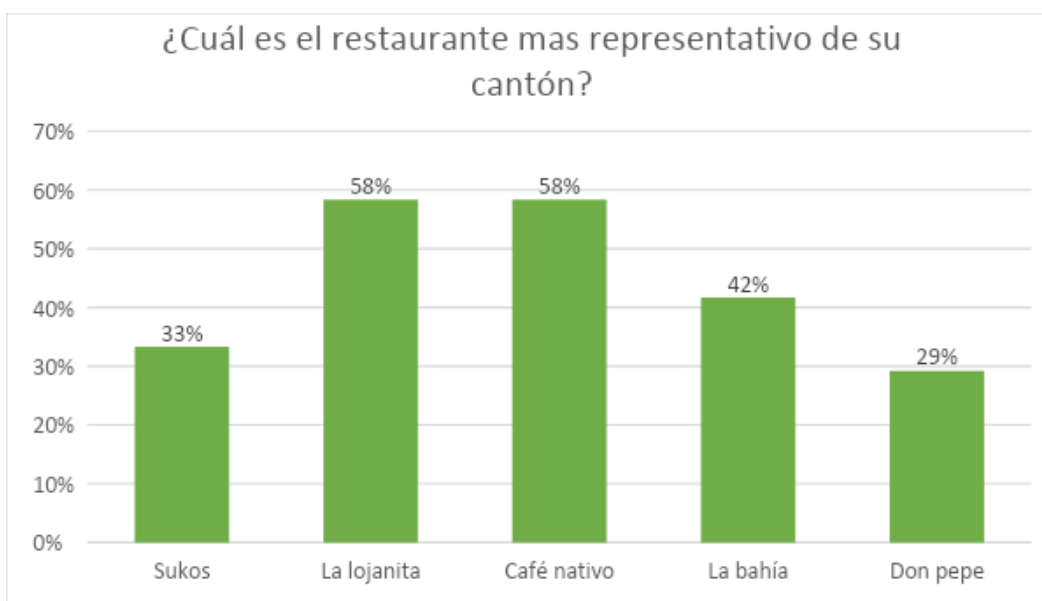


Gráfico 49: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

Por otra parte, ofrece una amplia variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están café nativo y la lojanita que tiene el 58% respectivamente, de preferencia por los pobladores, seguido de la bahía con el 42% de preferencia.

2.1.10 Cantón Paltas, Gastronomía

La economía de Paltas está basada en la producción de la tierra y de animales de corral, la producción de maíz, panela, horchata y dulces se encuentran dentro sus actividades, esto sumado a la producción de artesanías y alforjas han caracterizado al cantón Palta.

Palta sobresale al mundo con la producción de bolsos y bolsicos hechos de algodón y el pelo de borrego, y pintados con colores provenientes de fuentes naturales; las alforjas de igual manera tienen capacidad de varias arrobas y hasta un quintal, son tejidos a mano.

Aucha de col, se pica la col en trozos pequeños, se cocina, escurre y exprime con las manos, se refrita ajo con cebolla, se licua maní tostado y molido, se sofrita el maní con ajo, cebolla col, perejil; se sirve con guineo o yuca.

Sango de maíz.- se prepara con harina de maíz seco, tostado molido con agua, se refrita en un sartén con quesillo y rectificada con sal, se acompaña de huevo frito, aguacate, longaniza y una taza de café.

Longaniza.- Se hace con intestinos, tripas y carne de chanco, ajo, cebolla, comino, pimienta, manteca, sal, color, se acompaña de arroz, yuca, mote y encebollado.

Asado de borrego.- Se usa carne de borrego, aliño, sal y cerveza, se acompaña de papas y salsa de chimichurri.

UCUENCA

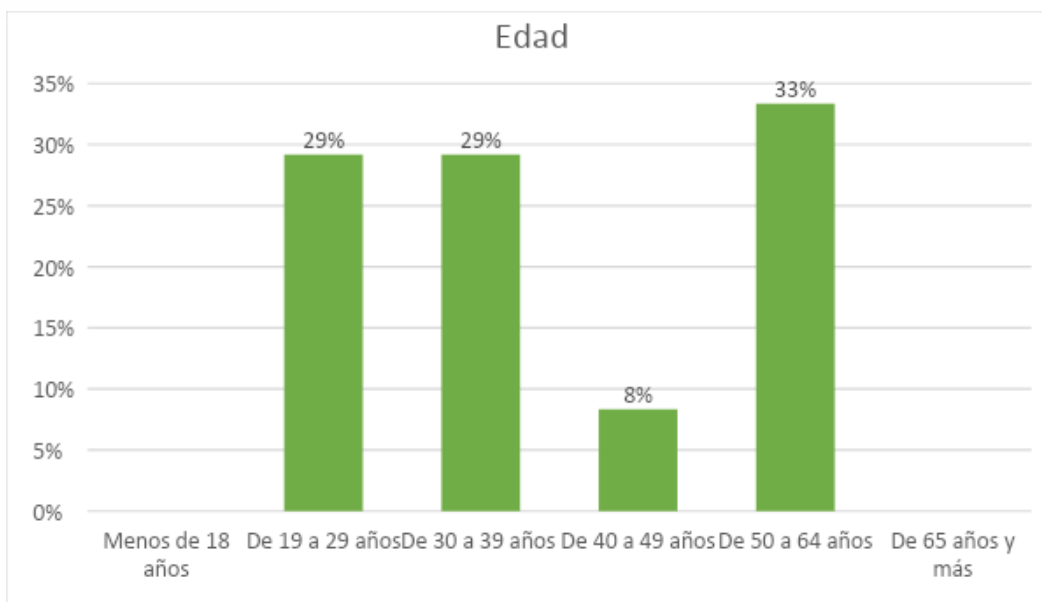


Gráfico 50: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 58% de encuestados oscila entre los 19 a los 39 años, mientras que el 33% se ubica en un rango de edad de 50 a 64 años.

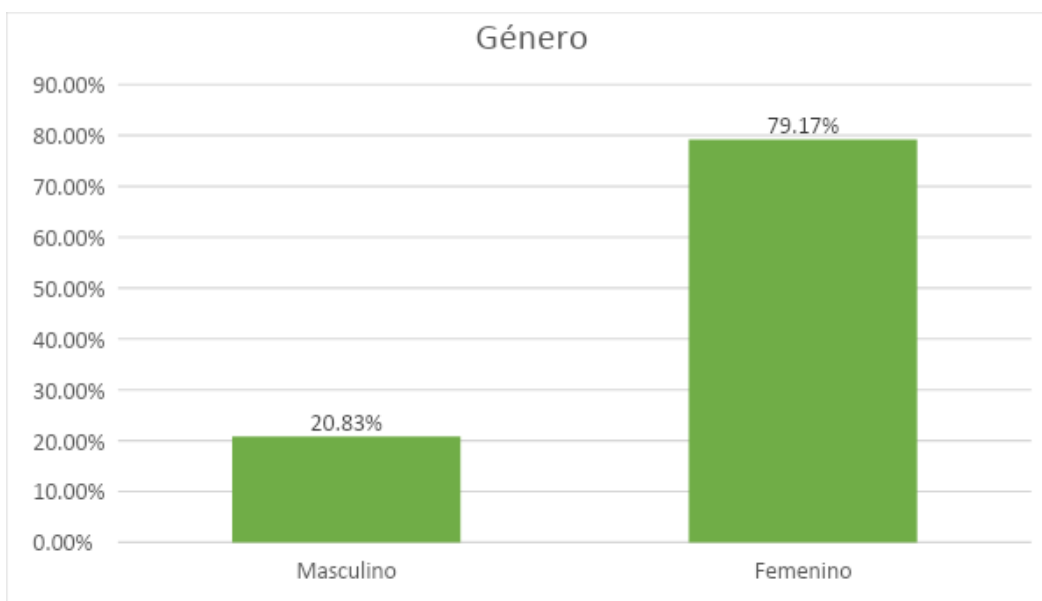


Gráfico 51: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 79.17% de encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 20.38% con el género masculino.

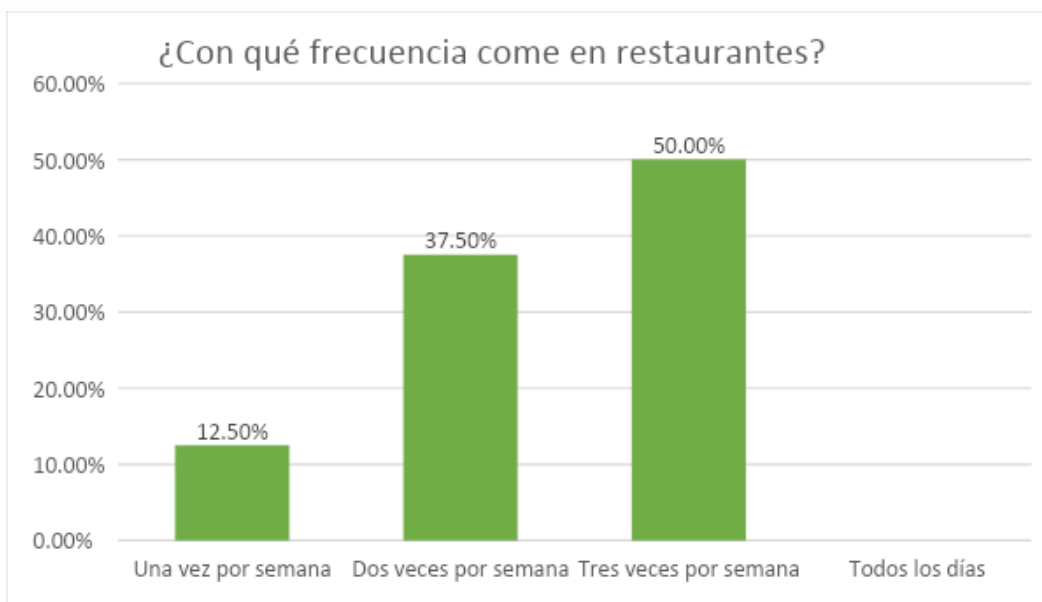


Gráfico 52: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de tres veces por semana con el 50% y el 37.50% dos veces por semana, mientras que el 12.50% una vez por semana.



Gráfico 53: Cuánto estaría dispuesto a pagar.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 67% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 33% estaría dispuesto a pagar entre \$1,00 y \$5,00.

UCUENCA

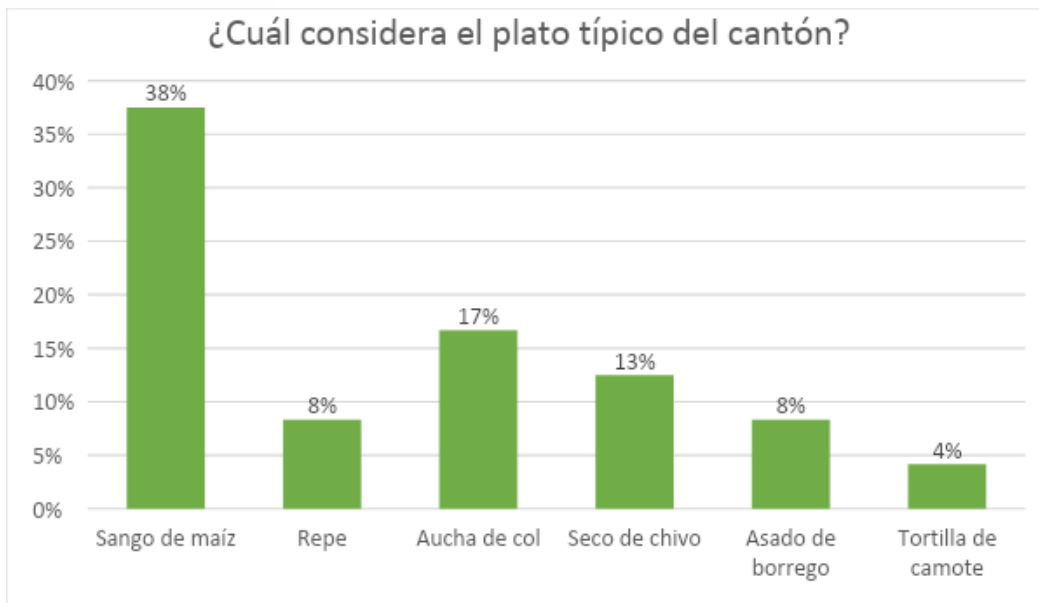


Gráfico 54: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el sango de maíz es el plato típico de Paltas representando el 38% de preferencia por los encuestados, seguido por Aucha de col con el 17%.

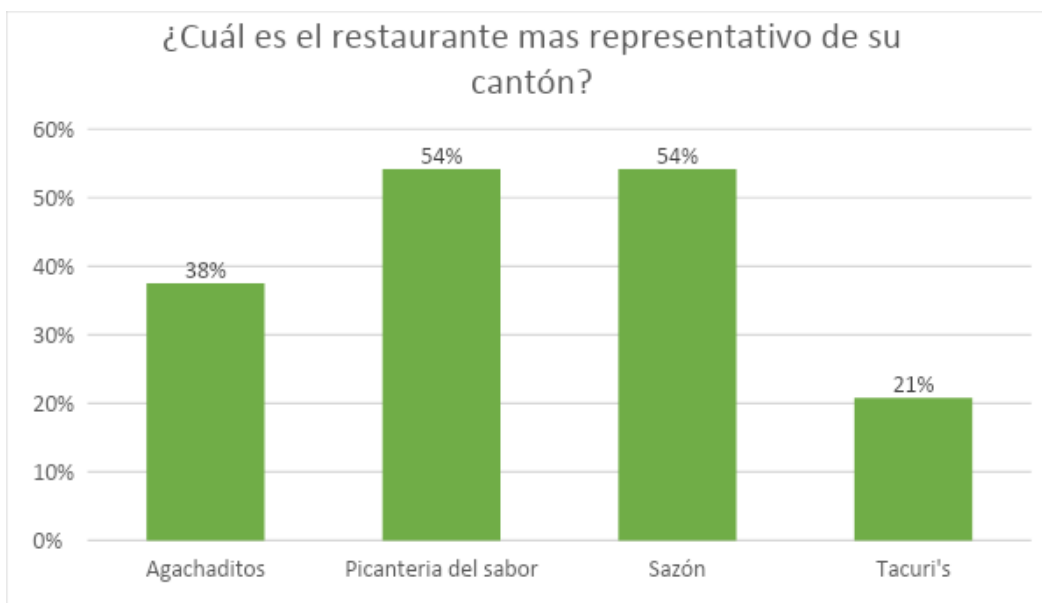


Gráfico 55: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Los restaurantes más conocidos en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados están Picantería del sabor y la Sazón que tiene el 54% de preferencia por los pobladores, seguido de Agachaditos con el 38% de preferencia.

2.1.11 Cantón Pindal, Gastronomía

La economía de Pindal tiene como pilar la producción de maíz y su derivada la maicena, siendo un referente de producción y distribución; también produce en menor medida cacao, mango, café, guayaba y otros, la producción de animales de granja y aves de corral también está presente en el cantón.

Arvejas con guineo.- Es una sopa de arveja seca, guineo, leche y quesillo.

Tamal Lojano.- Se hace con maíz seco mojado con manteca de chanco y aliños, envuelto en hoja de achira con condumio de carne de cerdo o pollo, se acompaña con una taza de café.

Humitas o Sambates.- Se usa choclo tierno, manteca de cerdo, sal, envuelto en hoja de maíz con condumio de queso o quesillo.

Sancocho de Congatullo.- Es un plato elaborado con yuca, guineo, col, carne de chanco, orégano y cebolla.

Longaniza.- se usan las tripas del cerdo, ajo, cebolla, comino, pimienta, manteca, sal y achiote, se acompaña con mote y plátano maduro frito.

Sango de maíz.- se usa la mezcla de harina de maíz seco, tostado, molido junto con agua, se fríe añadiendo quesillo y sal. Se acompaña de huevo frito, aguacate, longaniza frita y una taza de café.

Seco de gallina.- Es un plato con gallina, arroz, yuca y plátano maduro frito.

UCUENCA

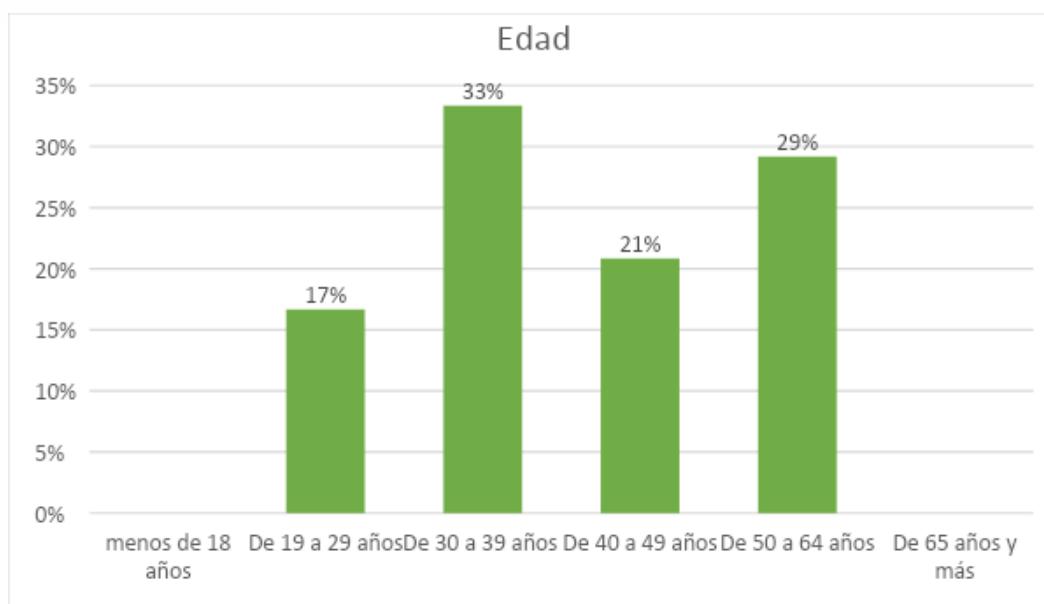


Gráfico 56: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 33% de encuestados oscila entre los 30 a los 49 años, seguido de encuestados que pertenecen al grupo de 50 a 64 años representando el 29% del total, mientras que el 21% se ubica en un rango de edad de 40 a 49 años.

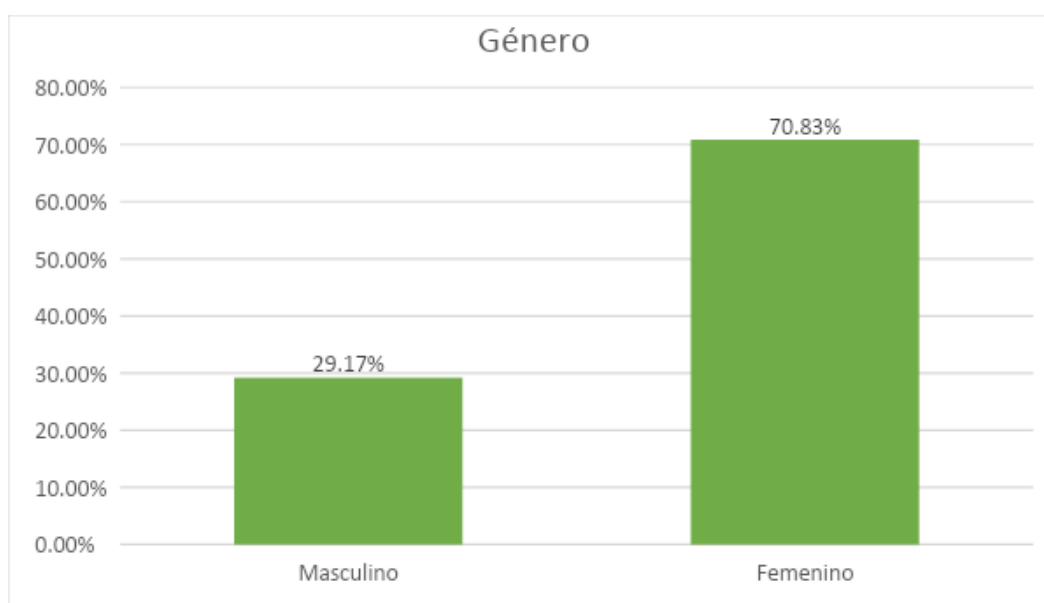


Gráfico 57: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 70.83% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 29.17% con el género masculino.

UCUENCA

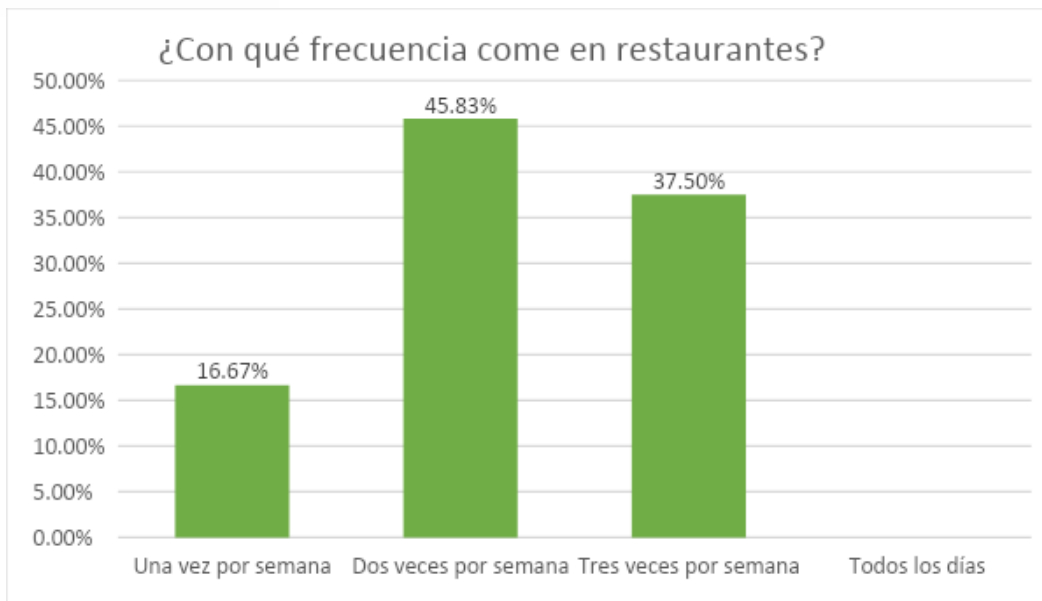


Gráfico 58: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Continuando con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 45.83%, seguido por tres veces por semana con el 37.5% de puntuación.

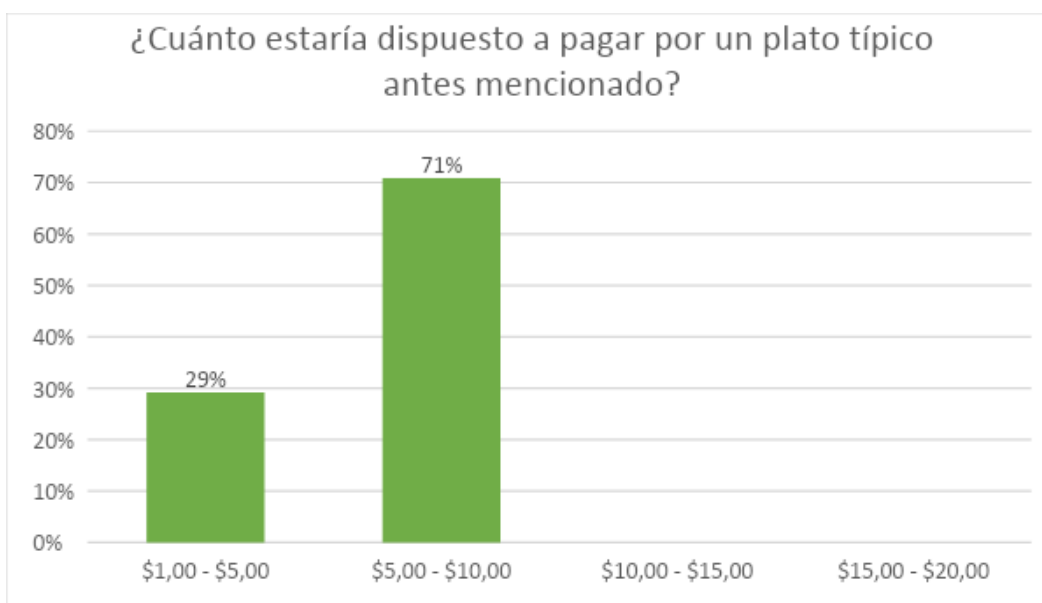


Gráfico 59: Cuánto estaría dispuesto a pagar.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 71% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados y el 29% pagaría entre \$1,00 y \$5,00.

UCUENCA

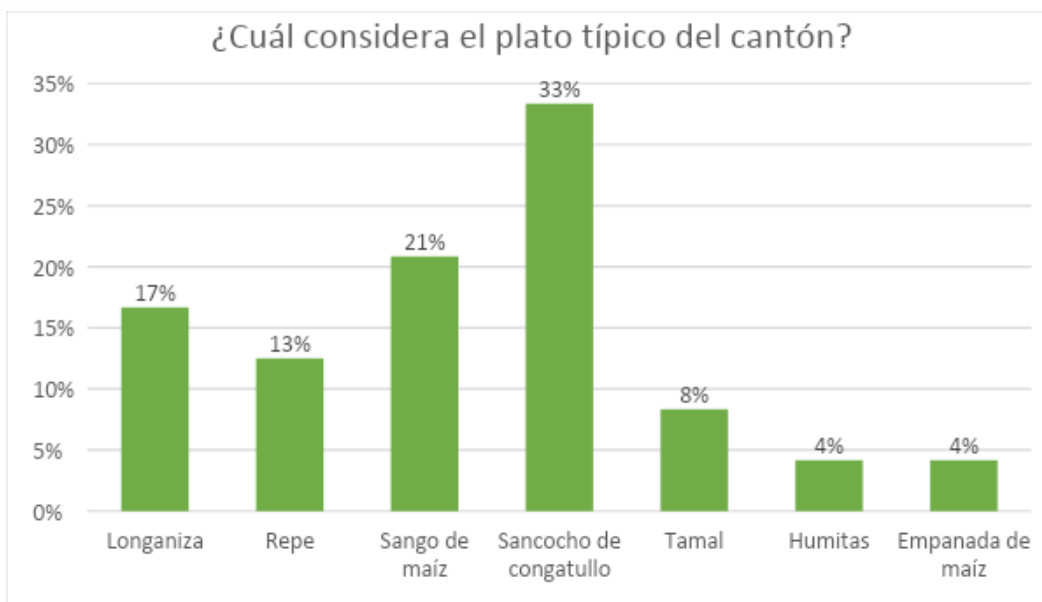


Gráfico 60: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el sancocho de Cungatullo es el plato típico de Pindal representando el 33% de los encuestados, seguido por el sango de maíz con el 21%.

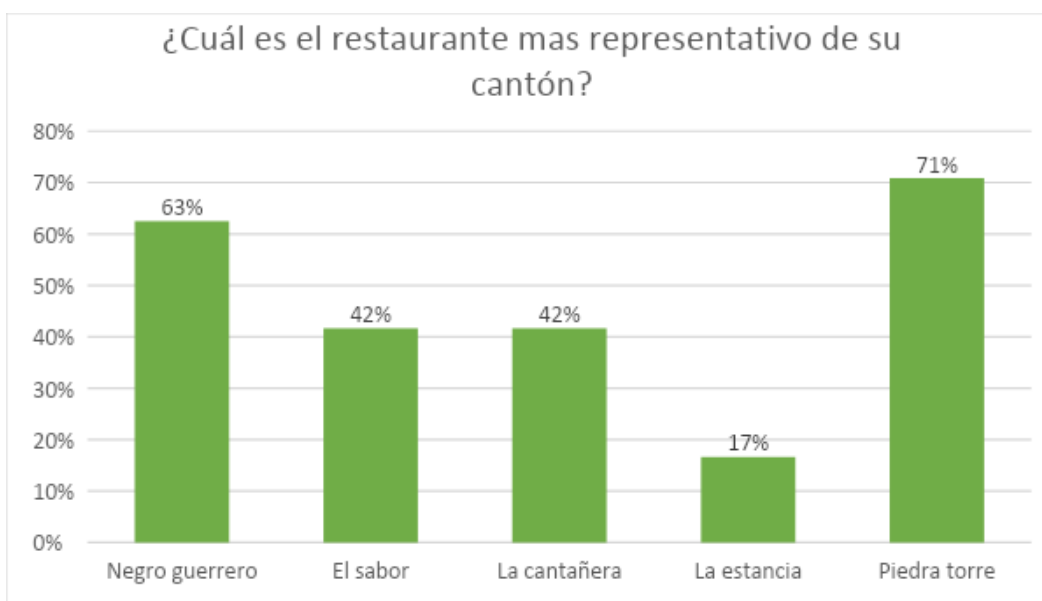


Gráfico 61: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, ofrece una corta variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están piedra

UCUENCA

torre que tiene el 71% de preferencia por los pobladores, seguido de Negro guerrero con el 63% de preferencia.

2.1.12 Cantón Puyango, Gastronomía

El cantón Puyango es productor agrícola de varias frutas como banano, naranja, limón; también la producción de maíz, caña y panela a partir de la caña; el ganado también complementa la producción, desde vacas, caballos y aves.

Arvejas con guineo.- Es una sopa de arveja seca, guineo, leche y quesillo.

Longaniza.- Se usa un el intestino de cerdo, ajo, cebolla, comino, pimienta, manteca, sal y achiote, se acompaña de mote y plátano maduro frito.

Chanfaina.- se realiza en leña sobre una paila de bronce, donde se usa la carne de cerdo y espinazo, vísceras, patas, costillas, cabeza, brazos, pierna, corazón, se condimenta con orégano, perejil, ajo, cebolla, achiote, arroz.

Arroz piarero.- se cuenta que los antiguos habitantes en sus viajes entre ciudades para obtener productos, entonces apareció un plato rápido de elaborar, que ayuda a recuperar las fuerzas del cuerpo, donde se usa carne seca desmenuzada y majada, se acompaña de zarandaja, guineo seda y arroz, se cocina en una olla de barro y se sirve con chicha de jora.

Cecina cortada en piedra.- se usan lomos de cerdo cecinado, se aliña con ajo, sal y aceite, se cuelga sobre un fogón para su secado; después del secado se aplasta la carne con piedra, y se la acompaña con arroz, menestra de frejol, mote, curtido de cebolla, ají y chicha de jora.

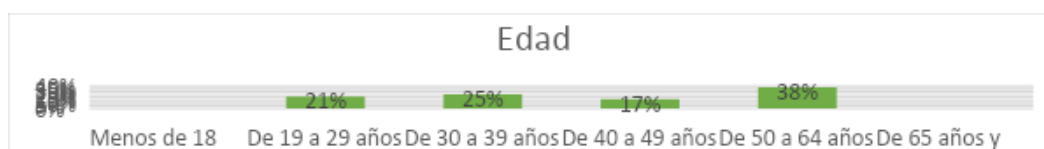


Gráfico 62: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 38% de encuestados oscila entre los 50 a los 64 años, mientras que el 25% se ubica en un rango de edad de 30 a 39 años.

UCUENCA

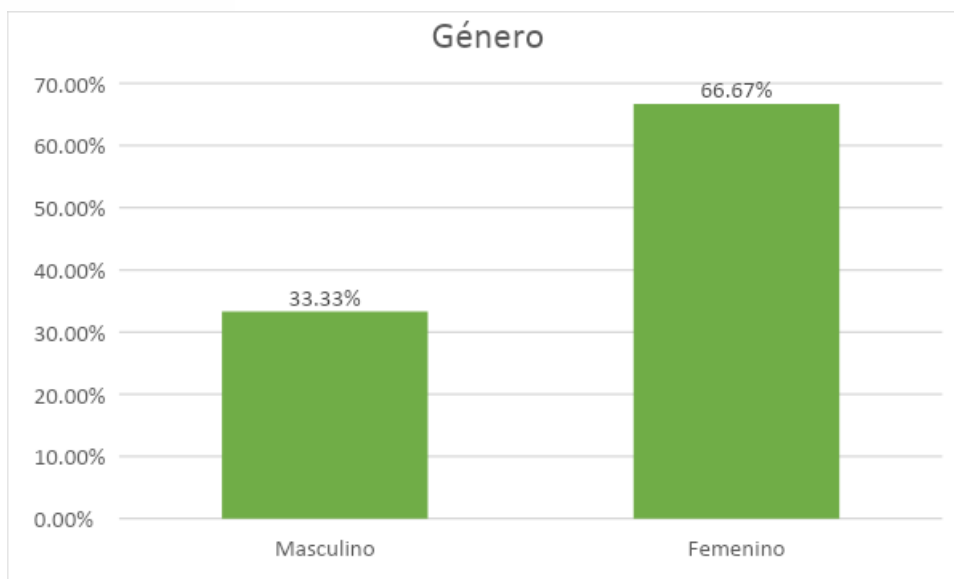


Gráfico 63: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 66.67% de encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 33.33% con el género masculino.

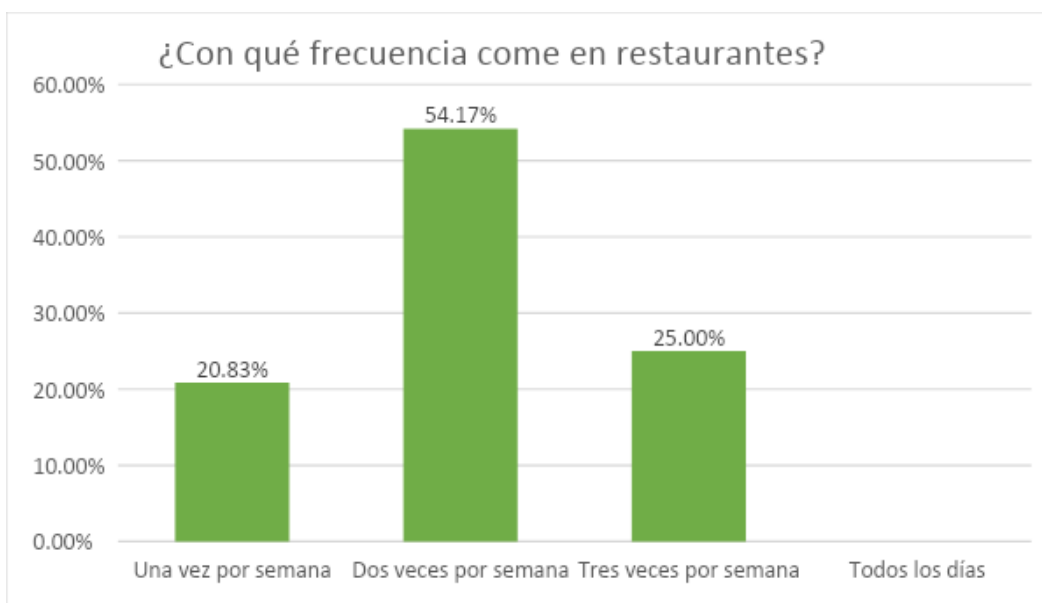


Gráfico 64: Frecuencia con la que come en restaurantes.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 54.17% mientras que la opción de una vez por semana tiene una elegibilidad del 20.38%.

UCUENCA

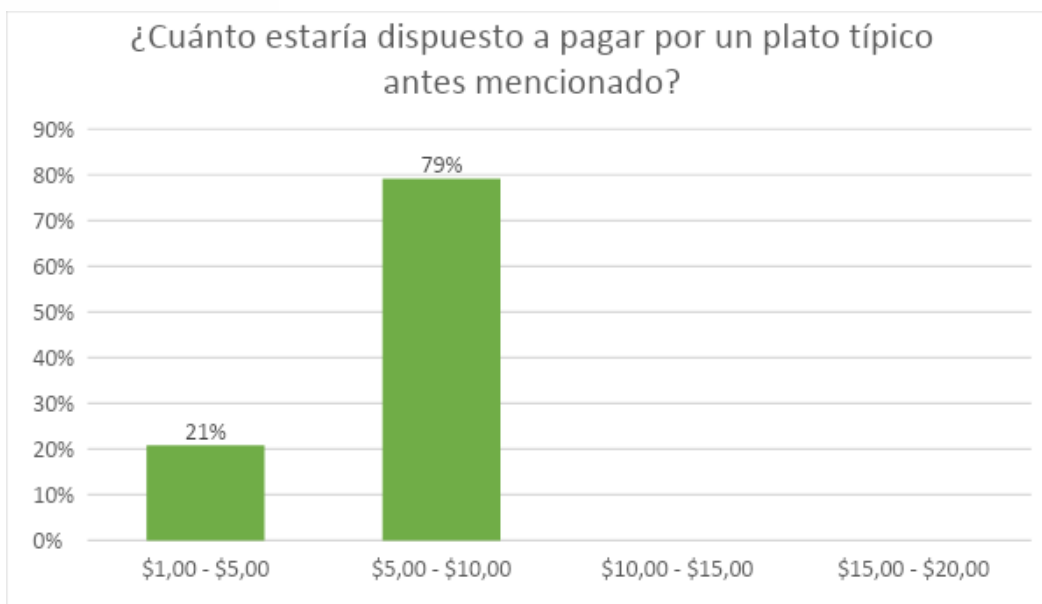


Gráfico 65: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 79% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 21% estaría dispuesto a pagar de \$1,00 a \$5,00.

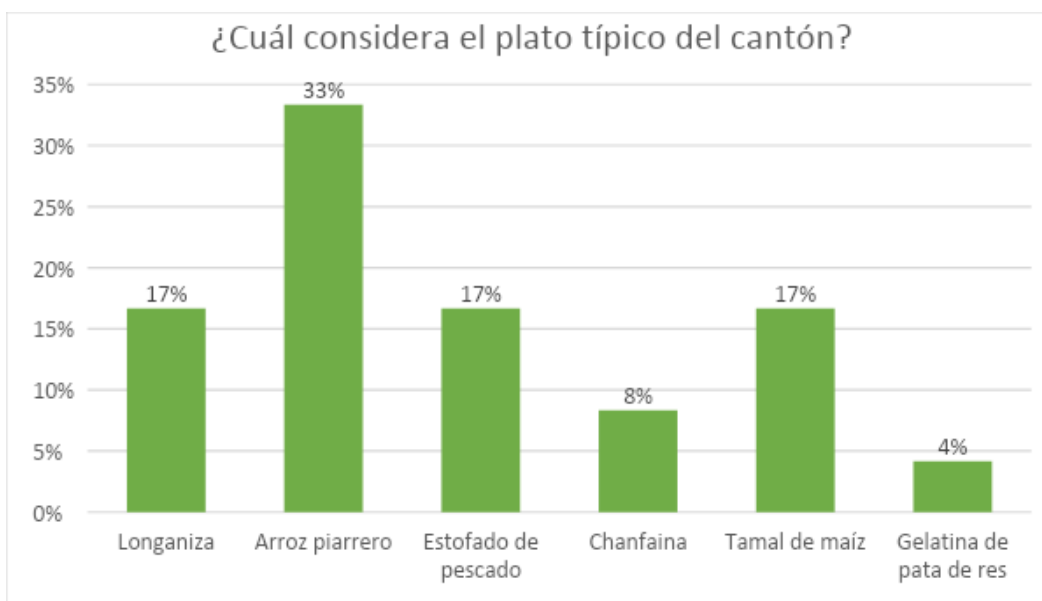


Gráfico 66: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el arroz piarrero es el plato típico de Puyango representando el 33% de los encuestados, seguido por el Estofado de pescado y tortilla de maíz con el 17% y Longaniza con el mismo porcentaje.

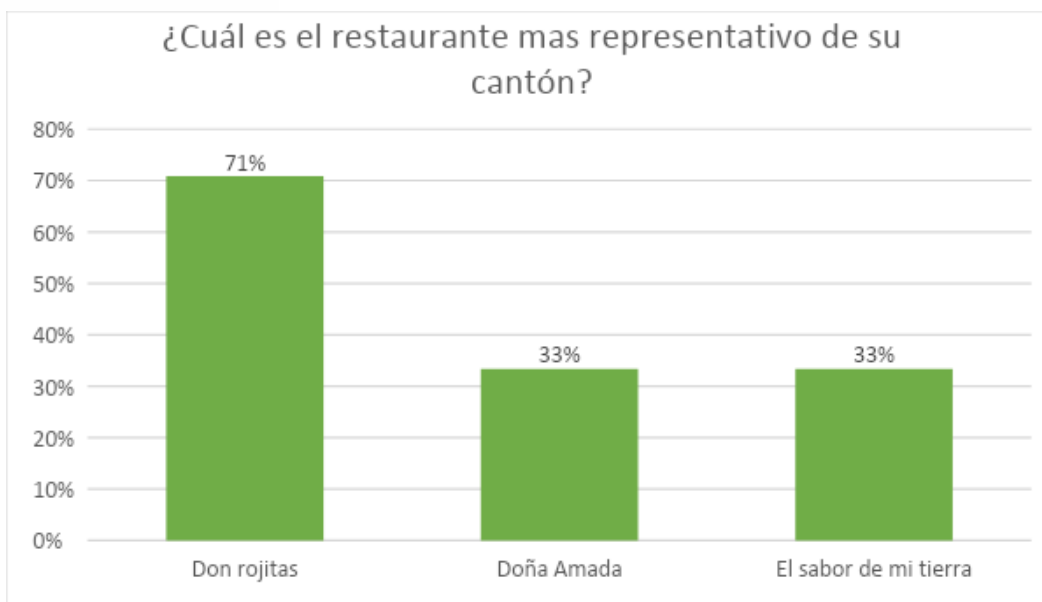


Gráfico 67: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El cantón Puyango dispone de restaurantes donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Don rojitas que tiene el 71% de preferencia por los pobladores, seguido doña Amanda y el Sabor de mi tierra el 33% de preferencia.

2.1.13 Cantón Quilanga, Gastronomía

Quilanga se identifica con la producción de café San Salvador y Sarchimor principalmente; dentro de la producción agrícola también encontraremos el guineo, el maíz, fréjol y yuca gracias a sus tierras fértiles y su producción tecnificada.

Sancocho de Cungatullo.- es una preparación a base de yuca, guineo, col, carne de chanco, orégano y cebolla.

Tortilla de maíz.- son tortilla con el uso del maíz, el choclo o yuca molida, con huevo y sal, se agrega panela rallada y se cocina sobre un tiesto.

Seco de res.- Se realiza con carne con hueso, ajo, cebolla, comino, orégano, achiote, perejil, sal y tomates, acompañado de arroz y yuca.

Café.- Quilanga es ganadora de la taza Dorada por su calidad y sabor.

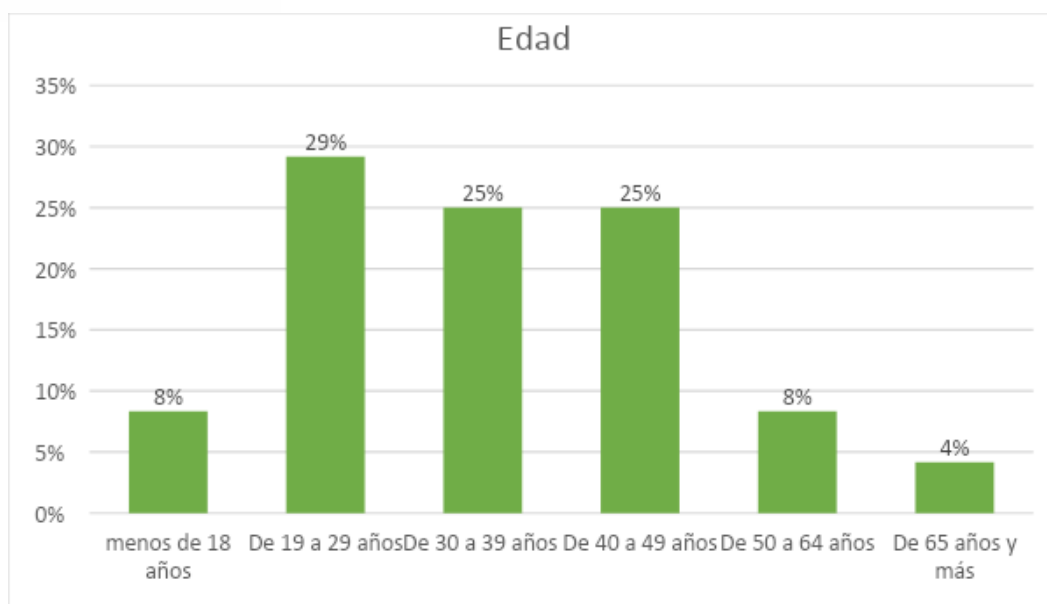


Gráfico 68: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico indica que el 29% de encuestados se encuentra en un rango de edad de 19 a 29 años, representando a una población relativamente joven, por otra parte el 50% de encuestados oscilan entre los 30 a 39 años.

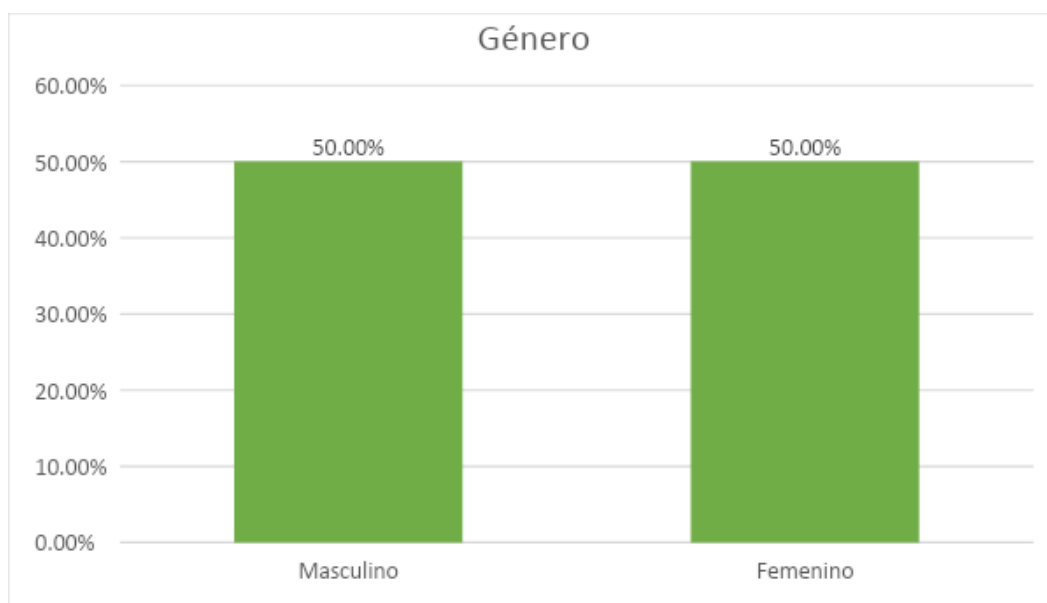


Gráfico 69: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico muestra un resultado equitativo con respecto al género, siendo un 50% de encuestados de género masculino y el otro 50% pertenecientes al género femenino.

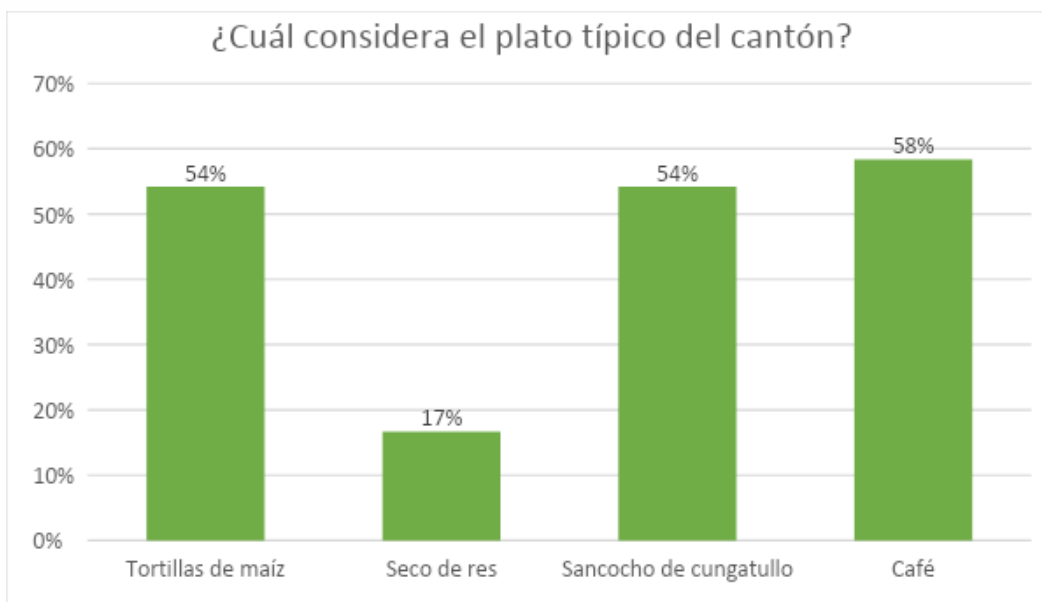


Gráfico 70: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Dentro de las encuestas se presentó la opción de enlistar los platos tradicionales del cantón, los resultados obtenidos se observan en el gráfico, mostrando que el sancocho de cungatullo representa al cantón con el 54% de los resultados, de la misma manera la tortilla de maíz representa el 54% de los resultados. A estos resultados se agrega el café, bebida tradicional de la provincia, con el 58% del total.

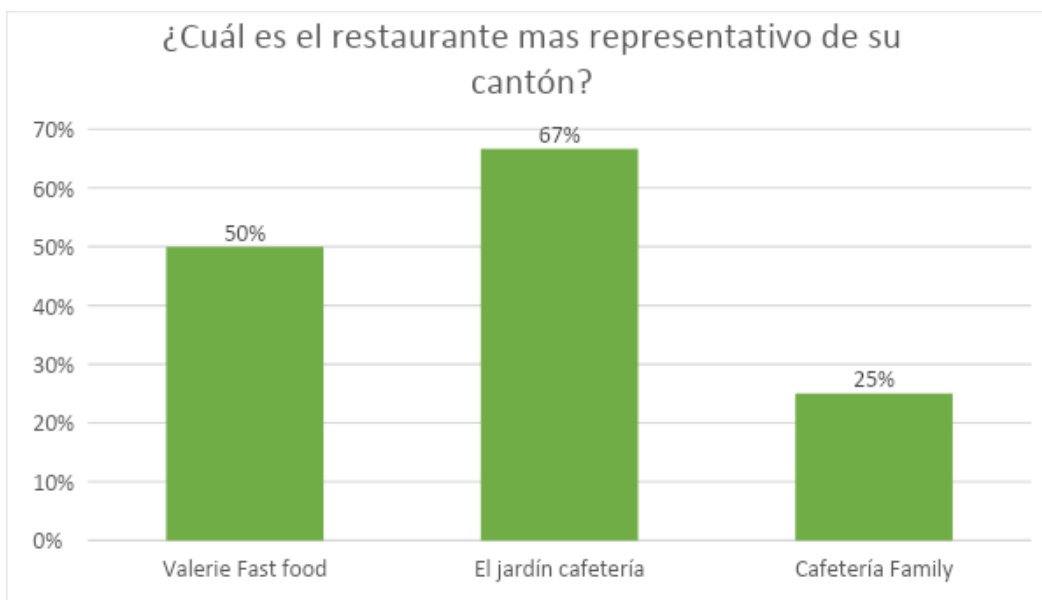


Gráfico 71: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

A pesar de existir poca afluencia a restaurantes en el cantón, existe una pequeña oferta gastronómica, entre ellos podemos encontrar que el 67% de encuestados tienen El jardín Cafetería, como una opción preferida, seguido de Valeri Fast food con el 50% del total.

2.1.14 Cantón Saraguro, Gastronomía

La Producción agrícola es parte de la actividad económica del Saraguro, encontramos productos como el maíz, fréjol, haba, arveja, papa, trigo, cebada, ajo, cebolla, yuca, tomate y frutas de todo tipo, hay que destacar también la siembra de plantas consideradas medicinales como la manzanilla, borraja, ataco, cedrón, ruda, etc que forman parte de la producción en las tierras fértiles del cantón; un punto importante a destacar es el hábito de sepultar huesos de cuy en los terrenos de siembra para una buena cosecha.

La crianza de animales también es parte del cantón, encontramos animales como las vacas, cerdo y borregos para su consumo y venta; y la crianza del caballo y burro para transporte y carga; los animales de menor tamaño como cuyes y aves de corral también están presentes y son de consumo en el hogar, también de venta y como ofrenda en las fiestas populares.

Entre las principales preparaciones encontramos: Sopa de Quinua, Caldo de gallina criolla, Mote pelado. Tamales, Humitas, queso y quesillo.

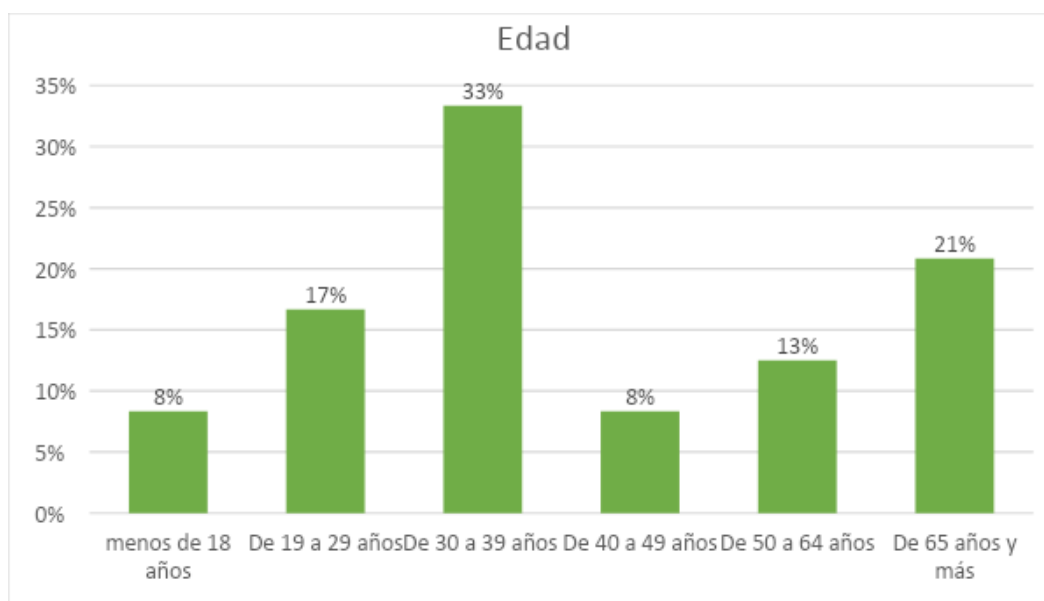


Gráfico 72: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

El gráfico nos indica que el 33% de encuestados oscila entre los 30 a los 39 años, mientras que el 17% se ubica en un rango de edad de 19 a 29 años.

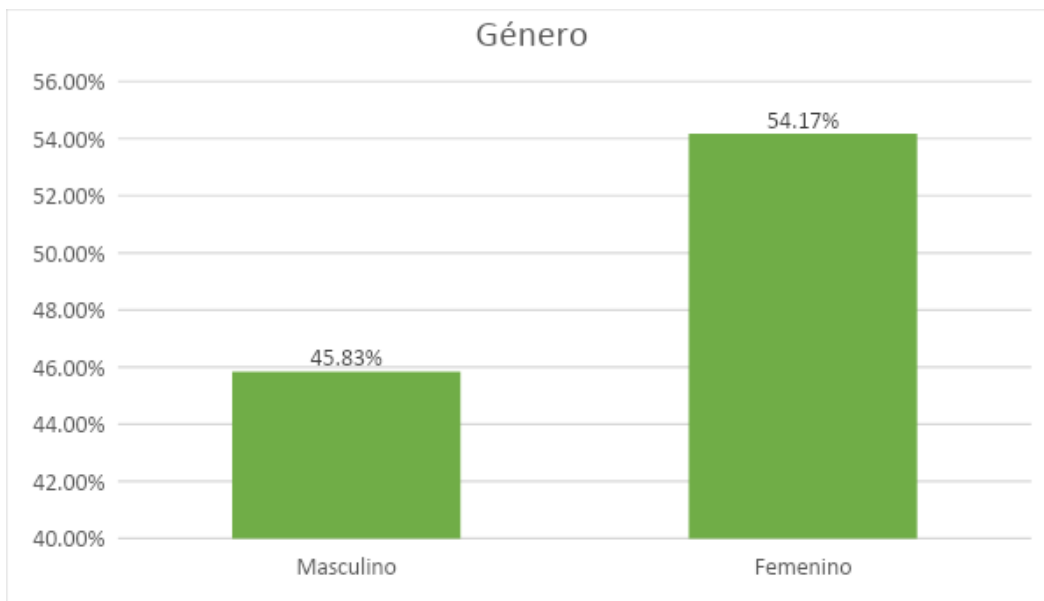


Gráfico 73: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 54.17% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 45.83% con el género masculino.

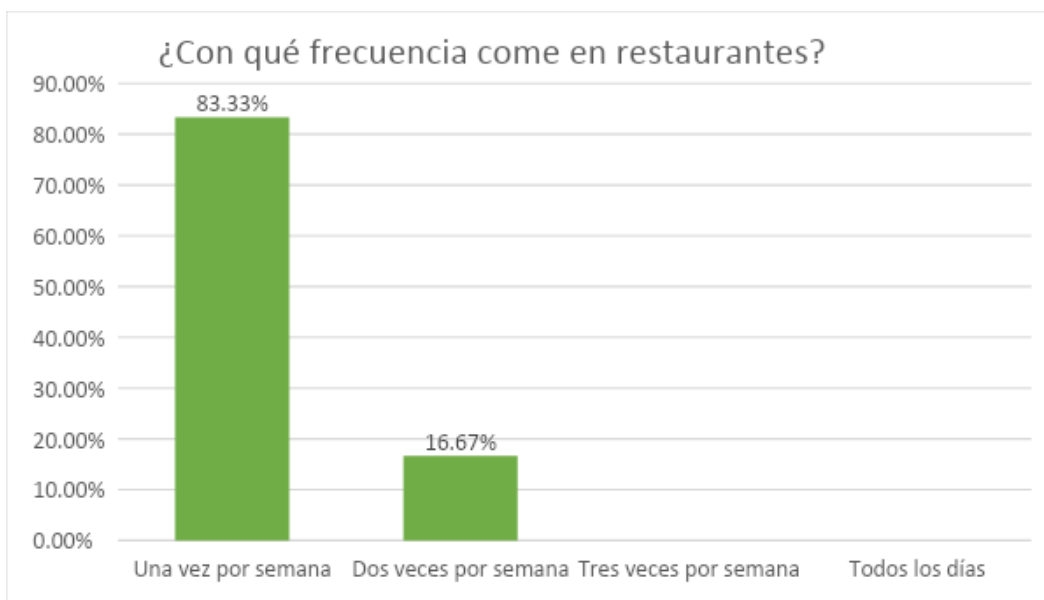


Gráfico 74: Frecuencia con la que come en restaurantes.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de una vez por semana con el

UCUENCA

83.33%. Mientras que el 16.67% acude a restaurantes dos o más veces por semana.

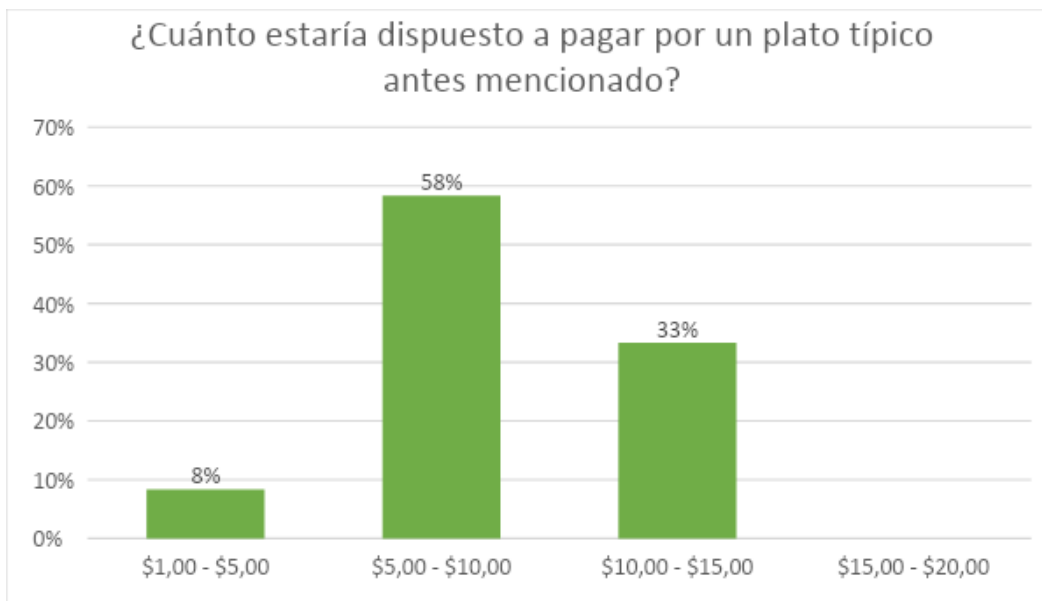


Gráfico 75: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 58% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 33% estaría dispuesto a pagar de \$10,00 a \$15,00 y el 8% pagaría entre \$1,00 y \$5,00.

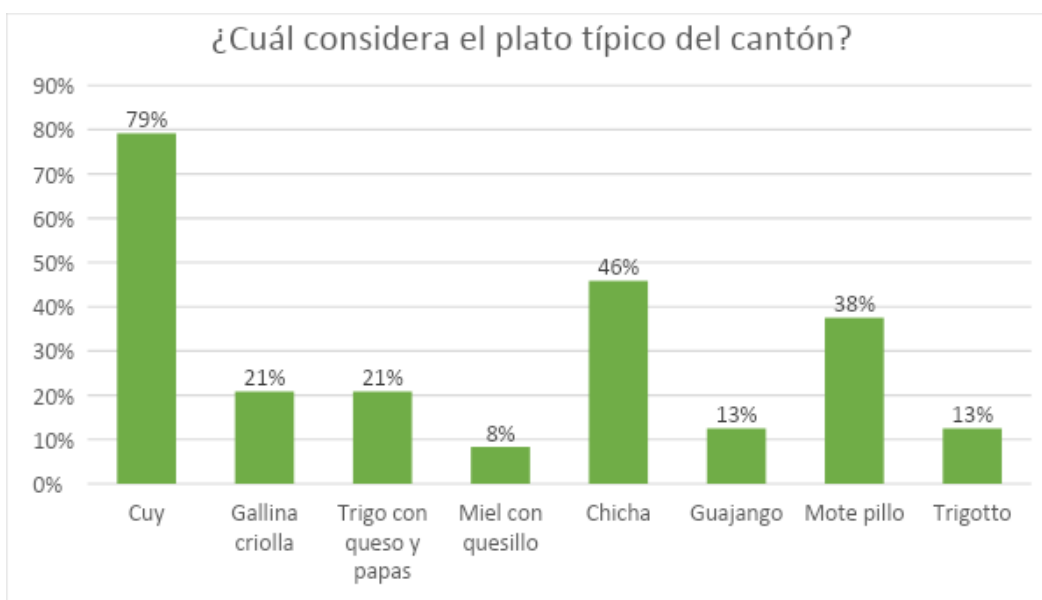


Gráfico 76: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

En la gráfica podemos observar que el cuy es el plato típico de Saraguro representando al 79% de los encuestados, seguido por mote pillo con el 38% y la chicha como bebida predilecta con el 46% de preferencia.

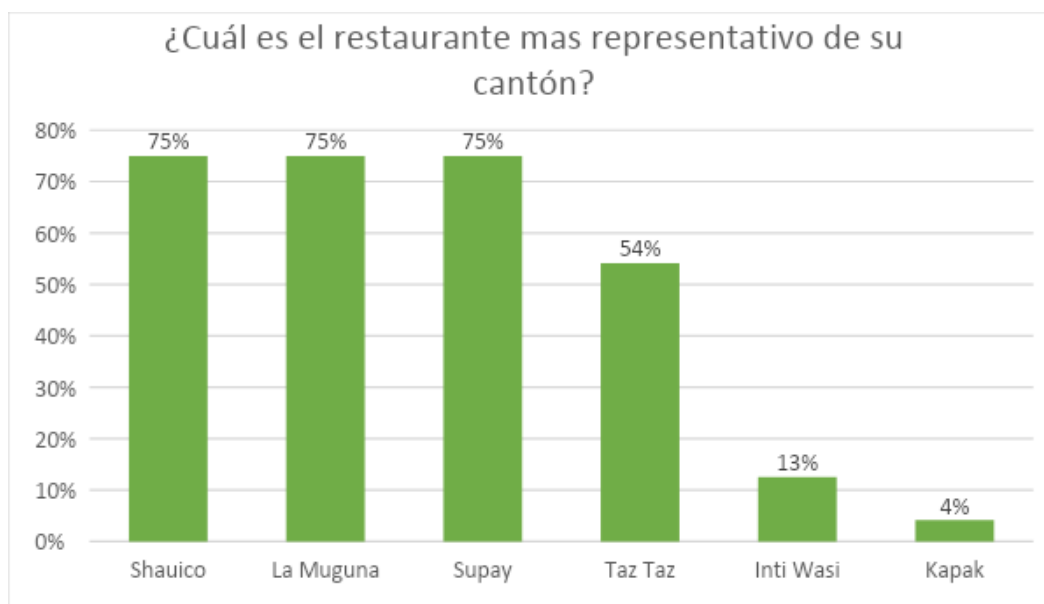


Gráfico 77: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, Saraguro ofrece una amplia variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Shamuico, La Muguna y Supay, con el 75% de preferencia respectivamente por parte de los encuestados.

2.1.15 Cantón Sozoranga, Gastronomía

Al igual que el resto de cantones, la agricultura está dentro de las actividades económicas de Sozoranga, de los productos producidos destacamos el maíz, la caña de azúcar, el poroto, el café y el arroz; el ganado también forma parte de sus actividades, como la crianza de aves de corral, chivos y cerdos que posibilitan la venta interna y el intercambio comercial con el país vecino.

Seco de gallina, gallina, arroz, yuca, plátano maduro frito

Repe blanco.- Guineo verde, quesillo y culantro con papa es repe mestizo

Arvejas con guineo.- sopa de arveja seca, guineo, leche y quesillo

Tamal.- mezcla de maíz seco, manteca de chanco y aliños en hoja de achira con condumio de carne de cerdo o pollo; taza de café

UCUENCA

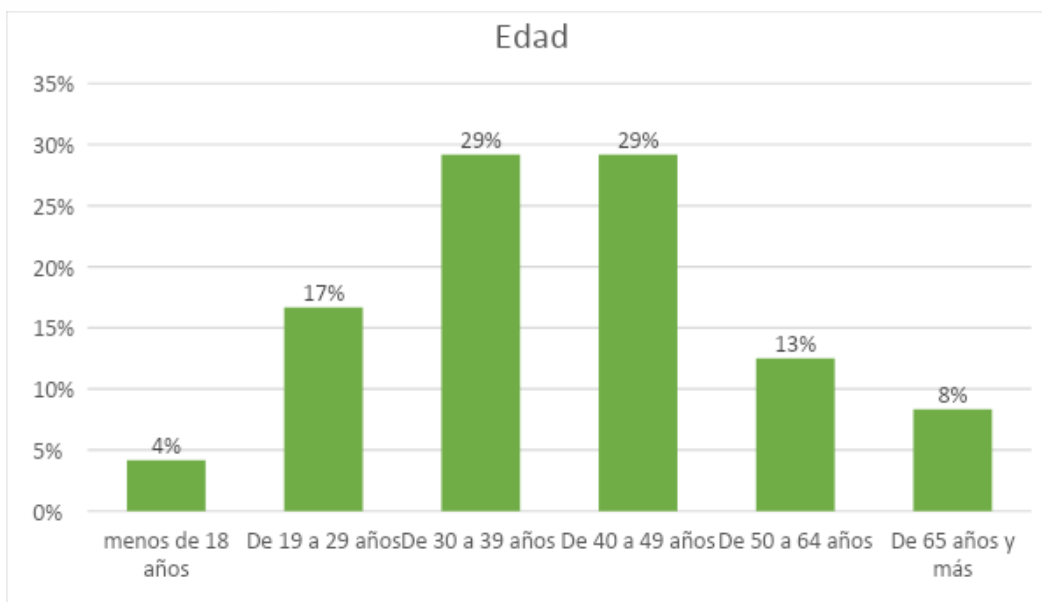


Gráfico 78: Edad.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 59% de encuestados oscila entre los 30 a los 49 años, mientras que el 4% se ubica en un rango de edad menor a 18 años.

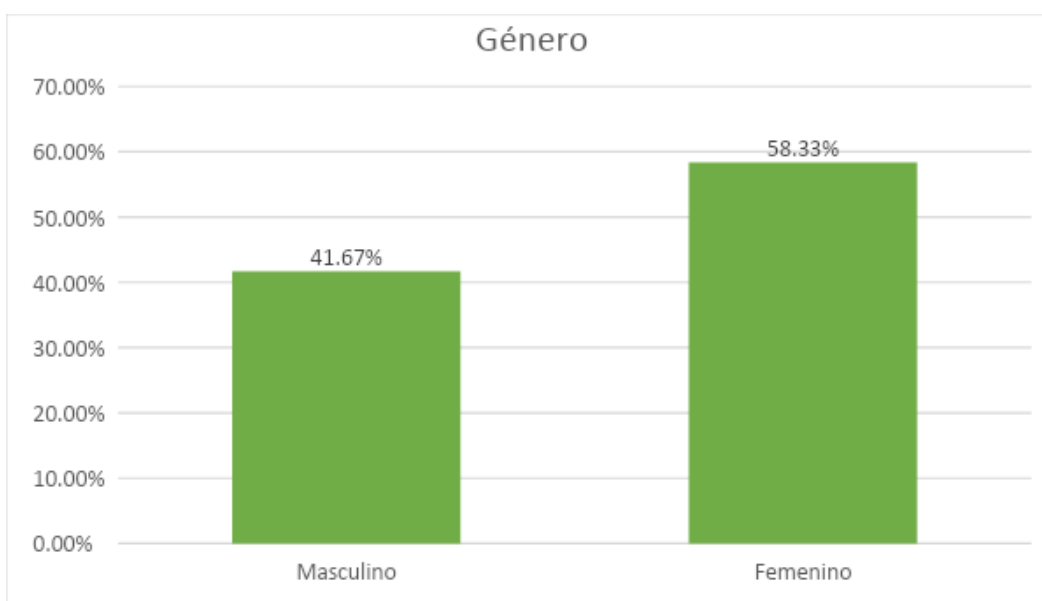


Gráfico 79: Género.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 58.33% de encuestados se identifican con el género femenino, mientras que el 41,67% con el género masculino.

UCUENCA

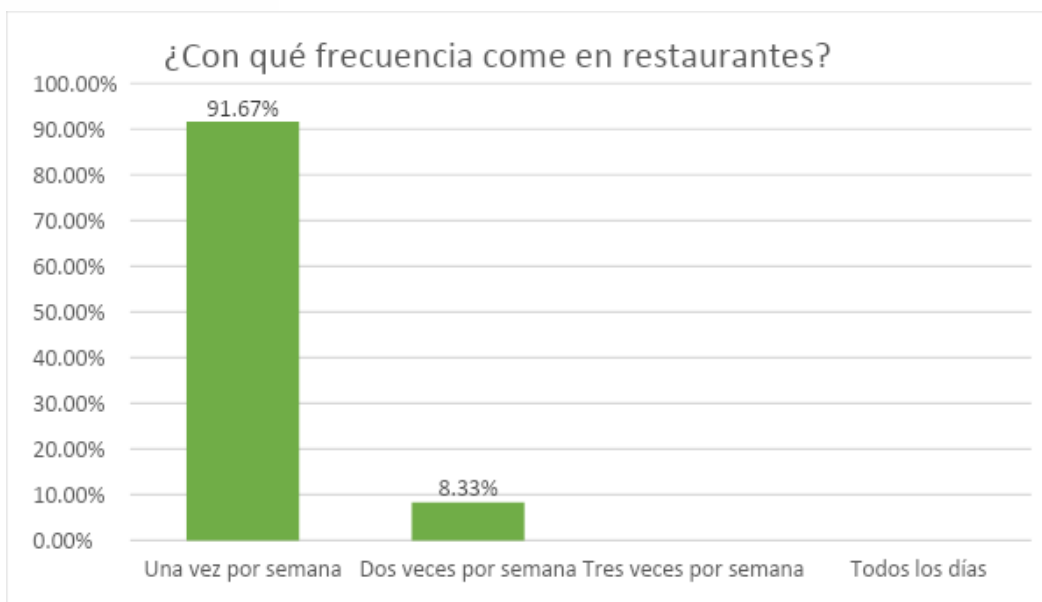


Gráfico 80: Frecuencia con la que come en restaurantes.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de una vez por semana con el 91.67%. Esto se debe a que la población del cantón Sozoranga prefiere cocinar sus alimentos en sus hogares, debido a que no existe mayor distancia entre sus domicilios y sus centros de trabajo.

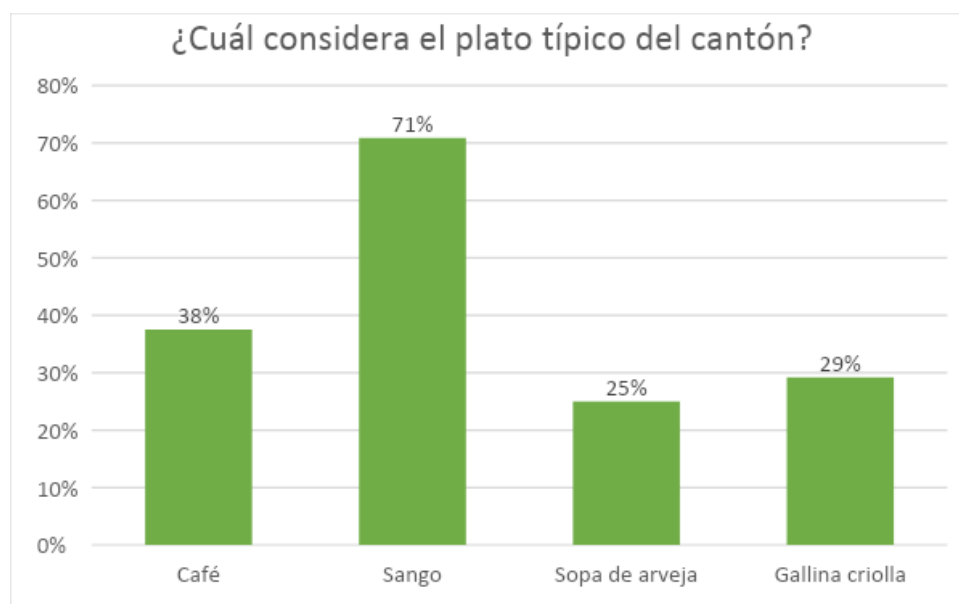


Gráfico 81: Plato típico del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

UCUENCA

En la gráfica podemos observar que el sango de guineo es el plato típico de Sozoranga representando el 71% de los encuestados, seguido por el caldo de gallina criolla con el 29% y el café como bebida predilecta con el 38%.

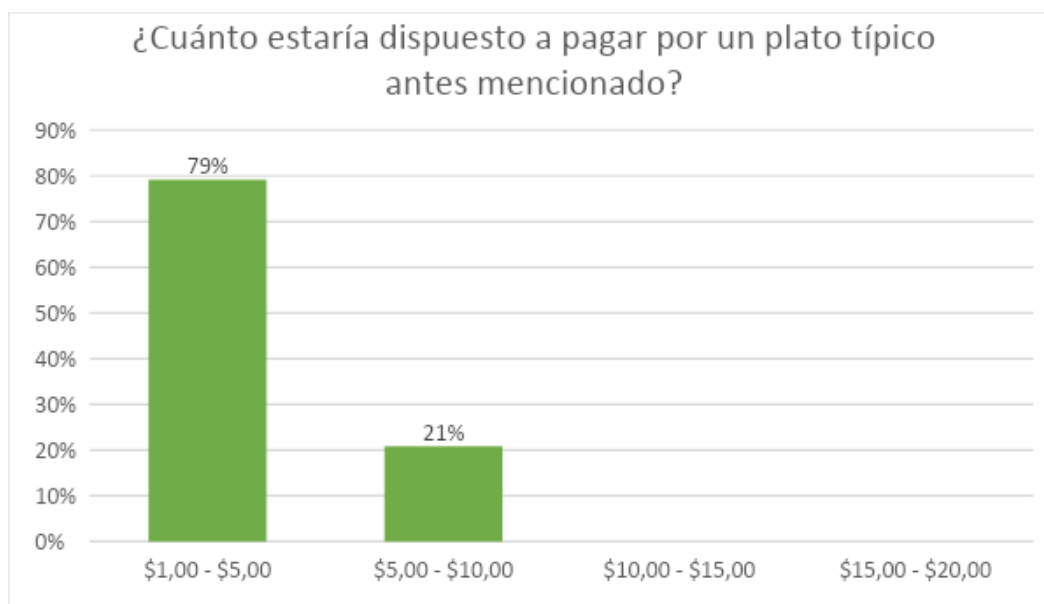


Gráfico 82: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Como se menciona en el cuadro anterior, la población de Sozoranga no frecuenta restaurantes, por consecuencia el 79% de encuestados estaría dispuesto a pagar de \$1,00 a \$5,00 por los platos antes mencionados.

2.1.16 Cantón Zapotillo, Gastronomía

La ganadería es un pilar fundamental en la economía de las personas de Zapotillo, dentro de la crianza técnica, responsable y amigable con el medio ambiente tenemos a los caprinos, aves y bovinos; su crianza de da por medio de inseminación artificial y su crianza cuenta con manejos sanitarios para garantizar buena rentabilidad de las familias y un buen producto; también cabe destacar los criaderos de abejas y el turismo que atrae.

En cuanto a la agricultura también existe una representación importante en la producción y comercialización de arroz, maíz y cebolla, cuentan con riego, tratamiento de los suelos y semillas garantizadas y certificadas.

Chivo al hueco.- base carne de chivo, vinagre, mostaza, tamarindo, rancheros, orégano, pimienta, comino, ajo, manteca de color, pimientos, culantro, ají acompañado de arroz, yuca, camote asado y ensalada con cerveza o gaseosa

UCUENCA

Seco de chivo.- Carne de chivo con cebolla picada, cerveza, hierbita, achiote acompañado de arroz, yuca, camote, ensalada.

Picadillo.- cabeza de chivo cocida, picada, y sazonada, acompañado de arroz, camote y limón.

Náparo.- sangre de chivo cocida, con cebolla y pimiento, con testículos de chivo picado, acompañado de seco de chivo, arroz, camote cocinado y cerveza

Ceviche de pescado.- se elabora con limón y ají.

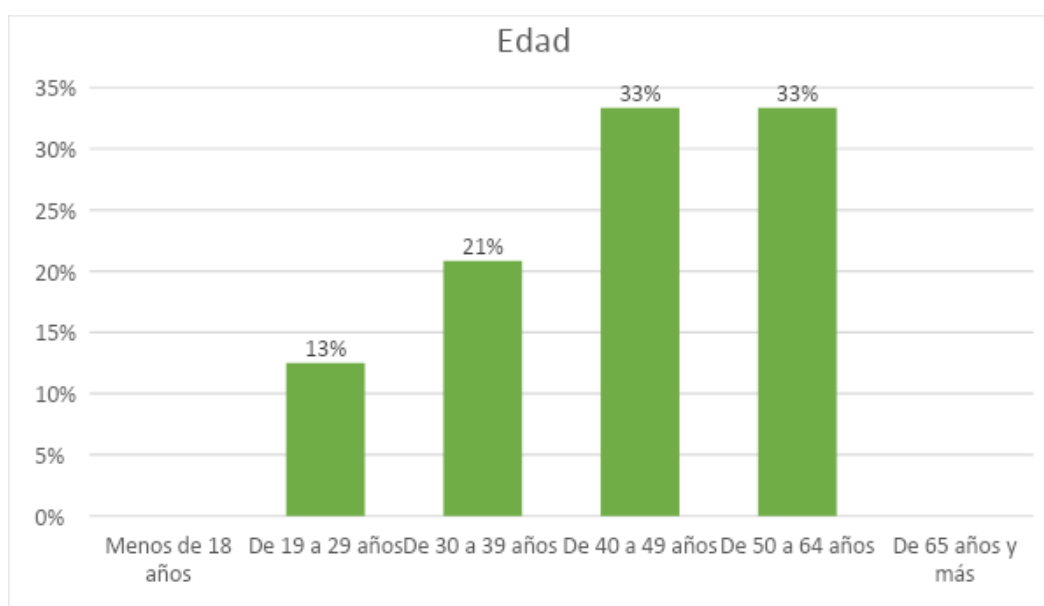


Gráfico 83: Edad.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El gráfico nos indica que el 66% de encuestados oscila entre los 40 a los 64 años, mientras que el 21% se ubica en un rango de edad de 30 a 39 años.

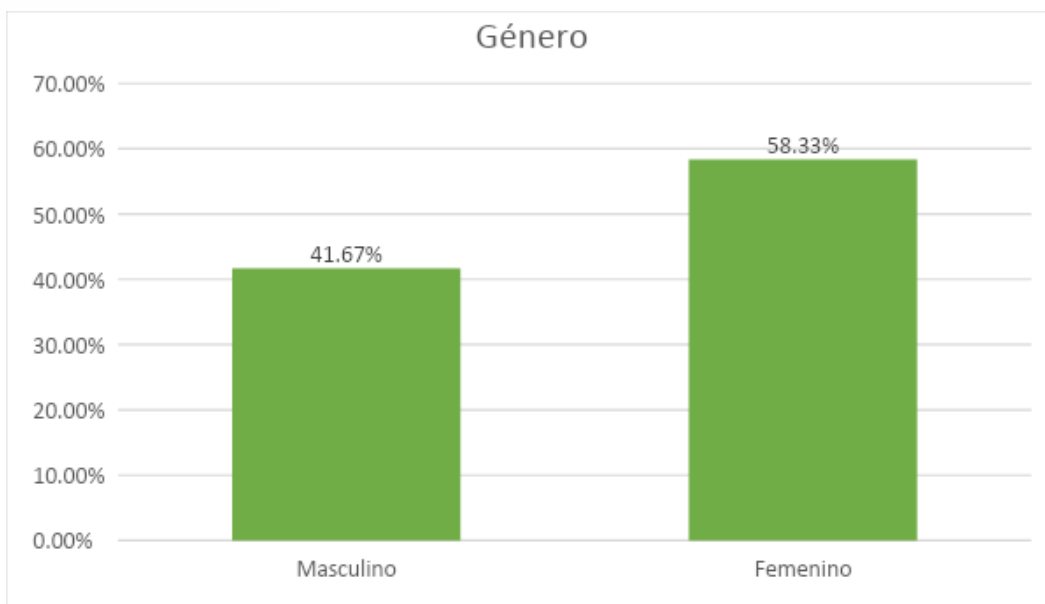


Gráfico 84: Género.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En el gráfico se observa que el 58.33% de encuestados pertenecen al género femenino, mientras que el 41,67% con el género masculino.

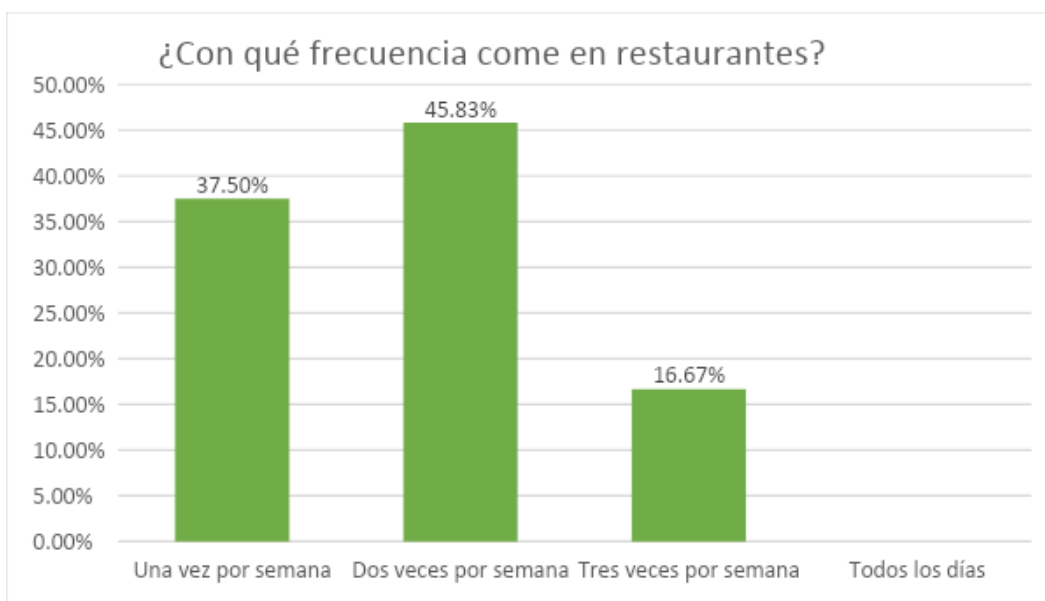


Gráfico 85: Frecuencia con la que come en restaurantes.

Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Otra de las preguntas planteadas fue con relación a la frecuencia con la que come en restaurantes, siendo la opción más puntuada la de dos veces por semana con el 45.83%, mientras que el 37.50% come en restaurantes una vez por semana.

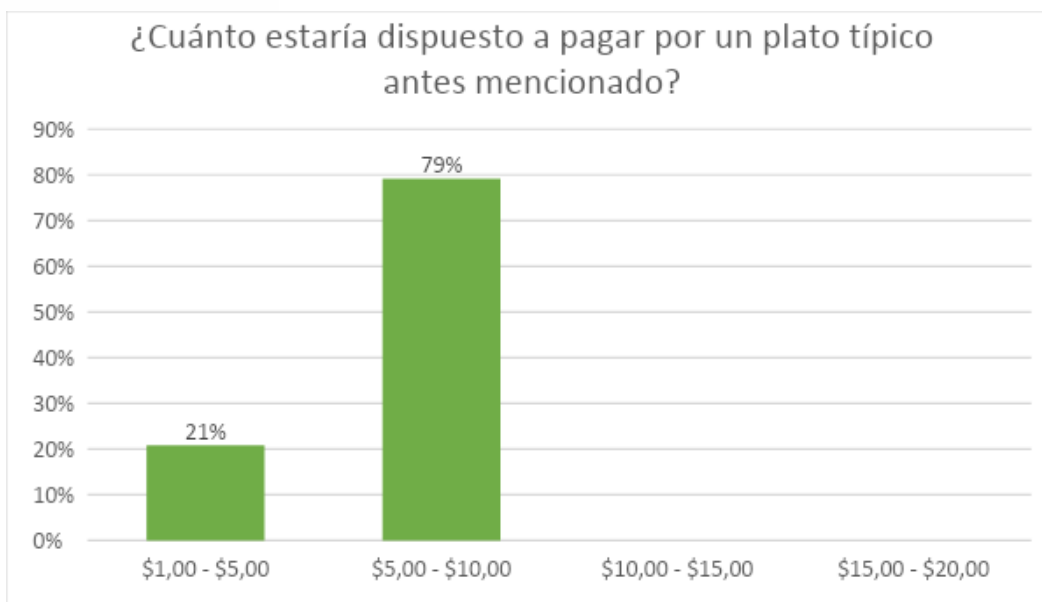


Gráfico 86: *Cuánto estaría dispuesto a pagar.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

El 79% de encuestados estaría dispuesto a pagar entre \$5,00 y \$10,00 por los platos antes mencionados, el 21% estaría dispuesto a pagar entre \$1,00 y \$5,00.

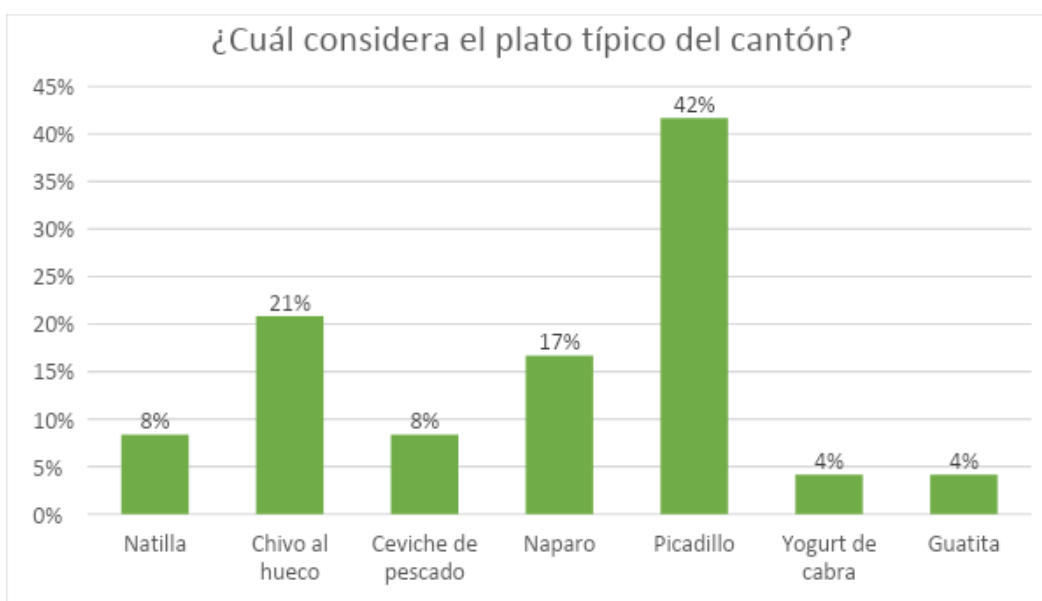


Gráfico 87: *Plato típico del cantón.*
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

En la gráfica podemos observar que el picadillo es el plato típico de Zapotillo representando el 42% de los encuestados, seguido por el chivo al hueco con el 21%.

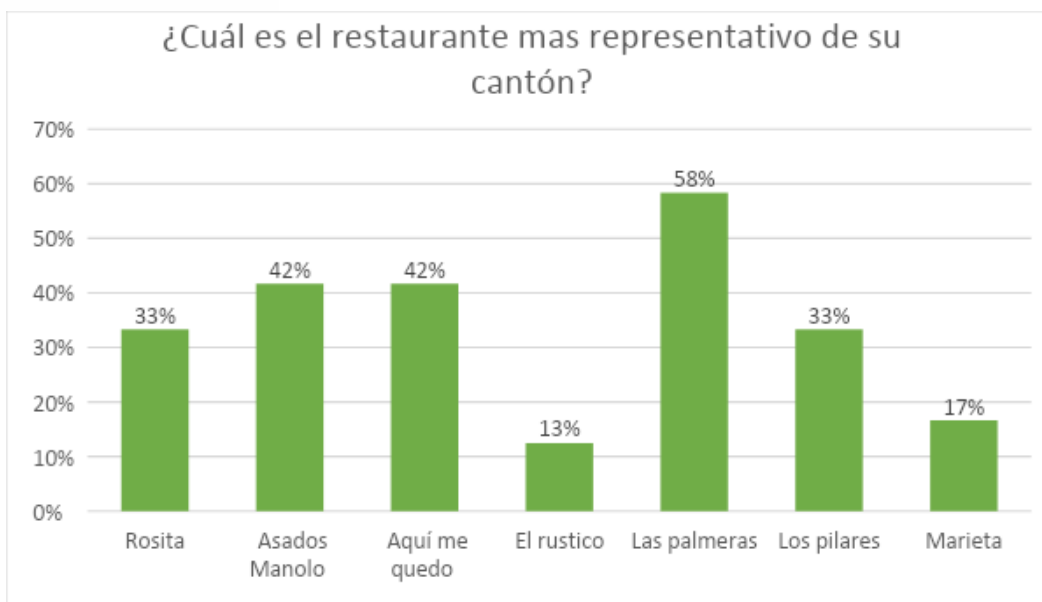


Gráfico 88: Restaurante más representativo del cantón.
Elaboración propia con base en las encuestas realizadas.

Por otra parte, Zapotillo ofrece variedad de restaurantes, en donde elaboran y comercializan los platos antes mencionados. Entre los más conocidos están Las palmeras que tiene el 58% de preferencia por los pobladores, seguido de Asados Manolo y Aquí me quedo con el 42% respectivamente, de preferencia.

2.2 Atractivos Turísticos

2.2.1 Sitios Naturales

Cantón Loja

El cantón Loja cuenta con diferentes atractivos turísticos como el jardín Botánico Podocarpus, que lleva su nombre por el nombre de un árbol que se da en la zona, donde predomina una variedad de flora y fauna con más de 560 especies de aves. Otro sitio de gran relevancia es el santuario de la Virgen del Cisne que año tras año atrae a miles de católicos. El parque Jipiro es un punto clave para los turistas en donde se puede disfrutar de flora, fauna y juegos infantiles. También se destaca la Iglesia de Santo Domingo, Iglesia la Catedral, Loja colonial, Museo de Arte Religioso San Juan del Valle, Museo Matilde Hidalgo de Procel, Plaza de San Francisco, Plaza Central, Plaza de la Independencia, Parque Lineal la Tebaida, Parque recreacional Jipiro (Sunago, 2012).

Cantón Calvas

UCUENCA

El cantón Calvas cuenta con diferentes atractivos naturales como el cerro Ahuaca que presenta dos cumbres en donde se practica el deporte de escalada, además se puede observar una variedad de flora y fauna. También existe el mirador natural del cerro Pan de Azúcar que permite visualizar paisajes y valles de la zona donde se puede practicar ciclismo, picnic y camping. Otros atractivos son la iglesia de la Merced, Iglesia Matriz de Cariamanga, las cascadas de Numbalaco y El Remanso, los Petroglifos del Barrio Reina del Cisne (Muñoz, 2013).

Cantón Catamayo

El cantón Catamayo posee el aeropuerto ciudad de Catamayo que sirve de conexión entre la provincia de Loja y el resto del país. Tiene diferentes atractivos turísticos como El templo central de Catamayo Maria Auxiliadora ubicada frente al parque central, El Mirador de la Cruz ubicada en el barrio El Carmen que cuenta con una cruz de 25 m de altura, pileta de agua, áreas verdes desde donde se tiene una vista panorámica de la ciudad. También se encuentra el Centro Recreacional Municipal Víctor Manuel Palacio se encuentra a 15 minutos del centro de la ciudad en la vía a Cariamanga donde se puede disfrutar de lagunas y juegos recreativos , Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión se encuentra a 10 minutos de centro de la ciudad y se encuentra el río Guayabal ,

Cantón Celica

El cantón Celica cuenta con diferentes atractivos turísticos como son el Cerro el Pucará ubicada a 5km de la ciudad donde se puede hacer caminatas hacia la cumbre y se puede observar diferentes cantones aledaños. Las orillas del río Santa Rosa es un atractivo visitado por varios turistas que realizan camping. También se destacan Los Monolitos de Quillusara, Cascadas el Guango, Ruinas del Pircas y Motilones, las Lagunas de los Pacasos y el Duende.

Cantón Chaguarpamba

El cantón Chaguarpamba cuenta con diferentes atractivos entre ellos los jeroglíficos tallados en las piedras del barrio Mizhquilina, el monumento Catifilcor ubicado en la vía panamericana que representa al campesino chaguarpambense que cultiva café, el monumento a la madre, el parque central, la Iglesia matriz de Chaguarpamba,

UCUENCA

el jeroglífico del barrio Mizhquillana que presenta piedras grabadas los jeroglíficos, el balneario de la Y del Guineo las Juntas se encuentra ubicado en la unión de los ríos Ambocas y Zaraguayas, un lugar ideal para descansar y realizar actividades como caminata, fotografía y senderismo. También se puede disfrutar de las lagunas de saraguayas, cascada de San Francisco, cascada del Tripeche y el cerro Surapo o Pan de Azúcar que permite a los turistas recorrer un sendero de aproximadamente de 2 horas hasta llegar a la cima donde pueden disfrutar de la flora y fauna y un mirador natural.

Cantón Espíndola

El cantón Espíndola cuenta con diferentes atractivos turísticos entre ellos el sistema Lacustre de Amaluza donde se encuentran las lagunas más grandes del Parque Nacional Yacuri. En la parroquia El Airo se destacan 3 cascadas: La Palma, Bocatoma, y la Pila encantada. Otro atractivo es el cerro del Diablo donde se puede disfrutar de un turismo ecológico mediante una caminata de algunas horas para llegar a la cima desde donde se puede observar la flora y fauna del cantón y cantones aledaños.

Cantón Gonzanamá

El cantón Gonzanamá tiene diferentes atractivos turísticos entre ellos el cerro Colambo que significa monte que arde o se precipita en llamas, según varias leyendas este cerro esconde riquezas en su interior. Para llegar a la cima se debe caminar 2 horas aproximadamente. En sus faldas se encuentra una laguna cristalina donde los turistas pueden realizar pesca deportiva. También se destaca la cascada de la Banda y la cascada Catalina que se caracterizan por sus aguas cristalinas Otros sitios reconocidos con la iglesia de Gonzanamá, el petroglifo el Guayural donde se presentan más de 31 signos labrados sobre una roca, el cerro Ingahurco es reconocido y visitado por su cráter.

Cantón Macará

El cantón Macará cuenta con diferentes atractivos turísticos como la reserva biológica Jorupe en donde se puede encontrar diferentes especies de flora y fauna, cuenta con instalaciones con fines turísticos y educativos. También está la reserva ecológica Laipuna ubicada cerca del río Catamayo. La laguna del amor se

UCUENCA

encuentra en el barrio la Mandala. Está caracterizado por pequeñas cascadas y lagunas naturales. Otros lugares visitados son el parque de la Madre, el Altar de la Patria, parque Lineal Santa Marianita, Atrio de la Iglesia.

Cantón Olmedo

Los atractivos que presenta Olmedo son, el Cerro Santa Bárbara que llena de prosperidad y grandeza a los habitantes y visitantes de Olmedo; el Cerro Chivatos que está constituido de material rocoso y desde éste se puede ver el florecimiento de los Guayacanes; la Iglesia Matriz que fue construida en 1970 y remodelada en 2015; el Parque Central que cuenta con un monumento de José Joaquín de Olmedo y al héroe del Cenepa José Robles Carrión, rodeado de plantas de café.

Cantón Paltas

Paltas cuenta con varios lugares turísticos como el Shiriculapo que es un cerro que actúa como mirador natural formado por rocas al borde de un precipicio, Shiriculapo significa el Balcón de Rey o también lo llaman el Balcón del Inca (Suquisupa, 2021).

Paltas ha adquirido interés por parte de arqueólogos y científicos a consecuencia del apareamiento de un titanosaurio bautizado como Yamanasaurus Lojansis, considerado que vivió hace más de 80 millones de años.

En 1994 se denominó a Catacocha como Patrimonio Cultural de la Nación, ya que cuenta con una abundante arqueología y paleontología y sus casas tienen un estilo colonial que conjuga toda la cultura y tradición de su gente, su declaratoria fue impulsada por el Hno. Joaquín Liébana Calle.

Cantón Pindal

Existen varios atractivos naturales en Pindal, como es la Lagartera del río San José, es una laguna lleva su nombre por las iguanas que la habitan siendo nombrados como lagartos y de ahí su nombre de lagartera; sus aguas son cristalinas y esto permite visualizar el fondo donde se encuentran rocas de gran tamaño, es un espacio lleno de naturaleza y animales como garzas, peces, patos, loros, pacasos y árboles de gran tamaño que la rodean.

UCUENCA

Existen otros atractivos que cada año es visitado por los turistas como la piscina de Papalango, la laguna La Encantada, las piscinas naturales, la laguna Piedra Torre; se conforman por grandes rocas donde fluyen aguas cristalinas que sana el espíritu de quienes las visitan.

Cantón Puyango

Puyango es un cantón lleno de atractivos reconocidos, como el Bosque Petrificado, mismo que se tiene una extensión de 2659 hectáreas y que comparte con la provincia de El Oro; el bosque está conformado por árboles con troncos y hojas completamente petrificadas, y restos fosilizados de aquinodermos, invertebrados, bivalvos y amonites; muchos de estos restos encontrados pertenecen a especies marinas ya que el océano cubría esta zona. El Bosque fue declarado Patrimonio Cultural Nacional en 1987 y se calcula que data de 100 y 65 millones de años.

Otro atractivo por visitar es la iglesia de Alamor, que cuenta con un reloj característico de ocho esferas fabricado en Alemania, su altar es de cedro y pintado con pan de oro.

Chitoque y Guambona son pampas llenas de biodiversidad, donde turistas, curiosos y científicos acuden a apreciar uno de los espacios con mayor concentración de aves y orquídeas.

Cantón Quilanga

En el marco de los atractivos de Quilanga encontramos la represa Los Cristales, la represa comenzó como iniciativa para garantizar el agua en la temporada veraniega y que en la actualidad se ha convertido en un lugar recreacional, siendo un espacio dedicado a los deportes como senderismo, ciclismo, excursiones y campamentos, también se puede acceder en transporte privado (Sarango, 2020).

La Piedra Machay es otro de los atractivos turísticos naturales presentes en Quilanga, específicamente en el barrio Anganuma, el atractivo de la Piedra Machay es su gran tamaño que sobrepasa los 8 metros de altura y su forma sobresaliente en la parte superior y acortada en su parte inferior, forman un espacio que fue usado

UCUENCA

como refugio de las adversidades climáticas por los antepasados, la piedra lleva el nombre de Machay que significa cueva y en su parte alta es usada como mirador.

El Mirador de Llanogrande y la Pampa Recreacional de Pisaca son dos hermosos espacios donde se puede disfrutar de la naturaleza de Quilanga y son lugares donde las energías positivas invaden el cuerpo, el mirador es un punto de encuentro para apreciar el astro rey y aire puro, mientras que en Pisaca se divisa cordilleras, cerros y valles.

Cantón Saraguro

Saraguro cuenta con varios atractivos turísticos gracias a su naturaleza paradisíaca; comenzando por la Cascada de la Virgen de Agua Santa, donde podemos apreciar la figura de la Virgen en una roca que se considera a estado desde 1710, la cascada cuenta con una altura de 30 metros y una profundidad aproximada de dos y medio metros, donde se realizan rituales y festividades de veneración a la Virgen y sus aguas milagrosas.

El Bosque de Huashapamba tiene una extensión de 217 hectáreas y es un Parque Nacional del Ecuador, es un atractivo natural megadiverso que se conserva gracias al cuidado local y nacional, su nombre significa detrás de la planicie ya que se encuentra ubicado en la parte posterior del cerro Puglla, su declaratoria de parque nacional estuvo enfocada en la preservación del espacio, libre de la intervención humana y la deforestación que puede ocasionar por diversos motivos; entre los animales que podemos divisar se encuentran el oso de anteojos, tapir, danta, aves, pavas, loros, tucanes, entre otros al igual que flora de intensa importancia.

El Cerro de Arcos son formaciones rocosas naturales y también se cree pueden ser arcos que con el pasar del tiempo se convirtieron en ruinas, para llegar se debe seguir un sendero grande, con varias paradas y refugios para los visitantes; antes de llegar se pasa por una cueva llamada Cueva Sonora, la Plaza de Piedra también se la encuentra en el recorrido, y ya al llegar en la parte alta se convierte en un mirador desde donde se observa formaciones rocosas como una tortuga de grandes dimensiones, la nariz del Elefantes, el Sacerdote y la Cueva del Diablo también se puede encontrar en este cerro.

UCUENCA

Baños del Inca, es un espacio natural donde se cuenta que llegaba el inca Atahualpa, cuenta con piedras de grandes dimensiones labradas que forman espacios de resguardo en la montaña, con una gran cascada de 60 metros y piscinas hacen un lugar espiritual lleno de vegetación.

Cantón Sozoranga

El cantón cuenta con atractivos turísticos como el Bosque protector El Tundo que alberga un bosque primario, es una reserva de nogal más representativas, con mega diversidad de plantas y flores, más de 200 especies de aves y animales; siendo usado para campamentos y actividades recreativas ecológicas en zonas permitidas.

El cerro Jatumpamba que es un mirador en la cúspide de la zona montañosa a una altura de 2500 metros y donde se encuentra la laguna de Curandera de Jatumpamba, que constituye un atractivo de escalada y para apreciar la ciudad.

La Cueva de Briones formada por una falla geológica es una cueva que fue refugio de Bandolero Justiciero a lado de la quebrada de la parroquia; se cuenta que Bandolera Justiciero en el año de 1933 fue perseguido por la guardia de carabineros y acordonado en la cueva, donde se defendió con tenacidad sucumbiendo al ser aplastado por la cueva cuando fue dinamitada, su tumba se encuentra en el lugar y se cree que su fantasma ronda la zona (Jaramillo, 2015).

El Barrio El Ceibal que es un espacio de mucho encanto en la época del crecimiento de los ceibos y el algodón junto al vecino país de Perú, es una zona para campamentos y caminatas, donde se aprecian varias especies de aves, la visita recomendada es en época de verano donde se puede dormir bajo el abrigo de los ceibos, ya que no existen animales peligrosos en la zona y la temperatura varía de 23° a 28° centígrados.

Cantón Zapotillo

Dentro de los lugares turísticos de Zapotillo está el Malecón de la ciudad donde se puede saborear la gastronomía del cantón al borde del río Catamayo, el mismo es

UCUENCA

navegable en bote, también se puede visitar la Iglesia de Zapotillo, que rinde homenaje a la virgen de Santa Rosa de Lima o Santa Rosa de Zapotillo.

El Balneario de El Inca es un espacio natural formado por grandes piedras moldeadas por el agua del río puyango, rodeado de naturaleza y suelo calcáreos, el clima es muy agradable y tiene una media de 18° a 24° centígrados; a pocos kilómetros también se puede encontrar la laguna de los cocodrilos, los visitantes pueden ser parte de una visita junto a los guías autorizados y especializados con el fin de visualizar los cocodrilos de manera segura, considerando el peligro que representan.

Otro atractivo presente en Zapotillo son los guayacanes, que pese a la Covid 19 no ha dejado de ser visitado, cada año en el mes de diciembre y principios de año se da su florecimiento en la Reserva Municipal Zapotillo, el guayacán es un árbol maderero con flores amarillas, el árbol florece una semana después del comienzo de las lluvias, éste florecimiento solo dura una semana y luego sus pétalos caen al suelo pintando el paisaje.

Zapotillo cuenta con varios atractivos naturales más que son accesibles para ser visitados, como la laguna de Crisantos, la cascada el Pilancón, Balneario el Carrizo, el cruce de Lalamor, el Bosque Seco Cerro Negro Cazaderos, Cascada Coronel, el río Catamayo y las iglesias.

2.3 Manifestaciones Culturales

El cantón Loja tiene diferentes festividades siendo las más importantes la llegada de la virgen del Cisne a la ciudad en el mes de agosto donde turistas nacionales y extranjeros acuden año tras año. La independencia de Loja se celebra el 18 de noviembre y el 8 de diciembre la fundación. La fiesta en honor a San Sebastián se celebra en el mes de Enero por 10 días, donde se realizan diferentes actividades culturales y religiosas.

El cantón Calvas celebra la fundación el 25 de junio. Es un cantón muy religioso donde destacan diferentes festividades entre ellas las fiestas del corpus christi el 10 de junio, el 8 de enero fiesta en honor al divino niño, fiesta en honor a la virgen del Carmen el 16 de julio, fiesta en honor a la virgen de la Merced el 24 de septiembre, fiesta en honor a la virgen de la Nube el 8 de diciembre.

UCUENCA

El cantón Catamayo se caracteriza por sus fiestas populares: Cantonización el 22 mayo, Parroquialización de El Tambo el 10 de agosto, Parroquialización de Zambí el 19 de julio, Parroquialización de Guayquichuma el 29 de agosto, Parroquialización de la Bendita el 29 de junio, fiestas en honor a la Virgen del Cisne, fiestas del carnaval.

El cantón Cética celebra diferentes festividades, el 12 de diciembre la Cantonización, el 29 de junio fiesta religiosa en honor a San Pedro y San Pablo, el 24 de noviembre fiesta religiosa en honor a la Virgen del Rosario.

Existen diferentes festividades tradicionales en el cantón Chaguarpamba el 27 de diciembre la cantonización, el 5 de agosto fiestas en honor a la Virgen de la Nube, también se organizan ferias en donde se destaca los productos agrícolas y animales.

La cantonización del cantón Espíndola se festeja el 27 de abril. Las festividades religiosas más importantes se dan el 24 de agosto en honor a San Bartolomé en Amaluza, el primer domingo de julio en honor a San Vicente de Ferrer y la Semana Santa.

En el cantón Gonzanamá existen diferentes festividades populares la cantonización se celebra el 30 de septiembre, la fiesta en honor al divino niño se celebra el segundo viernes del mes de enero, el 19 de marzo se celebra las fiestas en honor a San José, el primer domingo en el mes de abril la fiesta en honor a Jesús de la Misericordia, los meses de mayo y junio se venera a la virgen María y a la virgen del Carmen.

Los macareños tienen diferentes festividades entre ellas la cantonización el 22 de septiembre, la feria de integración fronteriza el 10 de agosto, la fundación de Macará el 5 de octubre, la parroquialización de La Victoria el 8 de octubre, la parroquialización de Santa Marianita de Jesús de Sabiango el 21 de julio, la parroquialización de Larama el 11 de marzo, y las fiestas de San Antonio de Macará el 13 de junio.

Cantón Olmedo

UCUENCA

Olmedo celebra cada 24 de febrero su cantonización y la declaratoria de parroquia cada 14 de julio; los 24 de septiembre de cada año disfruta de la Feria religiosa comercial.

Cantón Paltas

Paltas celebra cada 25 de junio su cantonización con una sesión solemne y posterior fiesta musical; también celebra en junio el Corpus Christi, el 24 de Junio rinde homenaje a San Juan, el 30 de Julio venera a la Virgen de Lourdes y el domingo de la primera semana de octubre celebra en honor a la Virgen del Rosario.

Cantón Pindal

Pindal se considera un cantón muy apegado a la religión católica, comenzando con las gestiones realizadas por el padre Lautaro Loaiza para su creación en el año 1936; cuando se da la construcción de la iglesia parroquial se decidió que sea dedicado a la Virgen del Cisne, para lo mismo el padre Lautaro encargó a Francisco Gomara para ser responsable de la creación de la imagen religiosa, la virgen por su gran tamaño tuvo que ser movilizada por una docena de personas.

Pindal es un cantón que tiene festividades cada 15 de agosto donde celebran su cantonización, también celebran la fiesta religiosa a la Señora de Pindal en noviembre 8 de cada año (Vera, 2017)

Cantón Puyango

Puyango cuenta con varias fechas importantes como es el aniversario de cantonización cada 23 de enero, el 16 de julio que se festeja a la Virgen del Carmen, el 15 de agosto se da el homenaje a la Virgen de la Asunción, el 14 de septiembre se da la festividad al Señor de Girón en la parroquia el Mercadillo y en diciembre 8 de cada año se festeja a la Inmaculada Concepción.

Cantón Quilanga

Cada 8 de noviembre Quilanga celebra su aniversario de cantonización con un desfile cívico por parte de los estudiantes de las instituciones del cantón, las fuerzas armadas organizan parada militar y las autoridades realizan una sesión solemne donde celebran y marcan las nuevas obras en el cantón, como también se condecora a los personajes destacados.

UCUENCA

Dentro de las festividades que celebran en Quilanga están la parroquialización, el 29 de junio para Fundochamba y el 30 de octubre para San Antonio de las Aradas; también existen festividades de carácter religioso, como la fiesta a San Pedro el 29 de junio, la romería de la Virgen del Rosario de Colambo cada 12 de Octubre; la fiesta del 29 de noviembre en honor a Cristo Pobre; la festividad a San Roque cada 15 de septiembre y a Jesús del Gran Poder el 18 de septiembre.

Cantón Saraguro

Una de las festividades de Saraguro es el Inti Raymi que también se la llama como la Fiesta del Sol, y se celebra el día en que el planeta está más cercano al sol, ocasionando que el día sea breve y la noche más extensa; la celebración tiene varias actividades, comienza con un baño en la cascada Tinajillas, que sirve de limpieza espiritual en horas de la madrugada, luego se da una peregrinación a plaza central, para el medio día de la el ritual de traspaso de mando, para el almuerzo se da la llamada pampamesa que consiste en compartir los alimentos típicos, luego se procede a dar la unión familia y por último se celebra con música andina, juegos y bailes.

La celebración de la Navidad en éste cantón es un ritual diferente, se organizan para realizar caminatas por la ciudad con música y comida, la música es realizada por el Tayta Maestro quien se encarga de enseñar las coreografías a los danzantes con ayuda del chulla; las coreografías son realizadas por temas y escenas a fin de dar un mensaje espiritual de acuerdo a la ocasión; las personas que salen en el baile se los llama juguetes y están divididos en grupos: sarawis o arawis que son los trovadores, que bailan y cantan; wikis o monos que son dos personas con trajes de colores vivos que hacen reír con chistes y escenas; los diablos o ajas que son de dos a ocho individuos disfrazados con cuernos máscaras, ellos baila venerando al Niño Dios y protegen a los juguetes; los personajes de animales y gigantes veneran al Niño Dios con sus danzas y los ushkus cuya traducción serían los gallinazos que es muy común en la zona, bailan al ritmo de la música imitando a las aves.

Cantón Sozoranga

Sozoranga celebra varias fechas en el año, tenemos empezando por enero 20 a la fiesta de San Sebastián, para mayo 20 la fiesta religiosa de la Inmaculada, en octubre 13 la fiesta denominada comercial y diciembre 20 la cantonización.

UCUENCA

Cantón Zapotillo

Zapotillo tiene varias fechas conmemorativas como son de aniversario de sus parroquias, la celebración de su cantonización es cada 27 de agosto, también cuenta con fechas religiosa como el 20 de enero en devoción al Santísimo Sacramento del Altar y el 30 de agosto en celebración a Santa Rosa de Lima.

CAPÍTULO III

Guía Gastronómica

Colada de chuno



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

FICHA TÉCNICA DE: Colada de chuno

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTE S	UNIDA D	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Agua	kg	0.500	100%	\$0.00	\$0.00
0.456	Chuno	kg	0.400	80%	\$1.00	\$0.40
0.100	Canela	kg	0.040	80%	\$0.50	\$0.02
0.200	Azúcar	kg	0.100	90%	\$1.00	\$0.10
0.200	Naranjilla	Kg	0.100	100%	\$1.00	\$0.10
					TOTAL	\$0.62
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.140	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.10
CANTIDAD PORCIONES:		6				

TÉCNICAS:

Mezclar los ingredientes y hervir hasta espesar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Colada de chuno		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chuno en dados medianos.	Colada de chuno	

Tabla 2: Ficha estándar, Colada de chuno.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: Cuy

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTE S	UNIDA D	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.200	Cuy	Kg	1.200	100%	\$15.00	\$18.00
0.050	Ajo	Kg	0.050	100%	\$0.25	\$0.01
0.500	Aceite con achiote	MI	0.080	100%	\$3.15	\$0.25
0.050	Cebollín	Kg	0.050	80%	\$0.25	\$0.01
0.050	Comino	Kg	0.005	100%	\$0.25	\$0.00
0.454	Sal	Kg	0.015	100%	\$0.32	\$0.00
0.454	Papas	Kg	0.200	85%	\$0.25	\$0.05
0.454	Cebolla Perla	Kg	0.180	80%	\$0.75	\$0.14
0.250	Arroz	Kg	0.200	100%	\$0.50	\$0.10
					TOTAL	\$18.57
CANTIDAD PRODUCIDA:	1.980	COSTO POR PORCIÓN:				\$3.09
CANTIDAD PORCIONES:	6					

TÉCNICAS:

Mise en place. Procesar el cebollín con ajo, sal, comino y achiote, untar el cuy con la mezcla y dejar reposar de 8 a 10 horas. Asar el cuy usando una canga. La Guarnición: Sofreír cebolla en brunoise con achiote, añadir la papa previamente cocinada en agua con sal. Rectificar sabores y acompañar las papas al cuy.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Cuy		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ajo en brunoise Cebollín picado. Cuy adobado. Cebolla en juliana. Papa pelada. Papa Cocida.	Cuy	

Tabla 3: Ficha estándar, Cuy.
Elaboración propia.

Madre olla



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

FICHA TÉCNICA DE: MADRE OLLA

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.000	Pescado salado	kg	0.500	100%	\$2.50	\$1.25
0.300	Camote	kg	0.150	80%	\$1.00	\$0.15
0.350	Plátano verde	kg	0.200	100%	\$1.00	\$0.20
0.250	Hojas de col	L	0.150	100%	\$0.50	\$0.08
0.200	Yuca	kg	0.100	80%	\$1.00	\$0.10
0.200	Choclo	Kg	0.150	90%	\$1.00	\$0.15
0.150	Zapallo	Kg	0.100	90%	\$0.50	\$0.05
0.100	Arroz	Kg	0.100	100%	\$0.70	\$0.07
0.500	Agua	Kg	0.500	100%	\$0.00	\$0.00
0.100	Sal	Kg	0.020	100%	\$0.50	\$0.01
0.050	Comino	Kg	0.020	100%	\$0.50	\$0.01
0.100	Cebolla	Kg	0.100	90%	\$1.00	\$0.10
0.100	Garbanzos secos	Kg	0.150	100%	\$1.00	\$0.15
					TOTAL	\$2.32
CANTIDAD PRODUCIDA:		2.240	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.46
CANTIDAD PORCIONES:		5				

TÉCNICAS:

Saltear la cebolla, ajo, sal y pimienta.
Agregar agua, garbanzos, yuca, choclo, zapallo, arroz y camote
Finalmente agregar el pescado y dejar cocer.
Rectificar sabores y servir.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Madre olla		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla en brunoise. Carne en dados medianos. Yuca en dados mediano. Choclo cocido	Madre olla	

Tabla 4: Ficha técnica, Madre olla.

Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: Sancocho de cungatullo

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDA D	CANTIDA D NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Espinazo de cerdo	kg	0.400	80%	\$2.50	\$1.00
0.250	Choclo	kg	0.200	80%	\$1.00	\$0.20
0.200	Yuca	kg	0.150	90%	\$1.00	\$0.15
0.250	Zanahoria	kg	0.300	90%	\$1.00	\$0.30
0.100	Cebolla	kg	0.050	80%	\$0.50	\$0.03
0.100	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Perejil	Kg	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
0.100	Ajo	Kg	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
0.150	Plátano verde	Kg	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
0.050	Aceite	L	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
					TOTAL	\$1.76
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.280	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.35
CANTIDAD PORCIONES:		5				

TÉCNICAS:

Dorar la carne con el aceite.
Agrega agua y vegetales.
Servir con cebolla y perejil picado.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Sancocho de cungatullo		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Espinazo de cerdo cortado en dados medianos. Choclos, la zanahoria y la yuca cortada en dados grandes. Cebolla en juliana. Tomate en brunoise. Carne en dados medianos.	Sancocho de cungatullo	

Tabla 5: Ficha técnica, Sancocho de cungatullo.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: MOLLOCO

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDA D NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Cebolla paitaña	kg	0.400	90%	\$1.00	\$0.40
0.450	Manteca de cerdo	kg	0.050	100%	\$1.50	\$0.08
0.100	Cilantro	kg	0.060	80%	\$0.50	\$0.03
0.100	Guineo verde	Kg	0.030	100%	\$0.60	\$0.02
0.450	Maní	kg	0.150	100%	\$2.00	\$0.30
0.100	Sal	kg	0.015	100%	\$0.45	\$0.01
0.080	Ajo	kg	0.010	100%	\$0.60	\$0.01
0.050	Comino	L	0.010	100%	\$0.45	\$0.00
					TOTAL	\$0.84

CANTIDAD PRODUCIDA: 0.725
CANTIDAD PORCIONES: 6

COSTO POR PORCIÓN:

\$0.14

TÉCNICAS:

Sofreír la cebolla con el achiote y la manteca de cerdo.
Agregar el guineo verde y la crema de maní.
Mezclar todo y retirar del fuego.
Rectificar sabores.

FOTO:



Sango de Maíz

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: SANGO DE MAÍZ		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y ajo en brunoise. Guineo verde cocido y majado. Maní tostado y procesado para obtener una pasta. Quesillo desmenuzado.	Sango de Maíz	Mover constantemente para evitar que se pegue la harina.

Tabla 6: Ficha técnica, Sango de Maíz.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: CHIVO AL HUECO

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Vinagre de piña	kg	0.400	100%	\$2.20	\$0.88
1.000	Carne de chivo	kg	0.200	80%	\$3.50	\$0.70
0.456	Mostaza	kg	0.150	100%	\$1.25	\$0.19
0.250	Tamarindo	L	0.300	100%	\$1.00	\$0.30
0.100	Orégano	kg	0.050	100%	\$0.50	\$0.03
0.100	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Pimienta	Kg	0.040	100%	\$0.50	\$0.02
0.100	Ajo	Kg	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
0.200	Pimientos	Kg	0.040	80%	\$0.80	\$0.03
0.050	Ají	Kg	0.040	90%	\$0.50	\$0.02
0.100	Cebolla	Kg	0.040	80%	\$1.00	\$0.04
0.100	Limón	Kg	0.040	80%	\$1.00	\$0.04
					TOTAL	\$2.27

CANTIDAD PRODUCIDA: 1.360

CANTIDAD PORCIONES: 5

COSTO POR PORCIÓN:

\$0.45

TÉCNICAS:

Adobar la carne con el vinagre, ajo, sal, pimienta, comino.
En un hoyo apropiado para la cocción se coloca las brasas en el fondo.
Colocar la olla sobre las brasas, agregar aceite y la carne escurrida.
Cubrir el hoyo con zinc, madera y tierra para evitar que salgan los olores.

Cocer por 3 horas.

FOTO:





UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: CHIVO AL HUECO		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla en juliana. Tomate en brunoise. Carne picada en dados medianos.	Chivo al hueco	

Tabla 7: Ficha técnica, Chivo al hueco.

Elaboración propia.

Ceviche de carne



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

FICHA TÉCNICA DE: Ceviche de carne

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDA D	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Lomo de res	kg	0.400	90%	\$3.00	\$1.20
0.456	Tomate riñón	kg	0.200	80%	\$1.00	\$0.20
0.456	Cebolla	kg	0.150	80%	\$1.00	\$0.15
0.500	Limón	L	0.300	90%	\$0.75	\$0.23
0.100	Culantro	kg	0.050	90%	\$0.50	\$0.03
0.100	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Ají	Kg	0.040	100%	\$0.50	\$0.02
					TOTAL	\$1.83

CANTIDAD PRODUCIDA: 1.160

CANTIDAD PORCIONES: 6

COSTO POR PORCIÓN:

\$0.30

TÉCNICAS:

Cocer la carne de res y reservar el agua de cocción.
Agregar al líquido de la cocción los limones, la sal, comino y ají.
Agregar la cebolla, el tomate, culantro y la carne.
Rectificar sabores y servir.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Ceviche de carne		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla en juliana. Tomate en brunoise. Carne en dados medianos.	Ceviche de carne	

Tabla 8: Ficha técnica, Ceviche de carne.

Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: ARROZ PIARERO

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Carne seca de cerdo	kg	0.400	100%	\$2.50	\$1.00
1.000	Tomate	kg	0.200	80%	\$1.00	\$0.20
0.456	Cebolla	kg	0.150	100%	\$0.50	\$0.08
0.250	Ajo	Kg	0.300	100%	\$0.50	\$0.15
0.100	Oregano	kg	0.050	100%	\$0.35	\$0.02
0.100	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.050	Pimienta	Kg	0.040	100%	\$0.50	\$0.02
0.100	Zarandanja	Kg	0.040	90%	\$1.00	\$0.04
0.200	Guineo verde	Kg	0.040	80%	\$1.00	\$0.04
					TOTAL	\$1.55
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.240	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.31
CANTIDAD PORCIONES:		5				

TÉCNICAS:

Saltear la cebolla, ajo, comino y sal.
Agregar la zarandanja, el guineo verde, la carne seca y dejar cocer.
Cocer el arroz en olla de barro.
Rectificar sabores y servir.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: ARROZ PIARERO		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla en brunoise Tomate en brunoise. Carne cocida y desmenuzada.	Arroz Piarero	

Tabla 9: Ficha técnica, Arroz piarero.

Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: Chanfaina

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.454	Vísceras de Cerdo	Kg	0.300	82%	\$1.20	\$0.36
1.000	Aceite	MI	0.010	100%	\$3.79	\$0.04
0.500	Achiote	MI	0.010	100%	\$3.15	\$0.03
0.050	Cebollín	Kg	0.030	80%	\$0.25	\$0.01
0.050	Ajo	Kg	0.010	80%	\$0.25	\$0.00
0.200	Fondo de pollo	MI	0.200	100%	\$0.50	\$0.10
0.250	Papas	Kg	0.150	85%	\$0.25	\$0.04
0.050	Perejil	Kg	0.030	100%	\$0.25	\$0.01
0.454	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.32	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.005	100%	\$0.25	\$0.00
					TOTAL	\$0.59
CANTIDAD PRODUCIDA:		0.755	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.20
CANTIDAD PORCIONES:		3				

TÉCNICAS:

Mise place, Sofreír cebolla y ajo en brunoise. Añadir a la cocción el arroz y las vísceras, verter caldo de pollo y salpimentar. Servir con huevos duros, cebollín y perejil. Rectificar los sabores.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Chanfaina		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y ajo en brunoise. Vísceras picadas. Huevos duros. Cebollín y perejil picados. Carne en dados medianos.	Chanfaina	

Tabla 10: Ficha técnica, Chanfaina.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: SANGO DE MAÍZ

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDA D	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.000	Harina de maíz amarillo tostada	kg	0.200	100%	\$1.20	\$0.24
0.450	Manteca de cerdo	kg	0.050	100%	\$1.50	\$0.08
0.100	Cebolla paiteña	kg	0.060	80%	\$0.50	\$0.03
0.100	Achiote	Kg	0.030	100%	\$0.60	\$0.02
0.450	Quesillo maduro	kg	0.150	100%	\$2.00	\$0.30
0.100	Sal	kg	0.015	100%	\$0.45	\$0.01
0.080	Ajo	kg	0.010	100%	\$0.60	\$0.01
0.050	Comino	L	0.010	100%	\$0.45	\$0.00
0.100	Crema de leche	kg	0.100	100%	\$0.60	\$0.06
0.500	Agua	kg	0.200	100%	\$0.00	\$0.00
0.300	Huevos	Kg	0.240	80%	\$1.00	\$0.24
					TOTAL	\$0.98
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.065	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.16
CANTIDAD PORCIONES:		6				

TÉCNICAS:

Sofreír la cebolla con el achiote y la manteca de cerdo.
Agrega agua y la harina removiendo constantemente.
Agrega el queso desmenuzado.
Rectificar sabores.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: SANGO DE MAÍZ		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maíz remojado, molido y tostado Cebolla y ajo en brunoise. Quesillo desmenuzado.	Sango de Maíz	Mover constantemente para evitar que se pegue la harina.

Tabla 11: Ficha técnica, Sango de maíz.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: Cecina

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.000	Lomo de Cerdo	Kg	0.500	100%	\$4.80	\$2.40
0.454	Achiote líquido	MI	0.020	100%	\$3.15	\$0.06
0.100	Naranja Agria	MI	0.100	100%	\$0.00	\$0.00
0.454	Sal	Kg	0.015	100%	\$0.32	\$0.00
0.050	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.25	\$0.00
0.454	Tomate	Kg	0.050	80%	\$0.50	\$0.03
0.454	Cebolla	Kg	0.050	80%	\$0.75	\$0.04
0.250	Yuca	Kg	0.100	60%	\$0.50	\$0.05
0.250	Arroz	Kg	0.150	100%	\$0.50	\$0.08
0.250	Mote pelado	Kg	0.100	100%	\$0.75	\$0.08
					TOTAL	\$2.73
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.095	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.68
CANTIDAD PORCIONES:		4				

TÉCNICAS:

Mise en place, Filetear el lomo de cerdo, adobar con sal, comino y el jugo de la naranja agria. Asar en una parrilla sobre brasas. Picar la cebolla en juliana y tomate en cubos, añadir limón y sal para acompañar la carne. Servir con arroz, yuca o mote. Rectificar sabores.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Cecina		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo de cerdo fileteado. Cerdo adobado. Carne asada. Cebolla y tomate picado. Yuca, mote, arroz cocido.	Cecina	

Tabla 12: Ficha técnica, Cecina.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: Arveja con guineo

NOMBRES:

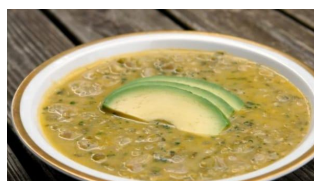
FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.900	Guineo	Kg	0.400	60%	\$1.00	\$0.40
0.454	Arveja Seca	Kg	0.200	100%	\$0.90	\$0.18
0.454	Quesillo	Kg	0.100	100%	\$1.00	\$0.10
1.000	Leche	MI	0.100	100%	\$1.00	\$0.10
0.050	Cebollín	Kg	0.050	80%	\$0.25	\$0.01
0.454	Cebolla paiteña	Kg	0.050	80%	\$0.75	\$0.04
0.050	Ajo	Kg	0.010	80%	\$0.25	\$0.00
0.050	Culantro	Kg	0.010	100%	\$0.10	\$0.00
0.500	Achiote líquido	MI	0.005	100%	\$3.15	\$0.02
0.454	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.32	\$0.00
0.450	Agua	MI	0.350	100%	\$0.00	\$0.00
1.000	Aceite	MI	0.015	100%	\$3.79	\$0.06
0.050	Comino	Kg	0.005	100%	\$0.25	\$0.00
					TOTAL	\$0.91
CANTIDAD PRODUCIDA:		1.305	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.30
CANTIDAD PORCIONES:		3				

TÉCNICAS:

Mise en place. Cocinar en agua el guineo. Incorporar la arveja previamente cocida. Sofreír la cebolla y el ajo y licuar con la mitad de quesillo y leche. Añadir el quesillo rallado y rectificar sabores. Servir con culantro.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Arveja con guineo		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arveja remojada. Guineo cocido. Ajo y la cebolla en brunoise. Queso rallado. Quesillo y leche licuado.	Arveja con guineo	

*Tabla 13: Ficha técnica, Arveja con guineo.
Elaboración propia.*



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

FICHA TÉCNICA DE: REPE LOJANO

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTE S	UNIDA D	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.900	Guineo	Kg	0.900	60%	\$1.00	\$0.90
0.454	Papa	Kg	0.300	85%	\$0.50	\$0.15
0.250	Quesillo	Kg	0.100	100%	\$1.00	\$0.10
1.200	Agua	MI	1.200	100%	\$0.00	\$0.00
0.050	Culantro	Kg	0.050	100%	\$0.25	\$0.01
0.454	Sal	Kg	0.010	90%	\$0.32	\$0.00
0.250	Aguacate	Kg	0.200	70%	\$2.00	\$0.40
0.250	Quesillo	Kg	0.180	100%	\$0.50	\$0.09
					TOTAL	\$1.66
CANTIDAD PRODUCIDA:		2.940	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.55
CANTIDAD PORCIONES:		3				

TÉCNICAS:

Mise en place, Realizar un refrito.
Hervir en agua el guineo verde picado en dados pequeños y cocinar por 15 minutos, agregar la papa y la mitad del queso, salpimentar.
Servir acompañado de queso, aguacate y culantro.



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Repe Lojano		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y tomate picado. Guineo Picado. Guineo Cocido. Queso Rallado. Papas peladas.	Repe Lojano	

Tabla 14: Ficha técnica, Repe lojano.
Elaboración propia.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: TAMAL LOJANO

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1.000	Maíz amarillo	kg	0.800	100%	\$1.20	\$0.96
0.450	Manteca de cerdo	kg	0.150	90%	\$1.50	\$0.23
0.200	Caldo de cocción de carne	kg	0.200	100%	\$0.00	\$0.00
0.500	Carne de cerdo	Kg	0.450	80%	\$2.50	\$1.13
0.200	Zanahoria	kg	0.150	80%	\$0.50	\$0.08
0.150	Arveja	kg	0.080	90%	\$0.50	\$0.04
0.100	Sal	kg	0.015	100%	\$0.45	\$0.01
0.080	Ajo	kg	0.010	100%	\$0.60	\$0.01
0.050	Comino	L	0.010	100%	\$0.45	\$0.00
0.100	Achiote	kg	0.015	100%	\$0.60	\$0.01
0.500	Agua	kg	0.500	100%	\$0.00	\$0.00
0.300	Huevos	Kg	0.240	75%	\$1.00	\$0.24
12	Hojas de achira	UNIDAD	12	100%	\$1.50	1.5
					TOTAL	\$4.19
CANTIDAD PRODUCIDA:		14.620	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.35
CANTIDAD PORCIONES:		12				

TÉCNICAS:

Masa: Mezclar el maíz previamente molido con la manteca de cerdo, el líquido de la cocción de la carne y la sal.

Relleno: Saltear la cebolla con achiote y ajo, agregar la arveja, zanahoria y rectificar sabores.

Armar los tamales en las hojas de achira



UCUENCA

primero la masa después el relleno. Cocer al vapor por 45 minutos.	
---	--

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: TAMAL LOJANO		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maíz remojado y molido. Zanahoria picada y cocida en mirepoix. Carne cocida y desmenuzada. Cebolla en brunoise. Hojas de achira limpia.	Tamal lojano.	

Tabla 15: Ficha técnica, Tamal lojano.

Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: AUCHA DE COL

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Col	kg	0.400	90%	\$1.00	\$0.40
0.120	Cebolla	kg	0.060	80%	\$1.00	\$0.06
0.500	Ajo	kg	0.040	80%	\$0.50	\$0.02
0.450	Maní	kg	0.150	90%	\$1.00	\$0.15
0.100	Sal	kg	0.015	100%	\$0.50	\$0.01
0.050	Comino	L	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
					TOTAL	\$0.64
CANTIDAD PRODUCIDA:		0.675	COSTO POR PORCIÓN:			\$0.11
CANTIDAD PORCIONES:		6				

TÉCNICAS:

Sofreír la cebolla y el ajo.
Agregar la col previamente cocida y escurrida.
Agregar el maní
Mezclar todo y retirar del fuego.
Rectificar sabores.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: AUCHA DE COL		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y ajo en brunoise. Maní tostado y procesado. Col picada en chifonade.	Aucha de col	

Tabla 16: Ficha técnica, Aucha de col.
Elaboración propia.



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

FICHA TÉCNICA DE: LONGANIZA

NOMBRES:

FECHA:

C BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD NETA	REND. EST.	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
0.500	Tripa de cerdo	kg	0.400	90%	\$2.25	\$0.90
0.456	Carne de cerdo	kg	0.060	80%	\$2.50	\$0.15
0.100	Cebolla blanca	kg	0.040	80%	\$1.00	\$0.04
0.060	Perejil	kg	0.150	90%	\$0.50	\$0.08
0.060	Culantro	kg	0.015	90%	\$0.50	\$0.01
0.100	Sal	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.100	Comino	Kg	0.010	100%	\$0.40	\$0.00
0.150	Achiote	Kg	0.070	100%	\$0.75	\$0.05

TOTAL \$1.23

CANTIDAD PRODUCIDA:	0.755	COSTO POR PORCIÓN:	\$0.21
CANTIDAD PORCIONES:	6		

TÉCNICAS:

Moler la carne junto con la cebolla, ajo, perejil, culantro.
Agregar el achiote y dejar reposar la mezcla toda la noche.
Rellenar las tripas con la mezcla anterior.
Cocer a fuego bajo por una hora.

FOTO:



UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
FICHA DE MISE EN PLACE DE: Longaniza		
FECHA:		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y ajo en brunoise. Tripas de cerdo picado. Culantro y perejil picado en chifonade.	Longaniza	

Tabla 17: Ficha técnica, Longaniza.

Elaboración propia.

Itinerario 1

Nombre: Loja Cultural

Duración: 4 días y 3 noches

Dificultad: Fácil

Idioma: Español

Itinerario

Día 1

Hora	Actividades
07H00	Salida desde la ciudad de Cuenca
09H30	Llegada a Saraguro
09H40	Visita del parque e iglesia central de Saraguro. Lugar de encuentro del pueblo, en donde se dan cita los habitantes para observar toda la belleza y majestuosidad que caracteriza al lugar.
10H00	Visita de los talleres de confección de los sombreros de lana de borrego que se fabrica en la zona. Allí, hábiles manos dan forma a este bello accesorio símbolo del pueblo Saraguro.
10H30	Tiempo para la compra de artesanías y souvenir
11H00	Salida hacia la ciudad de Loja
12H30	Llegada a la ciudad de Loja y Almuerzo tradicional: Nuestros visitantes podrán disfrutar de un delicioso almuerzo con platos típicos.
14H00	Visita a la puerta de la ciudad la cual consta de una admirable arquitectura y una vista hermosa de la ciudad
14H30	Recorrido por el Parque Recreacional Jipiro: Donde la diversidad cultural se funde con la biodiversidad de la región

16H00 Visita al Parque Eólico Villonaco: Se trata del primer proyecto eólico en Ecuador continental, que está a una altitud de 2720 msnm

17H00 Traslado hacia la ciudad de Catamayo

18H00 Llegada a la ciudad de Catamayo y Check in en el Hotel

19H00 Cena: Los visitantes podrán disfrutar del delicioso plato típico de Catamayo.

20H30 Visita nocturna del Parque Central

21H00 Descanso

Día 2

08H00 Desayuno y check out del hotel

9H00 Salida hacia el Santuario de la Virgen del Cisne

10H00 Visita del Santuario de la Virgen del Cisne: Es el principal atractivo religioso turístico de la región, debido a flujo de peregrinos que lo visitan.

11H00 Salida hacia el cantón de Olmedo

12H30 Llegada al cantón de Olmedo y Almuerzo tradicional: Nuestros visitantes podrán disfrutar de un delicioso almuerzo con platos típicos.

14H00 Ingreso al Centro Recreacional Santa Bárbara: Es un ambiente recreacional propio para el descanso y la sana diversión, cuenta con piscinas con aguas temperadas y toboganes.

18H00 Traslado hacia el cantón de Chaguarpamba

19H00 Cena: Los visitantes podrán disfrutar de una deliciosa cena y una taza de café propio de la zona

20H30 Check in en el hotel y descanso

Día 3

08H00 Desayuno check out del hotel

09H00 Visita a la finca para apreciar el proceso de producción de panela

10H30 Salida hacia Catacocha, cantón Palta

12H00 Llegada a Catacocha y Almuerzo: Nuestros visitantes podrán disfrutar de una deliciosa gastronomía

13H30 Visita al 'Balcón del Inca', es un mirador natural formado por una montaña cuya pared lateral desciende en forma vertical a unos 150m de profundidad. En la cima se encuentra la imagen de Cristo Redentor.

14H30 Traslado hasta la ciudad de Pindal

16H30 Visita al Parque Central de Pindal: En él se puede observar el monumento a la Mazorca de Maíz, el cual fue reconocido a nivel nacional como la "Capital del Maíz del Ecuador".

17H30 Traslado hacia Puyango

18H30 Llegada a la ciudad de Puyango y Check in en hotel

19H30 Cena: Los visitantes podrán disfrutar de una deliciosa cena

21H00 Descanso

Día 4

08H00	Desayuno check out hotel
10H00	Visita al Bosque petrificado de Puyango
13H00	Almuerzo Nuestros visitantes podrán disfrutar de una deliciosa gastronomía
15H00	Retorno a la ciudad de Cuenca
18H00	Refrigerio Box Lunch
20H00	Llegada a Cuenca

Tabla 18: Itinerario 1, Loja cultural.
Elaboración propia.

Incluye

- Transporte
- Entradas
- Guianza
- Comidas descritas en el paquete
- Alojamiento

No Incluye

- Propinas
- Comidas y bebidas extras
- Todo lo que no esté dentro del itinerario programado

Nombre: Loja destino a tu medida **Duración:** 5 días y 4 noches

Dificultad: Fácil **Idioma:** Español

Itinerario

Día 1

Hora	Actividades
07H00	Salida desde la ciudad de Cuenca
11H00	Llegada a Loja y visita a la puerta de la ciudad la cual consta de una admirable arquitectura y una vista hermosa de la ciudad
12H00	Almuerzo tradicional: Nuestros visitantes podrán disfrutar de un delicioso almuerzo con platos típicos.
13H30	Recorrido por el Parque Recreacional Jipiro: Donde la diversidad cultural se funde con la biodiversidad de la región
15H30	Visita al Parque Eólico Villonaco: Se trata del primer proyecto eólico en Ecuador continental, que está a una altitud de 2720 msnm
16H30	Salida hacia el cantón de Gonzanamá
18H30	Llegada al cantón de Gonzanamá y check in en el hotel
19H30	Cena: Los visitantes podrán disfrutar de la deliciosa gastronomía del lugar
20H30	Visita Nocturna del parque central y del Santuario Del Señor Del Buen Suceso
21H30	Descanso

Día 2

08H00 Desayuno y Check out en el hotel

10H00	Visita a las cascadas de La Banda
12H00	Traslado hacia el cantón de Quilanga
12H30	Llegada al cantón de Quilanga y Almuerzo tradicional: Nuestros visitantes podrán disfrutar de un delicioso almuerzo con platos típicos.
14H00	Visita al Mirador de Llano Grande
15H00	Salida hacia la ciudad de Amaluza
16H00	Llegada a Amaluza
16H30	Visita a los Molinos de piedra: en donde se utiliza la caída de agua para mover las rocas labradas y triturar los granos como el maíz.
17H30	Salida hacia la ciudad de Cariamanga
18H30	Llegada a la ciudad de Cariamanga y Check in en el hotel
19H30	Cena: Los visitantes podrán disfrutar de una deliciosa cena
21H00	Descanso

Día 3

08H00	Desayuno check out del hotel
09H30	Visita al mirador del Cerro Pan de Azúcar: Es uno de los atractivos más importantes que tiene el cantón, desde donde se aprecia el bello paisaje de la zona
11H00	Salida al cantón de Sozoranga

12H00	Llegada a Sozoranga y Almuerzo: Nuestros visitantes podrán disfrutar de un delicioso almuerzo tradicional
13H30	Recorrido por el Bosque Ceibal: Es un lugar que se puede comparar con el paraíso, según los lugareños y muchos visitantes.
16H00	Salida hacia el cantón de Macará
17H00	Llegada al cantón de Macará y Check in en el hotel
18H00	Visita Nocturna de su parque e iglesia Central
19H00	Cena: Los visitantes podrán disfrutar de la deliciosa gastronomía del lugar
21H00	Descanso

Día 4

08H00	Desayuno check out hotel
09H30	Recorrido por la Reserva Biológica Jorupe: La cual cuenta con abundantes especies de flora y fauna
11H30	Salida al cantón de Celica
14H00	Llegada al cantón de Celica y Almuerzo: Nuestros visitantes podrán disfrutar de una deliciosa gastronomía
15H30	Visita del cerro Huayrapungo: Lugar en donde falleció el Presidente Jaime Roldos
17H30	Salida hacia la ciudad de Zapotillo
19H00	Llegada a la ciudad de Zapotillo y Check in en el hotel

20H00	Cena: Los visitantes podrán disfrutar de la deliciosa gastronomía del lugar
21H00	Descanso
Día 5	
08H00	Desayuno check out hotel
9H30	Visita a los Guayacanes en la Reserva de Biosfera Bosque Seco y la Reserva Transfronteriza Bosques de Paz Ecuador – Perú
12h30	Almuerzo: Nuestros visitantes podrán disfrutar de una deliciosa gastronomía
14H00	Retorno a la ciudad de Cuenca
19H00	Refrigerio Box Lunch
20H30	Llegada a la ciudad de Cuenca

Tabla 19: Itinerario 2, Loja destino a tu medida.
Elaboración propia.

Incluye

- Transporte
- Entradas
- Guianza
- Comidas descritas en el paquete
- Alojamiento

No Incluye

- Propinas
- Comidas y bebidas extras
- Todo lo que no esté dentro del itinerario programada

Paquete # 1

Costos generales	cantidad	total	precio por pax (12)
Transporte	1	\$ 500.00	\$ 41.67
Total costos generales		\$ 500.00	\$ 41.67
Costos individuales			
Desayuno	3	\$ 3.00	\$ 9.00
Almuerzo	4	\$ 3.00	\$ 12.00
Refrigerio	1	\$ 1.50	\$ 1.50
Cena	3	\$ 3.00	\$ 9.00
Hospedaje catamayo	1	\$ 20.00	\$ 20.00
Hospedaje Olmedo	1	\$ 18.00	\$ 18.00
Hospedaje Puyango	1	\$ 30.00	\$ 30.00
Total costos individuales		\$ 78.50	\$ 99.50
total de costos		\$ 578.50	\$ 141.17
Comisión		0.2	0.2
		\$ 115.70	\$ 28.23
Precio total		\$ 694.20	\$ 169.40

*Tabla 20: Costos paquete 1.
Elaboración propia.*

Paquete # 2

Costos generales	cantidad	total	precio por pax (12)
Transporte	1	\$ 500.00	\$ 41.67
Total costos generales		\$ 500.00	\$ 41.67
Costos individuales			
Desayuno	3	\$ 3.00	\$ 9.00
Almuerzo	4	\$ 3.00	\$ 12.00
Refrigerio	1	\$ 2.00	\$ 2.00
Cena	3	\$ 5.00	\$ 15.00
Hospedaje en Gonzanamá	1	\$ 12.00	\$ 12.00
Hospedaje en Cariamanga	1	\$ 10.00	\$ 10.00
Hospedaje en Macará	1	\$ 20.00	\$ 20.00
Hospedaje en Zapotillo	1	\$ 12.00	\$ 12.00
Total costos individuales		\$ 67.00	\$ 92.00
Total de costos		\$ 567.00	\$ 133.67
Comisión		0.2	0.2
		\$ 113.40	\$ 26.73
Precio total		\$ 680.40	\$ 160.40

*Tabla 21: Costos paquete 2.
Elaboración propia.*

Conclusiones

Una vez finalizado y analizado el trabajo de investigación podemos concluir que:

Las principales actividades económicas de los cantones de la Provincia de Loja son la agricultura y ganadería. Una parte de los pobladores cultivan sus propios productos para consumo propio y el resto lo comercializa en los diferentes mercados populares dentro y fuera de la provincia para obtener ingresos económicos.

El café es uno de los productos más representativos de la provincia de Loja reconocido por su calidad, aroma y sabor, a nivel nacional e internacional. También se destacan otros productos como cacao, maíz, frijol, y la crianza de animales como cerdo, vacas y ovejas.

Los cantones se destacan por tener una variedad de atractivos turísticos y manifestaciones culturales que la mayoría de las veces están relacionadas al ámbito religioso.

Es importante mencionar que con la investigación bibliográfica de autores relevantes, la visita a cada uno de los cantones de la provincia de Loja y principalmente la colaboración de hogareños de los cantones quienes brindaron información sobre los platillos tradicionales, se logró desarrollar la guía gastronómica cumpliendo así satisfactoriamente el objetivo principal del trabajo de investigación.

En cada cantón se identificó una variedad de gastronomía típica, accesible, para todo tipo de clientes, presente en las zonas de ingreso a cada cantón así como en las zonas céntricas.

Las recetas investigadas en cada cantón fueron estandarizadas para que así cualquier tipo de persona pueda informarse y prepararlo de una manera más sencilla y rápida.

Recomendaciones

Una vez finalizado y analizado el trabajo de investigación podemos concluir que:

Se recomienda a los gobiernos autónomos descentralizados de cada cantón realizar capacitaciones que mejoren la calidad de los productos cultivados, también es importante generar créditos que ayuden a expandir los cultivos de los pobladores.

Es necesario promover el consumo de platos típicos mediante ferias o concursos gastronómicos para así no perder el valor de la identidad.

Los propietarios de los diferentes restaurantes deben realizar alianzas estratégicas con empresas públicas o privadas del sector turístico, con el fin de atraer más clientes a los diferentes cantones de la provincia de Loja, promoviendo así el desarrollo económico y social.

Se recomienda utilizar esta guía gastronómica a todo tipo de público que desee conocer la historia, generalidades, gastronomía y turismo de los cantones de la provincia de Loja.

Bibliografía

Acle, R., Santos, J., y Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de investigación, desarrollo e innovación*, 10(2), 237-238.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S202783062020000100237

Aguilar, J., y Guevara, F. (2017). El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*. Recuperado de: <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Aguirre, Z. Zúñiga, J. Aguirre, L. (2016). Especies vegetales emblemáticas del cantón Saraguro, Provincia de Loja, Ecuador. Recuperado de <https://revistas.unl.edu.ec/index.php/cedamaz/article/view/59/58>

Almeida, D., y. Nogales, F. 2005. Evaluación ecológica rápida de la herpetofauna en dos localidades de bosque seco en el occidente de la provincia de Loja.

Andrade, M. 2014. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Espindola. Recuperado de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1160000670001_Diagn%C3%B3stico%20del%20cant%C3%B3n%20Esp%C3%ADndola%202014%202019_15-03-2015_19-54-36.pdf

Aguirre, Z. y Aguirre, A. (2020). Diversidad florística de la región sur del Ecuador. Loja. Consultado el 05 de marzo de 2022. https://www.researchgate.net/profile/Zhofre-Aguirre/publication/349295131_Diversidad_Floristica_del_sur_de_Ecuador/links/60288a27a6fdcc37a824ef20/Diversidad-Floristica-del-sur-de-Ecuador.pdf

Aguirre, G. 2018. El Aguacate una dádiva más de México al Mundo. [http://www.mexicomaxico.org/dadivas/aguacate.htm#:~:text=El%20aguacate%20\(Pe,sea%20americana\)%20es.por%20la%20forma%20del%20fruto.](http://www.mexicomaxico.org/dadivas/aguacate.htm#:~:text=El%20aguacate%20(Pe,sea%20americana)%20es.por%20la%20forma%20del%20fruto.)

UCUENCA

Aguirre, N., Alvarado, J., Ruiz, L., Granda, J., (2018). Bienes y servicios ecosistémicos de los bosques secos de la provincia de Loja. Bosques Latitud Cero.

<https://revistas.unl.edu.ec/index.php/bosques/article/view/499/394>

Arias, L. (08 de diciembre del 2013). La gastronomía lojana atrae al turista. *El Comercio*. Recuperado de:

<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/gastronomia-lojana-atrae-al-turista.html>

Avilés, E. 1998. Enciclopedia del Ecuador. Consultado el 05 de marzo de 2022.

<http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-de-loja/>

Avilés, E. 2022. Sozoranga. Consultado el 30 de marzo de 2022.

<http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/sozoranga/>

Azcoytia, C. 2014. Historia del cerdo, marrano, cochino, puerco o chanco y jabalíes. <https://www.historiacocina.com/es/historia-del-cerdo>

Bermeo, P., Elizalde, J. y Calle, M. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 16(2), 175-185. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X202000200175&lng=pt&tlng=es

Bauer, D. (2014). Tradición e identidad cultural: expresiones colectivas en la costa ecuatoriana. *Antropología Experimental*, (10).

<https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/1947>

Bíler, L., Córdova, E. y Mendoza Balcázar, J. (2021). Costos De La Empresa Gastronómica Relacionados Con El Turismo En La Provincia De Manabí, Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 1110-1127.

<https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/2469/5487>

Briceño, J. 1989. Aspectos Espacio Temporales del Cantón Quilanga.

<https://es.slideshare.net/quilanga/quilanga-resea-y-datos#>

Cartagena, M. y Utrera, A. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica a partir de la guayaba (*pesidium guajava*) y el pez raspabalsas (*Isoloricaria spinosissima*), en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador. *Dilemas*

contemporáneos: *Educación, Política y Valores, Especial*, 1–11.
<https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2125>

Castillo, N., Valverde, J., Armijos, V., y Costa, M. (2018). Estrategias socialmente responsables en la dinámica turística de la Mancomunidad Bosque Seco, Loja-Ecuador. *Revista Espacios*, 39(37), 1–13.
<https://www.revistaespacios.com/a18v39n37/18393713.html>

Corzo, F., Argoti, A., y Duque, A. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, 26, 205-224. <https://www.redalyc.org/journal/5762/576262996009/576262996009.pdf>

Correa, R. (2021). Industrias culturales y creatividades en la ciudad de Loja, Ecuador: Una aplicación de la metodología de interacción de grupos. *Revista económica y política*, 34.

http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-90752021000100037

Da Conceição, J., da Silva, I., Freitas, F. y Camilo, V. (2021). Fichas Técnicas de Preparações Regionais como instrumento para preservação da identidade cultural. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 16, 57174.
<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/57174>

Davila, R. 2015. *Equipo de Plan y Desarrollo de Ordenamiento Territorial de la provincia de Loja 2015*. Recuperado de <https://prefecturaaloja.gob.ec/documentos/lotaip/2019/PDOT-2019.pdf>

Díaz, Y. 2018. El cultivo de la granadilla toma auge en Yangana. <https://www.loja.gob.ec/noticia/2018-06/cultivo-de-la-granadilla-toma-auge-en-yangana>

Díaz, Y. 2019. Se introducirá cultivo de cacao en Malacatos. Loja. <https://www.loja.gob.ec/noticia/2019-03/se-introducira-cultivo-de-cacao-en-malacatos>

Díaz, Y. 2021. Crianza de Cuyes, tradición que se fortalece en Chantaco. Loja. <https://www.loja.gob.ec/noticia/2021-02/crianza-de-cuyes-tradicion-que-se-fortalece-en-chantaco>

Delgado, R. 2013. Historia y población de Olmedo.

<https://olmedo.gob.ec/index.php/noticias/historia>

Espinosa, M., Bueno, E., Sangermán, D., y Sánchez, C. (2021). Comportamiento de mercado de un producto gastronómico tradicional: la barbacoa de Texcoco. *Revista de Geografía Agrícola*, (67), 172-194.

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322018000200012&script=sci_arttext&tlng=en

Espinoza, N. 2015. Límites urbanos y rurales del cantón Gonzanamá Loja Ecuador. http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusordenanza/1160000750001_Limites%20Urbanos%20Gonzanam%C3%A1_15-01-2015_13-42-33.pdf

Falcón, J. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. Redmarka: *Revista Académica de Marketing Aplicado*. <https://revistas.udc.es/index.php/REDMARKA/article/view/redma.2014.01.012.4816>

Fernández, F. (2020). La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la Comunitat Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico. *Turismo y patrimonio*, (15), 161-179. <http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/230/183>

Figueroa, G. 2019. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Catamayo. Recuperado de <https://catamayo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/01/BORRADOR-OFICIAL-PDOT-CATAMAYO.pdf>

Gea, G. 2004. La cabra criolla de las sierras de los Comechingones, Córdoba, Argentina. https://www.produccionanimal.com.ar/produccioncaprina/produccioncaprina_a_libro/00-produccion_caprina_libro.htm

Garcés, F., Olmedo, I., Garcés, R y Díaz, T. 2015. Potencial agronómico de 18 líneas de fréjol F6 en Ecuador. *Idesia (Arica)*, 33(2), 107-118. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292015000200013>

UCUENCA

Guevara, R. (2016). Del criticismo culinario hacia la ciencia gastronómica en el Ecuador. *Qualitas*, 12, 24–36.

https://www.academia.edu/43417869/DEL_CRITICISMO_CULINARIO_HACIA_LA_CIENCIA_GASTRON%C3%93MICA_EN_ECUADOR?email_work_card=title

Holguín, B. y Alvarado, A. 2017. Comportamiento de la producción de harina de trigo en Ecuador. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador*. Recuperado de

https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2017/produccionharinatrigo.html#google_vignette

Jacome, V. y Maldonado, C. (2019). El patrimonio cultural inmaterial como recurso para desarrollar el turismo cultural en la provincia de Loja - Ecuador. *Revista Ibérica de Tecnologías e Información*, 24, 434–443.

<https://www.proquest.com/openview/452ba63dacf8a519b125952f1280f90f/1?pq-origsite=gscholar&cbl=100639>

Jaramillo, A. y Lozada, M. (2018). *Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias*. INNOVA Research Jo (12), 189-199. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>

Jaramillo, F. 2015. El fantasma de Naún Briones. <https://www.labarraespaciadora.com/editorial/el-fantasma-de-naun-briones/>

Jiménez, J. (2021). Cocina molecular es una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio para la Ciencia*,4(1), 11-22.

Kalil, C. 2022. El Coco: Una fuente de vida!. <https://www.vistazo.com/hogar/bienestar/el-coco-una-fuente-de-vida-JL1368812>

Lopez, A. 2017. *Análisis del Proceso de Producción y Comercialización de Cebolla en el Cantón Zapotillo-Provincia de Loja*. Recuperado de <https://www.scpm.gob.ec/sitio/wp-content/uploads/2019/03/estudio-CEBOLLA-versio-n-publica-1.pdf>

Jimenez, D. 2014. *Ubicación y límites*. Gobierno Calvas. <http://www.gobiernocalvas.gob.ec/index.php/component/content/article/22cariamanga/3-ubicacion-y-limites-del-gadcc>

UCUENCA

Leyva, D. y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016

Muñoz, X., Hinostrosa, F., Mendoza, M. 2016. La Yuca en Ecuador: su origen y diversidad genética. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Recuperado de http://www.uagraria.edu.ec/publicaciones/revistas_cientificas/16/058-2017.pdf

Murillo, I., Mazón, N., Rodríguez, L., Ortega, D. 2018. Avances en mejoramiento genético de haba (*Vicia faba* L.) en Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5023>

Ojeda, A., López, R., Cisneros F. y Hernández, C. (2021). ¿Qué se come aquí?: la gastronomía en el marco turístico de los pueblos mágicos. Editorial UOC. Recuperado de https://www.elkar.eus/es/liburu_fitxa/que-se-come-aqui-la-gastronomia-en-el-marco-turistico-de-los-pueblos-magicos/lopez-ojeda-andres-coord/hernandez-lopez-ricardo-coord/-et-al-/9788491808152

Ordóñez, L., Jara, D., Armijos, R., Cisneros, I., y Espinosa, C. 2016. Aves de los bosques secos del sur occidente del ecuador: situación actual y perspectivas de conservación. *Mesa temática: Multifuncionalidad de los ecosistemas secos*. Universidad Técnica Particular de Loja.

Ortega, Y., Albán, C. y Homero, S. (2018). *Identidad étnica a través de la Cultura Gastronómica*. Memoralía. <http://www.postgradovipi.50webs.com/archivos/memorialia/2018-I/ARTICULO17.pdf>

Ordoñez. A. Ochoa, P. (2020) Ambiente, sociedad y turismo comunitario: La etnia Saraguro en Loja - Ecuador. <https://www.redalyc.org/journal/280/28063431015/28063431015.pdf>

Pérez, N. (2021). Xochipitzahuac, fiesta de los pueblos indios: gastronomía, cosmovisión, y lucha colectiva. *Regiones y Desarrollo Sustentable*, 21 (40). <http://www.coltlax.edu.mx/openj/index.php/ReyDS/article/view/122>

UCUENCA

Pazos, S. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Revista Qualitas*, 2.

<https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/2.1permanencias-culturales-y-culinarias.pdf>

Pinto, M. 2013. *El cultivo de la arveja y el clima en Ecuador*. Recuperado de <http://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/articulos/agrometeorologia/EI%20%20cultivo%20de%20la%20arveja%20y%20el%20clima%20en%20el%20Ecuador.pdf>

Pinto, M. 2013. *El cultivo del pimiento y el clima en el Ecuador*. INAMHI. Recuperado de

<http://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/articulos/agrometeorologia/EI%20%20cultivo%20del%20pimiento%20y%20el%20clima%20en%20el%20Ecuador.pdf>

Pinto, M. 2012. El cultivo del camote y el clima en el Ecuador. Estudios e investigaciones meteorológicas INAMHI- Ecuador. Recuperado de <https://www.inamhi.gob.ec/meteorologia/articulos/agrometeorologia/EI%20%20cultivo%20del%20camote%20y%20el%20clima%20en%20el%20Ecuador.pdf>

Provenzano, A. Hernando, J. 2004. El Cigarro. Historia y Cultura. Consultado el 11 de abril de 2022. <https://www.monografias.com/trabajos29/el-cigarro/el-cigarro>

Pulgar, I., Izco, J., y Jadán, O. (2010). Flora Selecta de los Pajonales Loja Ecuador. Abya Yala. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56546.pdf>

Quezada, C. (2018). Saraguro, un desgrane cultural a sus orígenes. <http://201.159.222.12:8080/bitstream/56000/418/1/illari%20006%2071-74.pdf>

Ramirez, D. 2018. Explotación tropical: Coco. <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/7809/explotacion-tropical-coco#:~:text=El%20coco%20es%20uno%20de,se%20producen%20en%20nuestro%20pa%C3%ADs>

Ramírez, Diana. 2018. Guayaba ecuatoriana. <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8373/guayaba-ecuatoriana>

Ramírez, J., Malla F., Lalangui, M., Ochoa J., (2020). El impacto económico del turismo en la provincia de Loja, Ecuador. Evaluación histórica y prospectiva. <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/ECASinergia/article/download/1962/2383/>

UCUENCA

Rodríguez, M. 2019. La piña: origen y características.

<https://www.aboutespanol.com/la-pina-origen-y-caracteristicas-757191>

Ruiz, J., Silva, J. y Villalta, Y. (2021). Evaluación Multicriterio de los atractivos turísticos de la parroquia Jimbura, Cantón Amaluza, Loja-Ecuador 2020.

Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7888000>

Salazar, D., Salazar, L., Parra, D. y Guerrero, M. (2020). Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. *Revista Espacios*, 41(12), 8–15. Recuperado de

<http://ww.revistaespacios.com/a20v41n12/a20v41n11p08.pdf>

Sarango, B. 2020. Los Cristales de Quilanga, cautiva a sus visitantes.

<https://blog.primerreporte.com/2020/12/04/los-cristales-de-quilanga-cautiva-a-sus-visitantes/>

Schneibel, A. 2016. El maní moderno tiene su origen en Bolivia.

<https://www.scientificamerican.com/espanol/noticias/el-mani-moderno-tiene-su-origen-en-bolivia/#:~:text=Un%20nuevo%20estudio%20revela%20c%C3%B3mo,el%20man%C3%AD%20que%20comemos%20hoy.&text=El%20man%C3%AD%20est%C3%A1%20presente%20en%20la%20cocina%20de%20casi%20todo%20el%20mundo>

Suango, V. 2012. Gestión de geoinformación para la gestión de territorio del cantón Loja. Recuperado de

http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA7/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/LOJA/LOJA/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/mt_loja_infraestructura.pdf.

Torres, G. (2012). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. *Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. CONICET; Scripta Ethnologica, 55-66. <http://hdl.handle.net/11336/98744>

Suquisupa, A. 2021. El imponente Shiriculapo entre lo bello y lo tenebroso.

<https://www.elnuevotiempo.com/el-imponente-shiriculapo-entre-lo-bello-y-lo-tenebroso/>

Treviño, J. 2022. Etimología de Banana. Consultado el 1 de abril de 2022.

<http://etimologias.dechile.net/?banana#:~:text=El%20banano%20es%20natural%20de,%20a%20trav%C3%A9s%20del%20portugu%C3%A9s>.

UCUENCA

Velázquez, A. y Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticyvalores.com/index.php/dilemas/article/view/2142/2198>

Vera, M. 2017. Pindal Capital Maicera del Ecuador. <https://1997milta.wordpress.com/tag/turismo-de-pindal/>

Vega, V. 2018. Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Ecuadorian Cuisine and Local Tourism*. Doi 10.2139/ssrn.3554856

Vega, J. 2020. Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculado*. Recuperado de https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html

Vergara, M. 2016. El cultivo de la soya y su importancia para el Ecuador. *Innova Research Journal*, 1(12), 77-85. <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/110/1499>

Viñan, 2018. Provincia de Loja. Recuperado de <https://es.scribd.com/doc/72723267/PROVINCIA-DE-LOJA>

Anexo 1: Encuesta en español realizada a los pobladores de los 16 cantones de la provincia de Loja.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

El objetivo de la presente encuesta es conocer la gastronomía típica de la provincia de Loja para fines investigativos, según la opinión de la población local.

1. Edad

- menos de 18 años
- de 19 a 29 años
- de 30 a 39 años
- de 40 a 49 años
- de 50 a 64 años
- de 65 años y más.

2. Sexo

M ___ F ___ Otro: _____

3. Cantón

4. ¿con qué frecuencia come usted en restaurantes?

- una vez por semana
- dos veces por semana
- tres veces por semana

- todos los días

5. ¿Cuál considera usted el plato típico del cantón?

- _____

6. ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico antes mencionado?

- 5 -10
- 10-15
- 15-20

7. ¿Cuál es el o los restaurantes más representativos de su cantón?

- _____
- _____
- _____

UCUENCA

Anexo 2: Evidencia fotográfica.



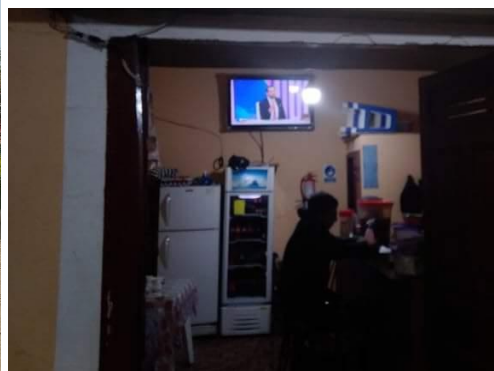
UCUENCA



UCUENCA



UCUENCA



UCUENCA

