

**UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES**

TEMA

**INVESTIGACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DE COCINA
COLONIAL DE LA PROVINCIA BOLÍVAR Y LA PRESENTACIÓN DE LAS
MISMAS A TRAVÉS DE UN RECETARIO**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Trabajo para la obtención del Título de Licenciado en Artes Culinarias.

AUTOR

GUEVARA AROCA FRANCISCO XAVIER

**DIRECTOR DE TESIS
LIC. JAIRO AGUILAR**

Quito, Diciembre - 2013

DECLARACIÓN DE ACEPTACIÓN DE NORMA ÉTICA Y DERECHOS

El presente documento se ciñe a las normas éticas y reglamentarias de la Universidad de Los Hemisferios. Así, declaro que lo contenido en éste ha sido redactado con entera sujeción al respeto de los derechos de autor, citando adecuadamente las fuentes. Por tal motivo, autorizo la Biblioteca a que haga pública su disponibilidad para lectura, a la vez que cedo los derechos de publicación a la Universidad de Los Hemisferios.

De comprobarse que no cumplí con las estipulaciones éticas, incurriendo en caso de plagio, me someto a las determinaciones que la propia Universidad plantee. Asimismo, no podré disponer del contenido de la presente investigación a menos que eleve por escrito el requerimiento para su evaluación a la Comisión Permanente de la Universidad de Los Hemisferios.

Firma del estudiante

Guevara Aroca Francisco Xavier

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE ACEPTACIÓN DE NORMA ÉTICA Y DERECHOS	1
ÍNDICE.....	2
ÍNDICE CUADROS	5
ÍNDICE GRÁFICOS.....	8
INTRODUCCIÓN.....	11
1 MARCO REFERENCIAL	12
1.1 ANTECEDENTES: LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.....	12
1.2 LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.....	14
1.3 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BASE.....	16
1.4 GLOSARIO DE TÉRMINOS.....	18
1.5 GENERALIDADES DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.....	19
2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
2.1 FORMULACIÓN DEL TEMA	21
2.2 PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS IDENTIFICADAS	24
PICANTE DE GALLINA	27
PAPAS EN SAL CON CUY	29
CUY ASADO	30
FRITADA	31
HORNADO	33
TORTILLA DE PAPA CHINA	34
FRITADA DE LLAMA	35
SANCOCHO DE CAMPECHE	36
AGUADO DE GALLINA CON PÁJARO AZUL.....	37
CAUCA DE GALLINA	39
TORTILLAS DE MAÍZ EN TIESTO	40
ALCAPARRAS.....	41

TAMAL DE DULCE.....	42
CHIGÜIL	44
DULCE DE ZAMBO	45
DULCE DE NARANJA	46
DULCE DE OCA.....	47
BUÑUELO GUARANDENO	48
CHICHA DE MAÍZ	49
COLADA DE OCA	50
2.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	51
2.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:	52
2.4.1 OBJETIVO GENERAL	52
2.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	52
2.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	53
2.6 DISEÑO METODOLÓGICO.....	54
2.6.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN:	54
2.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	54
2.8 PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	55
2.9 UNIVERSO Y MUESTRA.....	55
2.10 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	57
3 ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE DATOS	58
3.1 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN GUARANDA	58
3.2 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CHIMBO	73
3.3 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL.....	87
3.4 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CHILLANES.....	101
3.5 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CALUMA	115
3.6 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN ECHEANDÍA	129
3.7 ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN LAS NAVES	143
4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	157

4.1 CONCLUSIONES.....	157
4.2 RECOMENDACIONES.....	159
BIBLIOGRAFÍA	161
ANEXOS	163
ANEXO # 1.....	163
ANEXO # 2.....	165
ANEXO # 3.....	167
ANEXO # 4.....	168

ÍNDICE CUADROS

Cuadro 1: tabla de productos agrícolas de las zonas de la provincia	16
Cuadro 2: tabla del calendario cívico de la provincia de Bolívar	21
Cuadro 3: tabla de fracción muestral por cantones	56
Cuadro 4: tabla: conocimiento sobre platos criollos	58
Cuadro 5: tabla: platos típicos de hoy	59
Cuadro 6: tabla: platos típicos que no se preparan.....	60
Cuadro 7: tabla: existencia de recetas escritas en el sector	61
Cuadro 8: tabla: plato criollo de otras provincias como propio.	62
Cuadro 9: tabla: recetas de familia publicadas	63
Cuadro 10: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	64
Cuadro 11: tabla: platos criollos de la zona.	65
Cuadro 12: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	66
Cuadro 13: tabla: época para preparar los platos típicos	67
Cuadro 14: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	69
Cuadro 15: tabla: ferias gastronómicas del cantón Guaranda	70
Cuadro 16: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	71
Cuadro 17: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	72
Cuadro 18: tabla: conocimiento sobre platos criollos	73
Cuadro 19: tabla: platos típicos de hoy	74
Cuadro 20: tabla: platos típicos que no se preparan.....	75
Cuadro 21: tabla: existen recetas escritas del sector.....	76
Cuadro 22: tabla: plato criollo de otras provincias como propio.	77
Cuadro 23: tabla: recetas propias de familia publicadas	78
Cuadro 24: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	79
Cuadro 25: tabla: platos criollos de la zona.	80
Cuadro 26: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	81
Cuadro 27: tabla: época para prepararlos platos típicos	82
Cuadro 28: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	83
Cuadro 29: tabla: ferias gastronómicas del cantón Guaranda	84
Cuadro 30: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	85
Cuadro 31: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	86
Cuadro 32: cuadro 32: tabla: conocimiento sobre platos criollos.....	87
Cuadro 33: tabla: platos típicos de hoy	88
Cuadro 34: tabla: platos típicos que no se preparan.....	89
Cuadro 35: tabla: existencia de recetas escritas en el sector	90
Cuadro 36: tabla: plato criollo de otras provincias como propio	91
Cuadro 37: tabla: recetas propias de familia publicadas	92
Cuadro 38: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	93
Cuadro 39: tabla: platos criollos de la zona	94
Cuadro 40: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	95
Cuadro 41: tabla: época para prepararlos platos típicos	96
Cuadro 42: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	97

Cuadro 43: tabla: ferias gastronómicas del cantón San Miguel	98
Cuadro 44: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	99
Cuadro 45: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	100
Cuadro 46: tabla: conocimiento sobre platos criollos	101
Cuadro 47: tabla: platos típicos de hoy	102
Cuadro 48: tabla: platos típicos que no se preparan.....	103
Cuadro 49: tabla: existencia de recetas escritas del sector	104
Cuadro 50: tabla: plato criollo de otras provincias como propio	105
Cuadro 51: tabla: recetas propias de familia publicadas	106
Cuadro 52: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	107
Cuadro 53: tabla: platos criollos de la zona.	108
Cuadro 54: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	109
Cuadro 55: tabla: época para preparar los platos típicos	110
Cuadro 56: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	111
Cuadro 57: tabla: ferias gastronómicas del cantón Chillanes.....	112
Cuadro 58: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	113
Cuadro 59: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	114
Cuadro 60: tabla: conocimiento sobre platos criollos	115
Cuadro 61: tabla: platos típicos de hoy	116
Cuadro 62: tabla: platos típicos que no se preparan.....	117
Cuadro 63: tabla: existencia de recetas escritas del sector	118
Cuadro 64: tabla: plato criollo de otras provincias como propio.	119
Cuadro 65: tabla: recetas propias de familia publicadas	120
Cuadro 66: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	121
Cuadro 67: tabla: platos criollos de la zona	122
Cuadro 68: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	123
Cuadro 69: tabla: época que se prepara plato típico	124
Cuadro 70: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	125
Cuadro 71: tabla: ferias gastronómicas del cantón Caluma	126
Cuadro 72: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	127
Cuadro 73: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	128
Cuadro 74: tabla: conocimiento sobre platos criollos	129
Cuadro 75: tabla: platos típicos de hoy	130
Cuadro 76: tabla: platos típicos que no se preparan.....	131
Cuadro 77: tabla: existencia de recetas escritas en el sector	132
Cuadro 78: tabla: plato criollo de otras provincias como propio.	133
Cuadro 79: tabla: recetas propias de familia publicadas	134
Cuadro 80: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	135
Cuadro 81. tabla: platos criollos de la zona.	136
Cuadro 82: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	137
Cuadro 83: tabla: época para prepararlos platos típicos	138
Cuadro 84: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	139
Cuadro 85: tabla: ferias gastronómicas del cantón Echeandía.....	140
Cuadro 86: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	141

Cuadro 87: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	142
Cuadro 88: tabla: conocimiento sobre platos criollos	143
Cuadro 89: tabla: platos típicos de hoy	144
Cuadro 90: tabla: platos típicos que ya no se preparan.....	145
Cuadro 91: tabla: existencia de recetas escritas en el sector	146
Cuadro 92: tabla: plato criollo de otras provincias como propio.	147
Cuadro 93: tabla: recetas propias de familia publicadas	148
Cuadro 94: tabla: lugares de comida típica en la ciudad.....	149
Cuadro 95: tabla: platos criollos de la zona	150
Cuadro 96: tabla: los ingredientes comunes en los platos criollos	151
Cuadro 97: tabla: época para prepararlos platos típicos	152
Cuadro 98: tabla: venta de platos típicos fuera de temporada	153
Cuadro 99: tabla: ferias gastronómicas del cantón Las Naves	154
Cuadro 100: tabla: organizador de las ferias gastronómicas	155
Cuadro 101: tabla: plato criollo de la provincia Bolívar	156

ÍNDICE GRÁFICOS

Gráfico 1: Conocimiento sobre Platos Criollos.....	58
Gráfico 2: Platos típicos de hoy	59
Gráfico 3: Platos típicos que no se preparan	60
Gráfico 4: Existencia de recetas escritas en el sector.	61
Gráfico 5: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.....	62
Gráfico 6: Tabla: Recetas propias de familia publicadas	63
Gráfico 7: Lugares de comida típica en la ciudad	64
Gráfico 8: Platos criollos de la zona.....	65
Gráfico 9: Los ingredientes comunes en los platos criollos	66
Gráfico 10: Venta de platos típicos fuera de temporada	69
Gráfico 11: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda	70
Gráfico 12: Organizador de las ferias gastronómicas.....	71
Gráfico 13: Plato criollo de la provincia Bolívar	72
Gráfico 14: Conocimiento sobre platos Criollos.....	73
Gráfico 15: Platos típicos de hoy	74
Gráfico 16: Platos típicos que no se preparan	75
Gráfico 17: Existen recetas escritas del sector.....	76
Gráfico 18: Plato criollo de otras provincias como propio.	77
Gráfico 19: Recetas propias de familia publicadas	78
Gráfico 20: Lugares de comida típica en la ciudad	79
Gráfico 21: Platos criollos de la zona.....	80
Gráfico 22: Los ingredientes comunes en los platos criollos	81
Gráfico 23: Venta de platos típicos fuera de temporada	83
Gráfico 24: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda	84
Gráfico 25: Organizador de las ferias gastronómicas.....	85
Gráfico 26: Plato criollo de la provincia Bolívar	86
Gráfico 27: Conocimiento sobre platos Criollos.....	87
Gráfico 28: Platos típicos de hoy	88
Gráfico 29: Platos típicos que no se preparan	89
Gráfico 30: Existencia de recetas escritas en el sector	90
Gráfico 31: Plato criollo de otras provincias como propio	91
Gráfico 32: Recetas propias de familia publicadas	92
Gráfico 33: Lugares de comida típica en la ciudad	93
Gráfico 34: Platos criollos de la zona.....	94
Gráfico 35: Los ingredientes comunes en los platos criollos	95
Gráfico 36: Venta de platos típicos fuera de temporada	97
Gráfico 37: Ferias Gastronómicas del cantón San Miguel	98
Gráfico 38: Organizador de las ferias gastronómicas.....	99
Gráfico 39: Plato criollo de la provincia Bolívar	100
Gráfico 40: Conocimiento sobre platos Criollos.....	101
Gráfico 41: Platos típicos de hoy	102
Gráfico 42: Platos típicos que no se preparan	103

Gráfico 43: Existencia de recetas escritas del sector	104
Gráfico 44: Plato criollo de otras provincias como propio	105
Gráfico 45: Recetas propias de familia publicadas	106
Gráfico 46: Lugares de comida típica en la ciudad	107
Gráfico 47: Platos criollos de la zona.....	108
Gráfico 48: Los ingredientes común es en los platos criollos	109
Gráfico 49: Venta de platos típicos fuera de temporada	111
Gráfico 50: Ferias Gastronómicas del cantón Chillanes.....	112
Gráfico 51: Organizador de las ferias gastronómicas.....	113
Gráfico 52: Plato criollo de la provincia Bolívar	114
Gráfico 53: Conocimiento sobre platos Criollos.....	115
Gráfico 54: Platos típicos de hoy	116
Gráfico 55: Platos típicos que no se preparan	117
Gráfico 56: Existencia de recetas escritas del sector	118
Gráfico 57: Plato criollo de otras provincias como propio.....	119
Gráfico 58: Recetas propias de familia publicadas	120
Gráfico 59: Lugares de comida típica en la ciudad	121
Gráfico 60: Platos criollos de la zona.....	122
Gráfico 61: Los ingredientes comunes en los platos criollos	123
Gráfico 62: Venta de platos típicos fuera de temporada	125
Gráfico 63: Ferias gastronómicas del cantón Caluma	126
Gráfico 64: Organizador de las ferias gastronómicas.....	127
Gráfico 65: Plato criollo de la provincia Bolívar	128
Gráfico 66: Conocimiento sobre platos Criollos.....	129
Gráfico 67: Platos típicos de hoy	130
Gráfico 68: Platos típicos que no se preparan	131
Gráfico 69: Existencia de recetas escritas en el sector	132
Gráfico 70: Plato criollo de otras provincias como propio.....	133
Gráfico 71: Recetas propias de familia publicadas	134
Gráfico 72: Lugares de comida típica en la ciudad	135
Gráfico 73: Platos criollos de la zona.....	136
Gráfico 74: Los ingredientes comunes en los platos criollos	137
Gráfico 75: Venta de platos típicos fuera de temporada	139
Gráfico 76: Ferias gastronómicas del cantón Echeandía.....	140
Gráfico 77: Organizador de las ferias gastronómicas.....	141
Gráfico 78: Plato criollo de la provincia Bolívar	142
Gráfico 79: Conocimiento sobre platos Criollos.....	143
Gráfico 80: Platos típicos de hoy	144
Gráfico 81: Platos típicos que ya no se preparan	145
Gráfico 82: Existencia de recetas escritas en el sector	146
Gráfico 83: Plato criollo de otras provincias como propio.....	147
Gráfico 84: Recetas propias de familia publicadas	148
Gráfico 85: Lugares de comida típica en la ciudad	149
Gráfico 86: Platos criollos de la zona.....	150

Gráfico 87: Los ingredientes comunes en los platos criollos	151
Gráfico 88: Venta de platos típicos fuera de temporada	153
Gráfico 89: Ferias Gastronómicas del cantón Las Naves	154
Gráfico 90: Organizador de las ferias gastronómicas	155
Gráfico 91: Plato criollo de la provincia Bolívar	156

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación, corresponde a la necesidad de darle a conocer a propios y extraños, sobre la gastronomía colonial de la Provincia Bolívar, y las comidas tradicionales de cada uno de sus cantones, para rescatar y preservarlas en beneficio de las próximas generaciones.

La historia de cada uno de los pueblos se cimienta en su cultura y en sus formas de alimentarse, ya que son partes esenciales de ella, porque consigo lleva costumbres, producción de sus suelos, interrelaciones de culturas, por las migraciones que nos permite conocer claramente cómo vivieron sus pueblos, y hacia donde nos proyectamos, por el cambio de costumbres y sus consecuencias.

El resultado de esta investigación dará uno de los primeros documentos que se ha recogido sobre las recetas bolivarenses que aspira ayudar a mantener viva tradiciones, costumbres y riqueza gastronómica, para que de esta manera se pueda incentivar en los jóvenes su consumo, producción y difusión, como parte de la herencia cultural que obligatoriamente debemos legar a las futuras generaciones.

La identidad es lo que debe primar sobre el ciudadano, en todo ámbito, lo que le permite apropiarse de lo suyo, para de esta manera sentirse dueño de su historia y orgullosos de sus ancestros y además proyectarse en el tiempo, para que siga enriqueciéndose, evitando de esta manera que ocurra lo del pasado, ya que las preparaciones nunca fueron recogidas, ni siquiera en documentos familiares menos aún institucionales lo que ha dado como consecuencia que nos hayamos privado, por la pérdida, de los platos propios de nuestra zona.

He aquí la importancia de este trabajo como un aporte cultural que se aspira que sirva de ensayo para próximas investigaciones impulsadas desde los organismos seccionales y que incentiven a las ferias gastronómicas las que permitirán conocer, promover y servir de emprendimiento.

1 MARCO REFERENCIAL

1.1 ANTECEDENTES: LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.

El descubrimiento del fuego, para el uso de la alimentación, usado luego para cocinar los alimentos cambió significativamente la forma de vida de los seres humanos de la época prehistórica permitiendo la cocción de los mismos, que además influyó directamente en lo que hoy conocemos. Por ejemplo algunos alimentos que antes no se podían consumir por su dureza al cocinarlos exponiéndolos a fuego se emblandecían y podían ser ingeridos.

“En la edad antigua, las primeras grandes civilizaciones surgieron siete mil años antes de nuestra era. Con el descubrimiento de la fundición de metales, las poblaciones se trasladan en búsqueda de metales, mejorando la comunicación entre poblaciones y dando inicio al comercio” (UID, Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2010).

En cuanto a la agricultura y la domesticación de animales, también se puede marcar como un acontecimiento muy importante para la humanidad ya que gracias a la agricultura surgieron gran variedad de alimentos, así como la crianza de animales permitió consumir alimentos que estos producían, además de consumir la carne de los mismo, esto ayudó a tener una dieta más balanceada y mejorar la salud de los habitantes.

“El imperio persa (546 a 331 a.C.) fue creado a partir de la unión de dos pueblos los medos y persas, gobernados por reyes que extendieron su periodo a lo largo y ancho de Oriente medio, favoreciendo tanto el intercambio de productos entre Oriente y Occidente como la alimentación, por ejemplo con la introducción del arroz” (Delgado, 2011).

Jiménez (2011), explica que en sus inicios, como en todo, en el arte de la cocina estuvieron los dioses, que en el templo más importante de Nippur bajaban a gozar de los festines que les preparaban los hombres, organizadores por extensión de los grandes banquetes de las cortes regias. Entre el fasto desmedido de su opulencia, aparecen las primeras noticias de la primitiva cerveza, producto fermentado de los cereales o los dátiles, las carnes especiadas, el sésamo y su aceite, las hierbas aromáticas, las salmueras y una pasta de pescado que podría considerarse como el antecedente del garum romano. Hay en todo ello un primer y

serio intento de organización de la cocina que continuará creciendo con el esplendor agrícola del antiguo Egipto, pero no será sino en la Grecia clásica donde la cocina como depósito de técnicas y bien necesario para la vida se transforme en un intento de excelencia: la gastronomía, o el arte de superar las preparaciones y cocciones rudimentarias para conseguir una fase de refinamiento. Ya no se trata sólo de alimentarse, sino de comer placenteramente y hacer del acto en sí una puesta en escena depurada, el banquete, que estreche vínculos sociales y haga de sus sobremesas un semillero dialéctico, cultural, filosófico.

Siglos después, en tiempos del emperador Marco Aurelio (s.II d.C.), Ateneo de Náucratis, ciudad muy helenizada del bajo Egipto romano, consagró el simposio culinario en su Banquete de eruditos, centón extraordinario de la cocina de la antigüedad donde se mezclan toda clase de noticias sobre alimentos y técnicas culinarias, personajes, fragmentos literarios, costumbres, chiste; como en la misma cocina y banquetes romanos, exhibición de abundancia, variedad de materias y contrastes de sabores. Todo muy especiado y aromatizado.

Más allá del limes, de la frontera, los bárbaros bebían leche y cerveza, la primera muy mal vista por los habitantes del Imperio; comían la carne asada y usaban sus grasas para cocinar en lugar del aceite. Perotan pronto como los visigodos invadieron Hispania, el más viejo y romanizado de los pueblos bárbaros trocó la cerveza por el vino, como alimento y reconstituyente, y asentó el predominio de las carnes y sus grasas en el nivel superior de la alimentación a lo largo de la Edad Media cristiana, donde el arte cisorio, el arte de trinchar las carnes, cobró una importancia superior, sólo comparable, por contraste, al plato más importante de las clases inferiores: la “olla caliente”, el potaje revuelto que en adelante constituiría en España la comida por antonomasia, precedente del cocido.

El secular paréntesis en que Hispania se convirtió en Al-Andalus inundó la Península de frutos secos, arropes, jarabes, jaleas, frutas y zumos, miel, azúcar y canela. Una cocina plétórica de especias y aromas, con postres deliciosos de pastelería. Luego la colonización americana convulsionó de raíz la sociedad europea y su cocina, con el trazo grueso de un antes y un después que el último Renacimiento trató de ordenar con gusto y perfeccionamiento(Jiménez, 2011).

1.2 LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.

El Municipio de Guaranda, (2011), detalla en forma escrita que “en la sapiencia de éste pueblo, porque aquí se explora la sabiduría e iniciativa popular al experimentar con mezclas alimenticias para descubrir cómo mejorar los sabores, convirtiéndolas en propias de la gente, del lugar, dándolas identidad y empoderamiento, así es como se ha ido creando la historia de la gastronomía a través de la historia y de igual manera en este rincón ecuatoriano” (GAD G. A., 2011).

Otro legado que deja la historia gastronómica es que la gente cuando se apropia de sus productos y recetas comercializa, comparte y combinan sus productos dando origen a otros nuevos.

El conocer la historia gastronómica de la provincia permite ver qué tipo de alimentación básica consumen los pueblos y por tanto qué tipos de sociedades se desarrollaron en torno a estos seres humanos, en lo cultural, social y económico, ya que cada pueblo tiene sus peculiaridades alimenticias.

“En la provincia Bolívar es ancestral por ejemplo la pastelería y hasta los años 60 era productora de trigo en más del 80% de su territorio de la sierra se cultivaba para el auto consumo y de ahí que las fiestas de mayo que se celebra por la inauguración de la provincia, se las conocía como las fiestas del “trigo el maíz y la caña de azúcar”, sus habitantes fruto de esto se alimentaban de” tortillas de tiesto”, tamales de harina de maíz, pasteles y tortas de harina de trigo, como también de pan elaborado en casa, en hornos de leña y que se hacía para consumo netamente de la familia y que en años posteriores se lo comercializa sustituyendo casi en forma definitiva a las tortillas” (GAD G. A., 2011).

La pobreza es una de las constantes en la provincia Bolívar especialmente en el alto páramo y la serranía, producto entre otras cosas del mono cultivo, lo que hace que cada año en época de cosechas de arroz, los campesinos e indígenas de la sierra emigren temporalmente a la costa y sub trópico para ocuparse en la cosecha de arroz. Esto ha permitido una mezcla de costumbres y elementos alimenticios.

Además por las mismas razones las personas del sector rural, emigran a las grandes ciudades como Quito y Guayaquil y en la actualidad a España, retornando en época de cosecha en el mes de julio o agosto en forma “obligatoria moral”, para ayudar a sus padres ancianos, que son los únicos que van quedando en sus tierras. Y no es que únicamente retornan ellos, sino que con ellos traen nuevas costumbres, productos de consumo y en general nuevas formas de preparación, que van incrementando la gastronomía bolivarense, haciéndole perder su identidad que casi no ha sido preservada en forma escrita porque la provincia de Bolívar se ha venido manteniendo en esta negativa costumbre de no escribir su historia en general y en particular la de su gastronomía.

“La Provincia de Bolívar se constituye de siete cantones, Guaranda, la capital, Chimbo, San Miguel, Chillanes Las Naves, Caluma, Echeandia cada uno de ellos con sus propias caracterizaciones turísticas gastronómicas, festividades y cultura específica: Los cuatro primeros cantones poseen un clima frío, lo que le deriva una producción específica de la región andina como son las papas, el maíz, la cebada, el trigo las ocas, la quinua, chocho, lo que le da una gastronomía derivada de estos productos cultivados en la zona complementándose con la crianza de animales como son los conejos de cerro y domesticados, cuy, ovejas, tilapia, trucha, vacas, llamas, cerdos, gallinas de campo y entre las frutas se dispone de mortiños, capulí, higos, mora, babácos, chamburos, purupuros (taxos)” (GADG., 2004).

Las Naves, Caluma y Echeandia, corresponden a un clima caliente subtropical de entre 23 y 26 grados lo que le permite tener una producción diferente de los anteriores cantones, consecuentemente su gastronomía es completamente diferente, así tenemos: la yuca, plátano, variedad de frutas tropicales como la naranja, mandarina, maracuyá, arazá, papaya, guineo, mamey, piña, entre otras permitiendo crear un sin número de platos típicos de cada zona.

“Entre la producción avícola y pecuaria existe, peces como son truchas, bagre, Campeche, tilapia, gallina de campo, ganado bovino. Entre otros que les permite realizar una variedad de platos típicos con preparaciones específicas de la zona y con los aliños que le dan la originalidad e identidad (GADG., 2004: 18).

Cuadro 1: Tabla de productos agrícolas de las zonas de la Provincia

CULTIVO	GUARANDA	CHILLANES	CHIMBO	ECHEANDIA	SAN MIGUEL	CALUMA	LAS NAVES	TOTAL HAS SIERRA	TOTAL HAS SUBTROPICO
	Has	Has	Has	Has	Has	Has	Has		
Maíz suave choclo	804	225	679		5738			7446	
Maíz suave seco	5092	6939	1205	490	3712			17438	
Trigo	2999	968	2338		1876			8181	
Papa	1615	155	37		111			1918	
Arveja seca	189	1786	79		92			2146	
Cebada	1833	191	496		252			2772	
Fréjolseco	2568	5769	144		4762			13243	
Mora	351	381	152		179	35		1098	
Haba seca	651	69	75		105			900	
Maíz duro	419	1721	535		2253		912		5840
Banano	1407	1228	702	4389	1707	3619	494		13546
Cacao	3066	3204	151	3490	60	4770	3346		18087
Café	3057	1264	111	1849	816	2778	2484		12359
Caña de azúcar	3297	891	294	513	613	556			6164
Naranja	4378	402	273	4145	801	5803	3595		19397
Naranjailla	548		25	60					633
Plátano	4952	795	163	1465	295	2856	1412		10526
Arroz		21		350			746		1117
TOTAL								55142	87669

FUENTE: INEC, III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO - DATOS Bolívar-ECUADOR, 2011.

INEC-MAG-SICA. Elaboración Departamento de Planificación GADPB-2013

1.3 DEFINICIÓN DE TÉRMINOS BASE.

Hablar de identidad en general es todo comportamiento, costumbre o forma de expresar que tenga cada país pueblo o comunidad, es lo que nos hace formar parte de un grupo que comparte valores y tradiciones. Por lo cual la identidad gastronómica de cada pueblo se percibe muy marcada y a la vez diferenciada en pequeños sectores, de tal manera que solo de ciudad a ciudad existe ya variación, si de comidas tradicionales y criollas se trata.

La identidad gastronómica, tiene una gran importancia, ya que gracias a ella se puede adquirir conocimientos del pasado, que ayudan a identificar productos originarios de la zona, recetas que en la actualidad se van perdiendo, o utensilios en otros casos, como por ejemplo el uso de pundos de barro para el añejamiento de la “chicha de maíz”, que hoy en día, muchas familias no la usan, pero que sin embargo todos estos, han formado y formaran parte de esta identidad que nos une como provincia o región.

Además crea una identificación entre pobladores de un sector, esto se da ya que cada individuo conoce los platos iconos del lugar donde han vivido, o a su vez un grupo de gente de un lugar determinado tiene el conocimiento general, de alguna manera se sentirán identificados, como por ejemplo el licor “Pájaro Azul” en Guaranda, porque en su gran mayoría lo guarandeños tienen conocimiento de lo que es.

De esta manera, se puede imaginar lo que causaría la desaparición o pérdida de una identidad cultural, en este caso gastronómica en la cultura bolivarenses, influyendo directamente en la pérdida de estas tradicionales comidas que les identifica como tales. He aquí la necesidad de identificar, estandarizar y revalorizar estas recetas criollas, porque con este rescate, se profundiza la identificación de los valores, tradiciones, costumbres ancestrales como formas de expresión bolivarenses.

Con lo planteado anteriormente, se considera que esta investigación busca reapropiar a la gente que de alguna manera se vio involucrada en este proyecto, como encuestadas, entrevistadas, y dueñas de lugares de venta de comidas típicas, en donde se llegó a recabar información en primera instancia y posteriormente revalorizar y reinsertar en el resto de población de los cantones y en general de la provincia, con una propuesta que se sociabilizará en la población, con la entrega de ejemplares del recetario a bibliotecas del Gobierno provincial que tiene distribuidos en los diferentes cantones y parroquias del territorio bolivarenses, como también a bibliotecas municipales, colegios, Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo Bolívar, con sus sedes en los 7 cantones, Universidad Estatal de Bolívar y en particular a los estudiantes de la carrera de turismo y hotelería, logrando de esta manera distribuirlo en el público que más lo necesita.

1.4 GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Ancestros:** la palabra ancestro se utiliza para hacer referencia a un individuo anterior en nuestra familia, aquel del cual descendemos.
2. **Autóctonos:** Se dice de los pueblos, alimentos o gentes originarios del mismo país o región en que viven.
3. **Gastronomía:** a pesar de estar vinculada casi de manera exclusiva a la comida, en realidad, la gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.
4. **Guarangas:** tribus originarias ancestrales del cantón Guaranda
5. **Identidad:** del latín idénticas, la identidad es el conjunto de los rasgos propios de un individuo o de una comunidad. Estos rasgos caracterizan al sujeto o a la colectividad frente a los demás. Por ejemplo: “Una persona tiene derecho a conocer su pasado para defender su identidad”.
6. **Impulso:** del latín impulsos, el término impulso hace referencia a la acción y efecto de impulsar (incitar, estimular, dar empuje).
7. **Nacional:** Que pertenece a la propia nación, en oposición a lo que es extranjero: prefiere consumir productos nacionales que de importación.
8. **Pisos climáticos:** El relieve constituye el factor modificador del clima de mayor importancia, sobre todo en la zona intertropical, por lo que los distintos tipos climáticos están relacionados principalmente con la altitud relativa determinada por ese relieve.
9. **Regional:** concepto de región (del latín *regio*) hace referencia a una porción de territorio determinada por ciertas características comunes o circunstancias especiales, como puede ser el clima, la topografía o la forma de gobierno.
10. **Patrimonio alimentario:** Es todo alimento preparado que contiene importancia simbólica cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad.
11. **Patrimonio intangible:** es toda creación intelectual o de la mente como literatura, creaciones científicas, religión, música, etc.
12. **Cultura:** es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan una cultura, un pueblo o una época.

1.5 GENERALIDADES DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.

La Provincia de Bolívar está integrada por los Cantones Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Caluma, Echeandía, Las Naves, y fue creada el 23 de abril de 1884 e inaugurada el 15 de mayo del mismo año con el nombre del inmortal Simón Bolívar, de quien adopta orgullosa su nombre.

Está ubicada en la región central del Ecuador, su territorio montañoso y quebrado se encuentra entre las estribaciones occidentales de la cordillera occidental de Los Andes, ocupa el valle formado por el río Chimbo, se extiende hasta las estribaciones occidentales de la cordillera y en mínima parte ocupa la sabana tropical. Longitudinalmente, en dirección norte sur tiene una extensión de 107 Km. Y de este a oeste aproximadamente 36.7 Km su extensión territorial es de 3.926 Km², la conforman siete cantones que tienen una población total de 200.000 habitantes de los cuales el 74% es población rural y el 26% es población urbana, la densidad poblacional provincial es de 43.1 hab/Km². Geográficamente la provincia se localiza:

Al Norte: 10° 10" de latitud sur, limita con la Provincia de Cotopaxi

Al Sur: 20° 10" de latitud sur, limita con las Provincias de Chimborazo y Guayas

Al Este: 79° 15" de longitud oeste, limita con la Provincia de Los Ríos

Al Oeste: 78° 50" de longitud oeste, limita con las Provincias de Tungurahua y Chimborazo.

La principal actividad económica es la agropecuaria, es la primera productora de arveja y cuarta productora de maíz suave y frejol, en el ámbito nacional, con un sistema desigual de distribución de la tierra donde predomina el minifundio.

Está situada en la parte alta de la cuenca del Río Guayas, predomina el relieve irregular montañoso que posibilita la existencia de una variedad de pisos climáticos que van desde 0°C, en el frío glacial de los páramos en el cerro Capadia que se encuentra a 4.800 M.s.n.m. hasta los 30 °C, en las planicies del trópico ecuatoriano a 80 m.s.n.m. constituye una zona de alta sensibilidad ecológica que fascina por sus sitios naturales paradisiacos. El uso horario es de 5:00 GMT; el idioma oficial es el español y Kichwa, la moneda es el dólar americano, el código telefónico del país es de 593 y el de la provincia es 032.

En los tiempos preincaicos, la provincia estuvo habitada por las tribus de los Chimbus, Guarangas, Guanujos, Simiatugs, Tomebelas, Pacatones, y Chillanes; tribus aguerridas que prestaron porfiada resistencia tanto a la invasión incaica como a la española.

“La convención nacional de 1883-1884 que se reunió en Quito, a la cual asistieron en calidad de diputados de la provincia de los ríos, los doctores Ángel Polibio Chávez e Ignacio de Veintimilla, juntamente con el doctor José Baquero Dávila, decretó la creación de la provincia que lleva el nombre del libertador de cinco naciones, el 17 de abril de 1884, sancionado por el presidente José María Plácido Caamaño el 23 del mismo mes y año” (GADB, 2013).

Clima

Posee un clima muy variado que va desde el seco frío al cálido húmedo con temperaturas medias que varían desde los 3 a 24 °C, constituyéndose las zonas más frías, el Arenal, Simiatug y Salinas y las más abrigadas Las Naves, San José del Tambo, Telimbela, San Luis de Pambil, Caluma, Balsapamba, Echeandía.

Cuadro 2: Tabla del Calendario Cívico de la Provincia de Bolívar

CIUDAD/CANTÓN	FECHA	FIESTA
Balsapamba	8 de noviembre	Parroquialización
Bilován	9 de noviembre	Batalla de Camino Real
Caluma	23 de agosto	Cantonización
Chillanes	1 de junio	Cantonización
Echeandia	5 de enero	Cantonización
Facundo Vela	10 de junio	Parroquialización
Julio Moreno	14 de febrero	Parroquialización
La Magdalena	3 de marzo	Parroquialización
Las Naves	17 de julio	Cantonización
Salinas	29 de mayo	Parroquialización
Santiago	29 de mayo	Parroquialización
Santa Fe	23 de abril	Parroquialización
San José del Tambo	17 de enero	Parroquialización
San Lorenzo	29 de mayo	Parroquialización
San Miguel	10 de enero	Cantonización
San Pablo	11 de enero	Parroquialización
San Sebastián	7 de diciembre	Parroquialización
San Simón	30 de abril	Parroquialización
San Vicente	6 de octubre	Parroquialización
Simiatug	29 de mayo	Parroquialización
Telimbela	3 de marzo	Parroquialización

FUENTE: GADPB, *Plan Estratégico de Desarrollo Provincial*, 2013. Guaranda – Bolívar.

2 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 FORMULACIÓN DEL TEMA

Descripción de la situación.

La provincia de Bolívar como todas las del Ecuador, se ha caracterizado por tener dentro de sí una infinidad de riquezas naturales, producción variada y un talento humano que ha sabido ser aprovechada, sin embargo esa experiencia extensa no ha sido plasmada dentro de las páginas de un documento que recoja éste conjunto que es ancestral, y que con el tiempo y la influencia de los medios de comunicación masiva se ha venido cambiando y en muchos de los casos hasta perdiendo.

A pesar de que Bolívar es poseedora de una gastronomía variada en su mayoría, su gente tiene un limitado conocimiento de las preparaciones locales, lo que se ve reflejado en el desconocimiento de platos coloniales o típicos de los siete cantones, percibiendo claramente una falta de identidad, acentuada en los jóvenes, quienes desconocen sus raíces y tradiciones alimentarias, debiéndose a que los adultos y mayores no han dejado un documento o legado escrito de sus conocimientos, que únicamente han sido transmitidos en forma verbal de generación en generación, lo que ha permitido distorsiones, y alteraciones de recetas que caracterizaron a estos pueblos y que sobre todo se preparaban en las fiestas de cada uno de ellos, pero que hoy se ven afectadas, asumiéndose platos que no corresponden a su contexto socio cultural y ancestral. Esto impide que haya un empoderamiento de sus pueblos para impulsar sus tradiciones y mantener sus costumbres.

En la literatura gastronómica provincial, lo que más se ha documentado son generalidades, profundizando las fiestas tradicionales, mas no sus respectivas comidas típicas con las que se celebra y que el pueblo prepara muchas veces durante el año y únicamente en ocasiones puntuales para degustar exclusivamente con la familia y sus visitantes, sin pensarlo siquiera, que se podría convertir en una micro empresa familiar, que aportaría a la economía familiar y local, aportando de ésta manera al desarrollo económico.

Si no hay una documentación sobre la gastronomía provincial consecuentemente, no hay una promoción y divulgación, dejando únicamente las festividades de carnaval con su comida típica como el atractivo principal de la provincia, perdiendo de ésta manera la oportunidad de potencializar las demás atractivos turísticos y gastronómicos que tiene este reducto ecuatoriano privilegiado. por cuanto al ser poseedora de diversidades de climas cada uno tienen su propia gastronomía, rica en proteínas, nutrientes y propiedades

especialmente naturales que aportan a la buena alimentación de sus habitantes y que debería ser promocionada al resto del país.

“El análisis de los Objetivos del Desarrollo del Milenio y el estado situacional de la Provincia, además de los estudios realizados por la oficina de turismo del Gobierno Municipal de Guaranda, son estudios serios que han permitido hacer un análisis claro del problema que ha dado lugar a la indagación del presente trabajo de investigación” (GAD G. A., 2012, pág. 30)

Es de importancia resaltar que es muy poca la literatura que se encuentra registrada en las bibliotecas municipales y parroquiales, lo que indica que de continuar así, se perdería este legado cultural para las próximas generaciones, porque la información se la conoce más a través de confidencias, divulgaciones, entrevistas personales, familiares y de amigos que se transmiten en forma oral.

“La investigación permitirá primeramente de manera documentada a través de la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, obtener información veraz de las propias fuentes, lo que posibilitará conocer, rescatar y difundir la gastronomía bolivarense. Al haber un conocimiento mediante la difusión con el apoyo de autoridades provinciales y locales por medio de los departamentos de cultura y turismo, y alianzas estratégicas con autoridades educativas y de la casa de la cultura se considera que se lograría promocionar a nivel local y nacional.

2.2 PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS IDENTIFICADAS

El identificar recetas coloniales en las cabeceras cantonales de la provincia Bolívar fue el primer paso de esta investigación. Se realizó esta investigación en esta provincia, por la gran necesidad de dar a conocer y tener un documento serio sobre las recetas criollas, típicas, o coloniales de esta provincia del Ecuador. La situación geográfica es privilegiada al tener 3 pisos climáticos en los cuales existe mucha producción de varios tipos de productos que dan lugar a una gastronomía variada y rica en sabores e historia.

A pesar de ser el carnaval un referente muy importante para esta provincia, no es el único atractivo que existe porque es una zona potencialmente turística por sus climas, comida, paisajes, costumbres y muchos factores más. El identificar las recetas de toda la provincia fue una labor muy ardua de entrevistas, encuestas, y observaciones que de alguna manera ayudó a conocer muchas historias de cómo era la alimentación en estos pueblos, métodos de conservación y cocción de culturas diferentes, con lo cual se pudo tener un buen resultado en la investigación.

Se empezó con la investigación en la ciudad de Guaranda, capital de la provincia con 8393 mujeres en el sector urbano (INEC, 2012), y por ser una parte importante del turismo guarandeño se realizó la investigación en las parroquias Salinas y Simiatug que son parte indígena importante de la ciudad y provincia.

La primera parte consistió en entrevistar a señoras que son conocidas en el ámbito de alimentación criolla en la ciudad, en general vendedoras que llevan años en este comercio. De esta manera se obtuvo directamente algunas recetas criollas de la ciudad que todavía se siguen preparando.

La siguiente parte fue desarrollada en la ciudadanía en general con la ayuda del encuestador dirigida a mujeres adolescentes jóvenes y adultas de las cuales la mayoría respondió satisfactoriamente alcanzando de esta manera un buen resultado de datos. Posterior a este cantón, la investigación se dirigió hacia la ciudad de Chimbo teniendo como resultado a un cantón con mucha historia gastronómica típica, siendo el que más conserva las tradiciones de todos los demás cantones.

De la misma manera se empezó con entrevistas con los comerciantes que se encuentran ubicados en la plaza la Merced, quienes venden el famoso hornado hace más de 70 años, considerado uno de los mejores hornados del Ecuador. Luego se entrevistó a señoras que no son comerciantes pero gracias a la ciudadanía se pudo localizar señoras de edad que conocían mucho sobre la cocina colonial chimbeña, y finalmente se pudo entrevistar a una de las personas más reconocidas por preparar el cuy asado con papas en salsa de maní o ají de cuy premiado a nivel nacional.

Se continuó la investigación en el cantón San Miguel, recabando información principalmente en colegios y universidades, ya que las repuestas de las mujeres adultas mayores dio como resultado varias respuestas en blanco o mal contestadas, lo cual dificultó la optimización para la obtención de recetas, lo que sí se pudo obtener en otros cantones en donde la información más primordial lo dieron personas de mayor edad obteniendo un resultado satisfactorio con el cual se pudo trabajar en la investigación.

Posteriormente se empezó una serie de investigaciones y encuestas en el cantón Chillanes, uno de los que más ha perdido recetas y costumbres o por lo menos así se mostró en las observaciones ya que a pesar de ser un lugar con mucha historia sobre cultivos de granos, la mayoría de mujeres no conoce preparaciones con granos o criollas del cantón Chillanes, pese a esto se pudo recabar algunas recetas a base de granos que son muy típicas de este sector.

Caluma siendo una ciudad de clima caliente, tiene una gastronomía diferente a la de los cantones mencionados anteriormente lo que gracias a la investigación se puede comprobar al haberse identificado variedad de platos, y una menor pérdida de recetas criollas. Pero existe un factor negativo que es el de asumir varios platos típicos de otras ciudades de la costa como propios.


El Cantón Echeandia al igual que Caluma, por su cercanía tienen recetas criollas similares. Se realizó la investigación principalmente en restaurantes y comidas informales en la calle, lo cual indicó preparaciones actuales con productos propios de la zona, pero es poco el conocimiento de recetas criollas.

Finalmente el cantón Las Naves fue el lugar en donde se realizaron las últimas investigaciones, de igual manera en restaurantes, donde fue difícil obtener información ya sea por desconocimiento o por no tener predisposición para colaborar con esta investigación. Se estandarizó las recetas más significativas de la provincia, de acuerdo a lo que la investigación por encuestas, observación y entrevistas dio de resultado.

Las medidas que se han utilizado para estandarizar estas recetas son de gramos, kilogramos, litros y mililitros, tratando de esta manera facilitar el uso del documento. Para estandarizar dichas recetas se ha preparado la mayoría de éstas, para plasmar en el recetario las medidas justas que son necesarias para cada preparación.

PICANTE DE GALLINA


Este platillo es una de las recetas que se preparaba en la época colonial que es una mezcla de costumbres indígenas y españolas al utilizar variedades de vegetales y gallina, pero presentado de alguna manera como ensalada, su diferencia radica en que cada ingrediente se debe cocinar por separado, el picante se puede encontrar más comúnmente en las ciudades de Guaranda y Chimbo.

RECETA N° 1				
PICANTE DE GALLINA				
TIPO	plato fuerte	Receta para:	_10_	personas
Ingredientes				
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad	
10 PRESAS	Gallina	3.5	Kg	
	Papa	800	g	
	Alverja	500	g	
	Zanahoria	500	g	
	Tomate	400	g	
	Lechuga	500	g	
	Perejil	30	g	
	Cilantro	30	g	
	Cebolla blanca	10	g	
	Paitañas	460	g	
Sutil	Jugo de limón	75	ml	
	Aceite de oliva	50	ml	
	Coliflor	300	g	
	Pimiento	180	g	
	Sal	30	g	
	Pimienta	20	g	

PARA COCINAR LA GALLINA:			
	Comino	40	g
	Agua	2.5	l
	Cebolla blanca	10	g
	Ajo	25	g
	Sal	15	g
	Pimienta	10	g
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer un refrito con ajo, comino, pimientos en brunoise, cebolla blanca en brunoise, sal. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la gallina despresada con el refrito anterior. 			
<ul style="list-style-type: none"> • De forma separada cocinar arvejas, coliflor, zanahoria, papas, huevos, 			
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez cocidos picarlos en rodajas, la coliflor en ramos y reservar. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Picar la cebolla en juliana y Curtir utilizando la mitad del jugo de limón. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Deshojar y lavar la lechuga y reservar. 			
Para la vinagreta :			
<ul style="list-style-type: none"> • Tomar una y media taza de caldo de Gallina frio. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Agregar al caldo sal, pimienta, aceite, cebolla blanca, cilantro picado, 			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar y rallar los huevos, agregar a la vinagreta. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Añadir poco a poco el jugo de limón de acuerdo al gusto. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Finalmente agregar las presas de gallina a esta vinagreta y dejar reposar por una hora y media. 			
Para servir:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una fuente ordenar las hojas de lechuga, tomate zanahoria, papa en rodajas 			
<ul style="list-style-type: none"> • Posteriormente poner las arvejas, la coliflor y la cebolla paiteña 			
<ul style="list-style-type: none"> • Finalmente decorara con huevo en rodajas, las presas de gallina, y esparcir la vinagreta por toda la preparación. 			

PAPAS EN SAL CON CUY

Esta preparación es una de las tradicionales que se pudo encontrar en la investigación realizada en la ciudad de Salinas, receta que deriva directamente de la influencia han tenido y aún tienen las minas de sal que durante muchos años fueron la única forma de dinamizar la economía en este sector hasta la llegada de los misioneros italianos a esta tierra.

RECETA N° 2				
PAPAS EN SAL CON CUY				
TIPO	Plato fuerte	Receta para: 10 personas		
Ingredientes				
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad	
	Cuy asado	1.5	kg	
	Papas	1	kg	
Minas de sal	Sal	500	g	
	Agua	1	l	
Preparación				
<ul style="list-style-type: none"> • En una paila a fuego alto ponemos el agua y la sal, mover hasta que se haya evaporado la mitad del líquido. • Una vez que se haya evaporado la mitad de líquido agregamos las papas lavadas con cascara, • Dejar cocinar hasta que se forme una leve capa de sal sobre las mismas. • Servir con cuy asado y una ensalada fresca. 				

CUY ASADO

Esta es una receta que se ha obtenido en el cantón chimbo, lugar donde se preparan exquisitos cuyes con papas y salsa de maní, de boca de las personas que lo hacen, dicen que uno de los secretos es una brasa muy alta al momento de asar en carbón.

RECETA N° 3			
CUY ASADO			
TIPO	Plato Fuerte	Receta para: _10_ personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Papa	1	kg
	Cebolla Blanca	40	g
2 unidades	Cuy	2.5	kg
	Comino	125	g
	Ajo	40	g
en Hojas	Lechuga	175	g
	Tomate	150	g
Pasta	Maní	250	g
	Leche	500	g
	Agua	100	g
	Sal	20	g
	Achote	10	g
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Adobar los cuyes un día antes con comino, ajo, sal, achote y 250 Gramos de leche. • Prepararlos a la brasa a fuego alto 40 min o al horno 30 min. • Luego cocinar las papas con 10 Gramos de cebolla blanca y sal. • Para la salsa de maní hacer un refrito con 30 Gr de cebolla blanca; agregar el agua y el maní licuado con 250 Gr. de leche y dejar espesar, al final salpimentar la salsa. • Servir el cuy bien asado más papas en la salsa de maní, tomates en rodajas y lechugas en hojas. 			



FRITADA

Es la receta que mayormente se realiza en las fiestas de carnaval alrededor de la provincia, algunas familias, como costumbre regalan a todo invitado, un plato de mote con fritada y chicha, demostrando la fraternidad y la alegría de este pueblo en sus mayores fiestas culturales.


RECETA N° 4			
FRITADA GUARANDEÑA			
TIPO	Plato Fuerte	Receta para: 10 personas	
Ingredientes fritada			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
carne con gras	Chancho	2	kg
	Ajo	20	g
entera	Cebolla blanca	10	g
	Sal	15	g
	Agua	1	l
Ingredientes para empanadilla			
de trigo	Harina	500	g
	Sal	25	g
Tibia	Agua	200	ml
	Mantequilla	25	g
de Sal	Queso	300	g
Preparación de fritada:			
<ul style="list-style-type: none"> • En una paila a fuego alto colocar agua, cebolla, ajo y sal. 			



<ul style="list-style-type: none"> • Mientras hierve el agua en la paila, separar la grasa de la carne, posterior a esto cortar la carne en Cubos medianos.
<ul style="list-style-type: none"> • Luego poner la grasa en el agua hirviendo durante 10 minutos, para suavizar
<ul style="list-style-type: none"> • Poner la carne de cerdo, bajar el fuego y cocinar hasta que se reduzca completamente el agua, mover la fritada hasta que la carne se fría en su propia grasa.(agregar un poco de aceite si fuera necesario)
<ul style="list-style-type: none"> • Servir con plátano maduro frito en la misma paila de la fritada y papas con cascara cocinadas, mote, tostado y 2 empanadillas por persona.
<p>Preparación empanadilla:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • En una batea de madera poner harina sal y el agua poco a poco hasta formar una masa consistente.
<ul style="list-style-type: none"> • Formar diez porciones con la más estirar y rellenar de queso.
<ul style="list-style-type: none"> • Freír a 160 °c de 4 a 6 min de ambos lados.


HORNADO

Producto que se encuentra a la venta durante todo el año en la plaza La Merced del cantón Chimbo, tiene una gran cantidad de años siendo comercializado por las personas que todos los días preparan al chanco en horno de leña lo que le da una distinción al su sabor, sin embargo de acuerdo a lo investigado se podría perder esta tradición por dos principales razones, primero el desinterés de hijos o quienes podrían seguir preparando el producto y segundo, que no existe un recetario o un documento que indique el procedimiento de esta preparación.

RECETA N° 5				
HORNADO				
TIPO	Plato Fuerte	Receta para: 10 personas		
Ingredientes				
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad	
	Chanco	2.5	kg	
	Sal	80	g	
	Ajo	100	g	
	Comino	30	g	
	Aceite	200	ml	
	Achote	40	g	
de Chanco	Manteca	60	g	
Preparación				
<ul style="list-style-type: none"> • Licuar sal, ajo, comino, aceite y 20 Gramos achote. • Con este adobo aliñar la carne de chanco y dejar macerar por 5 horas. • Calentar el horno a 150 C, meter al horno la carne con la manteca y 20 Gr de achote • Hornear de 3 a 4 horas. • Servir con mote y el "agrio" 				


TORTILLA DE PAPA CHINA

La papa china es un tubérculo que se da mucho en el sector sub tropical de la provincia, que ha ido perdiendo la importancia en la alimentación de la gente que habita en estos lugares por desconocer la forma de su preparación, importante saber que este tubérculo puede cambiar radicalmente su sabor de acuerdo al tipo de cocción que tenga.

RECETA N° 6			
TORTILLA DE PAPA CHINA			
TIPO	Plato Fuerte	Receta para: 10 personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	papa china	2	kg
	queso	500	g
hojas	aguacate	100	g
	tomate	150	g
	lechuga	50	g
	perejil	50	g
	sal	20	g
	pimienta	10	l
			
Preparación:			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la papa china pelada con sal. • Nota: Lavar las papas justo antes de cocinarlas. • Cuando estén suaves moler las papas y mezclarlas con el queso desmenuzado, sal, pimienta. • Formar las tortillas y asar. • Picar los tomates en cubos pequeños y mezclar con el perejil también picado finamente. • Servir con fritada, aguacate, tomates lechugas y las tortillas. 			

FRITADA DE LLAMA

En las comunidades de indígenas es muy raro ver dentro de su alimentación diaria algún tipo de género cárnico, ya que sus dieta comprende principalmente de papas, mellocos, queso, habas, mashua, oca, y cierta variedad de vegetales, pero en ocasiones especiales existen comunidades que sacrifican algún tipo de ganado que se podría disponer en ese momento para preparar un almuerzo comunitario, en esta ocasión se ha querido indicar una preparación muy particular y deliciosa del páramo bolivarense.

RECETA N° 7				
FRITADA DE LLAMA				
TIPO	Plato fuerte	Receta para: ____ personas		
Ingredientes				
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad	
suave	Carne de llama	2	kg	
en pepa	Ajo	40	g	
	Cebolla Blanca	30	g	
	Papas	1	kg	
	Tomates	500	g	
	Cebolla paitaña	200	g	
	Sal	10	g	
	Aceite	100	g	
	Agua	1	l	
Preparación				
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar en cubos la carne y poner a cocinar junto con el agua en una paila. • Agregar el ajo, cebolla, sal, y mover hasta que se seque el agua. • Luego poner el aceite y dejar a fuego medio hasta que se dore la carne. • Cocinar las papas con cascara. • Hacer una ensalada con los tomates y las cebollas y servir todo junto. 				

SANCOCHO DE CAMPECHE

El Campeche es un pez de río de agua dulce que existía en abundancia en las zonas sub tropicales de la provincia pero con mayor frecuencia se preparaba en el cantón Echeandía, realizando muchas recetas con dicho pescado, como bollos, secos, asados, entre otros, por lo consiguiente se ha estandarizado una de estas preparaciones.

RECETA N° 8			
SANCOCHO DE CAMPECHE			
TIPO	Sopa	Receta para: _____ personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
Pescado de río	Campeche	2	kg
	Tomate	60	g
	Cebolla blanca	20	g
Finamente picado	Perejil	10	g
Finamente picado	Cilantro	10	g
Pasta	Ajo	100	g
	Apio	15	g
	Yuca	300	g
	Agua	1.5	l
	Plátano Verde	70	g
	Sal	30	g
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer un refrito con tomates, cebolla, perejil y cilantro picados finamente. • Posteriormente agregar el ajo y sal. • Una vez que el refrito esté listo Agregar el agua, 35 Gr plátano verde rallado y 35 Gr de plátano verde en cubos. • Luego agregar la yuca pelada y cortada. • Cuando estén cocinados los plátanos y las yucas agregar los pescados en cubos. 			



- Para finalizar poner apio picado y sal si fuera necesario.

AGUADO DE GALLINA CON PÁJARO AZUL.

Se ha determinado a este plato como uno de los preferidos por los bolívares particularmente por las familias guarandeanas, quienes con el pasar del tiempo han incorporado este licor típico y tradicional de la provincia Bolívar dándole un sabor muy particular al aguado.

RECETA N° 9			
AGUADO DE GALLINA CON PÁJARO AZUL			
TIPO	Sopa	Receta para:	— personas
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
Picar finamente	Gallina	3	kg
	Alverja	250	g
	Arroz	250	g
	Zanahoria	450	g
	Tomate	200	g
	Pimiento	80	g
	Cebolla Blanca	20	g
	Cebolla Paiteña	100	g
	Apio	10	g
	Fresca	Cilantro	30
Picado	Orégano	15	g
	Albahaca	15	g
Picado finamente	Ají	5	g
	Pájaro Azul	35	g
	Ajo	30	g
	pimienta	5	g



	Sal	10	g	
	Agua	4	l	
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Media hora antes de iniciar la preparación, dejar reposar la gallina despresada en ajo sal y pimienta. 				
<ul style="list-style-type: none"> • posteriormente picar la cebolla blanca y paiteña, pimienta, apio, cilantro, orégano, albahaca, ají y hacer refrito con todo. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Luego escalfar (cocinar parcialmente) los tomates, pelar y licuarlos, esto agregar al refrito anterior y preservar. 				
<ul style="list-style-type: none"> • En la olla donde se va a realizar la preparación, cocinar Arroz, Zanahoria en cubos, alverja en el agua. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que este medianamente cocido lo anterior agregamos la gallina en presas, 				
<ul style="list-style-type: none"> • Dejar hasta que se cocine bien todos los ingredientes. 				
<ul style="list-style-type: none"> • Finalmente agregar el pájaro azul y rectificar con sal y pimienta antes de servir. 				

CAUCA DE GALLINA


Esta es una de las preparaciones criollas del Cantón San miguel su preparación radica en que el maíz que se va a utilizar debe ser a medio madurar, estado del maíz en el cual se llama cauca.

RECETA N° 10			
CAUCA CON GALLINA DE CAMPO			
TIPO	Sopa	Receta para:	10 personas
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Morocho	1	kg
De campo.	Gallina	3	kg
	Ajo	15	g
	Cebolla Blanca	50	g
	Achote	20	g
	Sal	10	g
	Pimienta	5	g
Aproximado	Agua	3	l
Preparación			
Para la Cauca:			
<ul style="list-style-type: none"> • Moler el morocho finamente, poner en remojo la noche anterior, escurrir el agua antes de empezar la preparación. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar el morocho en el agua hasta que este suave, luego poner las presas de gallina. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer un refrito con la cebolla, ajo, achote y agregar al caldo. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar este caldo hasta que esté la gallina lista y agregar sal y pimienta. 			




TORTILLAS DE MAÍZ EN TIESTO

Gracias a la investigación realizada, se conoce que en el cantón Chillanes es donde principalmente se acostumbraba a realizar las tortillas de maíz y de trigo, pero con el tiempo ha aminorado la producción. Hoy en día se las prepara en la Parroquia San Pablo de Atenas del cantón San Miguel, que además por estar ubicados en el paso obligado para bajar a la costa Ecuatoriana, las tortillas que aquí expenden son muy apetecidas por turistas de todas partes.

RECETA N° 11				
TORTILLAS DE MAÍZ				
TIPO	Entrada	Receta para: 10 personas		
Ingredientes				
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad	
cernida	Harina de maíz	1	kg	
derretida	Mantequilla	250	g	
	Queso fresco	500	g	
	Achote	30	g	
tibia	Agua	350	ml	
	Sal	5	g	
Preparación:				
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer un volcán con la harina y agregar la mantequilla primero, luego el agua con sal poco a poco hasta formar una masa manejable 				
<ul style="list-style-type: none"> • Luego hacer diez bolitas de masa e ir rellenando con el queso y el achote previamente mezclados formar la tortilla y asar en tiesto durante 10 min de cada lado 				

ALCAPARRAS

Son un encurtido que es muy consumido como entrada en época de carnaval en muchas familias guarandeanas y bolivarenses, generalmente se acompaña con mote cocinado, fritada y cuero asado. Casi todas las comidas en carnaval se sirven con chicha.

RECETA N° 12			
ALCAPARRAS			
TIPO	Entrada	Receta para: 10__ personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	alcaparras	1	kg
	chochos	500	g
	zanahoria	200	g
	cebolla paiteña	500	g
	chicha de jora agria	1	l
	alverjas	300	g
	sal	7	g
	ají	30	g
			
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Dejar en remojo a las alcaparras un día antes, luego cocinar, escurrir el agua y dejar encurtir en la chicha agria, cocinar la zanahoria pelada y picada en rodajas y agregar a las alcaparras • Picar las cebollas paiteña en corte pluma y también agregar a el encurtido, al igual que las arvejas cocinadas y los chochos pelados • Dejar encurtir la preparación por 3 días antes de servir, se puede servir con mote y/o fritada. 			

TAMAL DE DULCE

Para preparar los tamales interviene la sabiduría gastronómica de nuestro pueblo, que de generación en generación han guardado celosamente las recetas dejadas ancestralmente y que reposan en la memoria colectiva. Se escogen los mejores productos: harina molida en molinos de agua, queso fresco y de primera calidad, huevos de gallo y gallina... Y la sapiencia de nuestra gente que le da un toque incomparable (**Guaranda, 2012**).


RECETA N° 13			
TAMAL DE DULCE CON CHANCHO			
TIPO	Entrada	Receta para: 50 personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
50 hojas	Hoja de guaña		
	Harina de maíz	2	kg
	Mantequilla	750	g
	Cebolla Blanca	40	g
Granulada	Panela	1.5	kg
	Chanco	2	kg
	Arvejas	250	g
	Zanahoria	400	g
	Canela	30	g
	Pasas	100	g
	Ajo	10	g
	Sal	5	g
	Agua	2.5	l
Preparación Masa:			
<ul style="list-style-type: none"> • Verter el agua en la paila de bronce, agregar una cebolla partida y dejar hervir. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Luego, agregar quinientos Gr de mantequilla y mover hasta que se derrita 			



completamente en el agua hirviendo.
<ul style="list-style-type: none"> • Posteriormente esparcir la harina en la paila poco a poco , y con una cuchara de palo
<ul style="list-style-type: none"> • Mover constantemente hasta que se forme una masa homogénea.
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando este compacta la masa seguir moviendo hasta que se cocine.
<ul style="list-style-type: none"> • Nota: ¿Cómo saber cuándo esta lista la masa?
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se pueda despegar fácilmente del fondo de la paila y forme una sola pieza homogénea.
<ul style="list-style-type: none"> • Sacar la masa a una batea de madera e incorporar la panela poco a poco hasta que se derrita.
<ul style="list-style-type: none"> • Luego agregar 150 Gr de mantequilla y continuar amasando hasta que esté todo bien incorporado.
Preparación Relleno:
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la carne de cerdo en agua con sal y deshilarla, cocinar la zanahoria y la arveja aparte.
<ul style="list-style-type: none"> • En un sartén hacer un refrito con el resto de la cebolla, sal, ajo, pimienta, pasas, canela.
<ul style="list-style-type: none"> • A este refrito agregar los vegetales cocidos y la carne de chanco.
<ul style="list-style-type: none"> • Finalmente dividir en 50 porciones la masa, y agregar el condumio en cada una de ellas formado un bollo, luego envolver en la hoja de guaña y cocinar al vapor por 30 min.

CHIGÜIL

Su diferencia radica en que es hecho en hoja de maíz y esto le da un sabor muy diferente al de un tamal. Como en muchas de las recetas guarandeñas esta entrada se prepara en época de carnaval y se sirve generalmente con café de chuspa o pasado.

RECETA N° 14					
CHIGÜIL					
TIPO	Entrada	Receta para:			
		__10__ personas			
Ingredientes					
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad		
	Harina de maíz	1	kg		
	Mantequilla	500	g		
Hojas	Hoja de Maíz	10	u		
	Queso	500	g		
	Cebolla Blanca	20	g		
	Sal	10	g		
	Agua	3	l		
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • En una paila hervir agua con sal, cebolla, 450 Gr de mantequilla aspergear la harina moviendo • Constantemente para evitar que se forme grumos y se queme hasta que la masa este cocinada. • Una vez lista la masa en una batea proceder a amasar hasta obtener una masa blanda. • Agregar una cucharada de mantequilla adicional (50 Gr) en la masa. • Distribuir la masa en 10 bolas en cada una agregar queso desmenuzado como condumio • Esto envolver en la hoja de maíz. • Cocinar al vapor en una olla tamalera por 30 minutos. 					

DULCE DE ZAMBO

Es muy tradicional este postre que se acostumbra hacer en época del “Carnaval de Guaranda” pero que es una preparación que viene de las comunidades indígenas de este sector como las comunidades de Simiatug, Salinas, y más. Por ser de preparación larga y pesada, ya no es comúnmente preparado por las familias en el cantón, sin embargo, continúa siendo un manjar muy popular y apreciado con un sabor muy distinguido.

RECETA N° 15			
DULCE DE ZAMBO			
TIPO	Postre	Receta para: __10 personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Zambo	5	kg
	Panela	3	kg
Bien madura	Naranja	500	g
Tipo membrillo	Manzana	300	g
En rama	Canela	20	g
	Pimienta dulce	15	g
	Hierba luisa	25	g
	Clavo de olor	10	g
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar y limpiar el centro del zambo, posteriormente picar en cubos pequeños. • Cocinar la pulpa del zambo en un cuarto de agua de la cantidad que haya, hasta que esté suave, aproximadamente 2 horas. • Una vez cocinado dejar escurrir o desaguar toda la noche. • En un litro y medio de agua hacer una infusión con los condimentos de dulce • Con un poco de infusión licuar las naranjas peladas y las manzanas • En una paila de bronce poner la pulpa de zambo escurrida más la infusión, la manzana y naranjas licuadas. • Una vez incorporado todo agregar la panela y mover sin parar durante aproximadamente dos horas y media. 			



DULCE DE NARANJA


El sub trópico de la provincia es un sector de gran producción de productos como la yuca, plátano, papa china, mandarinas, naranjas, guineos, etc. por lo que se ha visto la necesidad de estandarizar algunas de las preparaciones que los pobladores hacen en estos sectores, esta es una receta obtenida en la parroquia San Luis de Pambil del cantón Guaranda.

RECETA N° 16			
DULCE DE NARANJA Y GUINEO			
TIPO	Postre	Receta para: 10 personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
Jugo Puro	Naranja	2	l
pulpa	Papaya	500	g
	Guineo	300	g
	Panela	1	kg
	Canela	15	g
	Clavo de olor	10	g
	Pimienta dulce	10	g
	Agua	100	ml
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Hacer una infusión con el agua, canela, clavo de olor, pimienta dulce, durante 20 min para extraer la esencia de las especerías • Aparte en el jugo de naranja agregar la papaya y el guineo licuados. • Luego poner la panela y la intuición a la naranja y dejar hervir a fuego medio durante 1 hora y media aproximadamente (Mover para evitar que se queme) 			



DULCE DE OCA

Al ser una preparación relativamente nueva, no es muy conocida entre los mismos pobladores del sector norte de la provincia, pero mediante este recetario se espera incentivar la reparación de dicha receta para de ese modo incrementar la producción y la venta de este producto que es muy nutritivo pero poco conocido.

RECETA N° 17					
DULCE DE OCA					
TIPO	Postre	Receta para: <u> 10 </u> personas			
Ingredientes					
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad		
	Oca	1	kg		
	Panela	1.5	kg		
	Canela	40	g		
	Clavo de olor	30	g		
	Pimienta dulce	40	g		
Preparación					
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la oca pelada y licuarla con media taza de agua • Cernir y poner a fuego medio la pulpa de oca con la panela y las especias de dulce • Cocinar durante 30 minutos o hasta obtener el punto deseado. 					

BUÑUELO GUARANDEÑO

Es un postre tradicional que se prepara en época navideña en la ciudad de Guaranda, hecho con harina de maíz en horno de leña y servido con miel de panela. Es muy conocido y apetecido por turistas y ciudadanos que han salido de esta tierra pero que no olvidan sus costumbres alimentarias y las delicias que esta brinda. Existen solo dos familias que en la actualidad preparan este producto para la venta, por lo cual se va perdiendo personas que puedan realizar los estos buñuelos.

RECETA N° 18			
BUÑUELO GUARANDEÑO			
TIPO	Postre	Receta para: _____ personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Harina de maíz	2	kg
De chanco	Manteca	500	g
	Huevos	20	g
	Pájaro Azul	10	ml
	Yemo	40	g
	Sal	9	g
	Agua	3	l
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Hervir dos litros y medio de agua en una paila de bronce con sal, agregar 100 Gr de manteca y mover hasta que se mezcle todo, esparcir y seguir moviendo en la paila. • Agregar el resto de agua hervida poco a poco (procurar no hacer muy liquida la masa) • Cocinar la masa por treinta minutos. • En una batea de madera mezclar el resto de manteca con la masa hasta que la temperatura de esta baje (Tibio). • Una vez tibia la masa agregar los huevos uno por uno y seguir mesclando hasta tener una masa manipulable y consistente. • Finalmente poner el Pájaro Azul y Yemo, después de incorporar bien estos últimos ingredientes, en una lata engrasada hacer porciones medianas con la masa, en forma redonda. • Hornear en un horno precalentado, por Diez minutos. 			



CHICHA DE MAÍZ

Es una bebida que tiene su origen en la cultura indígena conocida como una bebida alcohólica, pero hay preparaciones como la que se detalla en la siguiente receta no es necesario que sea tan fermentada al punto de volverse licor, esta “chicha guarandeña” es muy conocida por servirse entre las comidas criollas del Carnaval Guarandeño.

RECETA N° 19			
CHICHA DE MAÍZ			
TIPO	Bebida	Receta para: 10 personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Harina de Maíz	500	g
	Panela	1.5	kg
Hojas	Pimienta dulce	50	g
	Clavo de olor	50	g
	Hierba luisa	60	g
	Hoja de naranja	35	g
	Cedrón	40	g
	Chicha Agria	¼	l
	Agua	10	l
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la harina con 2 lt de agua, tratando de dar la consistencia de una colada. • Dejar enfriar por 2 días a temperatura ambiente. • En los 8 lt de agua agregar la panela en pedazos, mover hasta que se derrita totalmente • Una vez desecha la panela y el agua hirviendo agregamos el clavo de olor, hierva luisa, hoja de naranja, cedrón, pimienta. • Dejar que siga hirviendo durante 10 min y apagar, esta preparación dejamos enfriar y reposar un día • Posterior a esto agregamos la colada de jora a la preparación anterior, mesclar bien y cernir todo. • Finalmente, cuando la chicha este lista agregamos chicha agria y esencia de vainilla. 			
Nota: Se puede dejar un par de días más si se desea más fermento en la preparación.			



COLADA DE OCA

La oca es uno de los tubérculos que más se produce en el páramo bolivarense, esta receta ha sido recogida específicamente en la comunidad Allago de la parroquia Simiatug localidad situada a 3550 M.s.n.m.

RECETA N° 20			
COLADA DE OCA			
TIPO	Bebida	Receta para: ___ personas	
Ingredientes			
Observaciones	Producto	Cantidad	Unidad
	Oca	500	g
	Leche	1	l
	Panela	75	g
en polvo	Canela	10	g
Preparación			
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar la oca pelada en agua hasta que este suave. • Licuar la oca cocida con leche. • Luego poner al fuego y hervir con la canela y la panela. • Al espesar apague el fuego. 			



2.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Pregunta directriz

¿La investigación sobre la gastronomía y las recetas autóctonas que caracterizan a la provincia Bolívar influirá positivamente en la disminución de la pérdida de identidad gastronómica de esta provincia?

La poca investigación de la gastronomía y en especial de las recetas autóctonas que caracterizan a la provincia de Bolívar, ha posibilitado la pérdida de identidad gastronómica de ésta provincia.

2.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN:

2.4.1 OBJETIVO GENERAL

Investigar y estandarizar recetas coloniales de la provincia Bolívar para presentarlas a través de un recetario, para darle a conocer a propios y extraños, sobre la gastronomía colonial local.

2.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar recetas coloniales o criollas en las cabeceras cantonales de la provincia Bolívar.
- Estandarizar las recetas.
- Realizar un recetario provincial.

2.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación es importante porque permitirá obtener conocimiento y lograr la recuperación de costumbres alimenticias de Bolívar, de las cuales existe muy poca literatura, lo que le ha ocasionado la pérdida de identidad en la gastronomía local, incidiendo en su economía que de hecho, es, ya muy precaria en las familias bolivarenses, y ésta sería una oportunidad que podría ser aprovechada, posibilitando impulsar emprendimientos familiares que ayudarían al desarrollo económico local, ya que como es conocido por todos, el Ecuador es un país que se distingue por sus costumbres y tradiciones y cada provincia y ciudad tiene su particularidad especial.

Por tanto es necesaria esta investigación a fin de identificar el aporte gastronómico y nutritivo que puede dar esta provincia al contexto nacional, pues hay que recordar que tiene variedad de pisos climáticos, llegando desde el páramo andino hasta el sub trópico y por tanto variedad y abundancia de productos que ayudarían a mejorar la calidad alimenticia del país.

Esta investigación tiene entre otras potencialidades, la de documentar costumbres de este pueblo, para así crear una identidad propia, lo que permite mostrar a la sociedad ecuatoriana y del mundo productos y recetas de esta provincia, para de esta manera impulsar el turismo y la economía de la provincia.

Una vez obtenido el resultado de la investigación, su utilidad es inmediata, ya que los resultados están documentados en un libro – recetario el mismo que es de uso público, esto permite incentivar el turismo gastronómico, lo que repercute en la apertura de restaurantes, o lugares de venta de comida autóctona, tanto en la provincia como a nivel nacional; además los ingredientes a utilizarse son productos que salen de la tierra de esta provincia, por tanto van a ser más demandados, por lo que mejora la economía de productores y comerciantes, esto consecuentemente impacta en la economía general de la provincia, pero especialmente en los más pobres como son los indígenas del páramo, que viven del consumo de productos tradicionales ricos en proteínas y nutrientes como la oca y la quinua y sus recetas proporcionarían nuevas y ricas formas de alimentación.

2.6 DISEÑO METODOLÓGICO

2.6.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Por el propósito

Investigación Aplicada.-

Este tipo de investigación fue aplicada, porque sirvió para recetario, que permite dar a conocer a propios y extraños la variedad gastronómica de los siete cantones de la provincia.

Por el lugar

Investigación de Campo, porque los instrumentos de investigación se aplicaron en el lugar de los hechos estudiados, mediante encuestas, entrevistas y observación, a una muestra de la población de cada una de los cantones en estudio que conforman la provincia de Bolívar.

2.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Los instrumentos de recolección de datos utilizados fueron:

Encuestas.

Por el tipo de investigación y por la idiosincrasia propia de la provincia, se aplicó a 375 mujeres habitantes de los 7 cantones, comprendidas en las edades de 15 a 65 años, dicho valor resultante de la extracción de la muestra que resulta de aplicar la fórmula respectiva, además porque son las mujeres las que en su mayoría se dedican al trabajo doméstico y culinario en la región.

Entrevista.

El objetivo de ésta técnica de investigación, fue detectar a las mujeres más representativas de los cantones, que se caracterizaron por saber mucho de la gastronomía local, por haberse dedicado la mayoría de su vida a éste actividad y de alguna manera son representativas en la comunidad por destacarse en la preparación de platos típicos muy conocidos y apetecidos por los habitantes.

Observación

Estructurada con preguntas abiertas y cerradas de acuerdo a las variables de estudio, que permitieron analizar los resultados de los cantones y comunidades recorridas a lo largo de la provincia.

2.8 PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Los resultados obtenidos con la aplicación de los instrumentos enunciados fueron tabulados y organizados para el procesamiento a través de una base de datos computarizados y de análisis cualitativos.

Posteriormente se obtuvieron resultados en términos de medidas estadísticas descriptivas y análisis de datos como son: distribución de frecuencias, porcentajes, y análisis para lo cual se siguieron los siguientes pasos:

- Recolección de datos a través de encuestas entrevistas y observación.
- Se estableció en cada ítem la frecuencia y el porcentaje de opinión, y el análisis cualitativo de las preguntas.
- Se agruparon las respuestas de acuerdo con las dimensiones del estudio.
- Se analizaron en términos descriptivos los datos que se obtuvieron.
- Se interpretaron los resultados, para dar respuesta a los objetivos de la investigación.

2.9 UNIVERSO Y MUESTRA

La población objeto de estudio está conformada por: 17.575 mujeres (INEC, 2012). Para determinar la muestra para las encuestas se procedió a especificar quiénes van a ser encuestados, y se consideró que por el tipo de estudio deben ser mujeres de 15 a 65 años de edad, debido a que son ellas mayoritariamente quienes facilitaron sus conocimientos culinarios.

Se dirigió la entrevista a personas dueñas de restaurantes, señoras que por referencia se pudo conocer de su relación con la comida criolla de la zona.

La muestra es probabilística, porque se tomó al azar a las mujeres de cada uno de los cantones y por medio de la aplicación de la fórmula se extrajo una parte de la población con la cual se realizó la encuesta.

Muestra

$$n = \frac{Z_{\frac{\alpha}{2}}^2 pqN}{E^2 (N - 1) + Z_{\frac{\alpha}{2}}^2 pq}$$

Tamaño de la población (n)= 17575

Probabilidad que el evento (p) ocurra= 0,5

Probabilidad que el evento (p) ocurra= 0,5

Nivel de confianza (α)= 5%

Margen de confiabilidad (z)=1,959964

Error máximo permitido (e)=0,05

Tamaño de la muestra = 375

Cuadro 3: Tabla de fracción muestral por cantones

Cantones	# De Mujeres	Fracción Muestral	Redondeado
Guaranda	8398	179,19	179
Chillanes	876	18,69	19
San José De Chimbo	1495	31,90	32
Echeandía	1907	40,69	41
San Miguel	2434	51,93	52
Caluma	2000	42,67	43
Las Naves	465	9,92	10
Total	17575	375	376

FUENTE: INEC (2012). Datos poblacionales de la Provincia Bolívar.

2.10 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Para el trabajo de investigación se utilizará los siguientes métodos:

Histórico – lógico.- Es el que permitió realizar un estudio, por medio de razonamiento lógico de lo ocurrido en el transcurso del tiempo con la elaboración de los antecedentes históricos de esta investigación que le permita realizar comparaciones análisis y analogías.

Método Deductivo.- Con este método se logró obtener conclusiones que servirán para conocer el antes y el después de la situación en estudio, partiendo de la muestra establecida, permitiendo realizar conclusiones y análisis que fundamentan el proyecto de fin de carrera.

Método Inductivo.- Porque a través de este proceso se estudió casos particulares donde permitieron obtener conclusiones que explican o relacionan los fenómenos estudiados y que tienen relación con el problema en estudio.

Dialéctico Propositivo.- Es el que orientó a confrontar la práctica actual de lo que se ha venido haciendo en gastronomía y de esta manera enfrentar la problemática investigada.

Método Sintético.- Porque a través de este método se aplicó procesos mediante los cuales se relacionen hechos aparentemente aislados que permitieron formular una teoría que unifica los diversos elementos donde mezclé una parte de la investigación documental con la de campo.

Método Analítico: Permitted estandarizar un recetario, rescatando las mejores recetas a fin de socializar la rica gastronomía bolivarenses con propios y extraños

3 ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE DATOS

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN GUARANDA

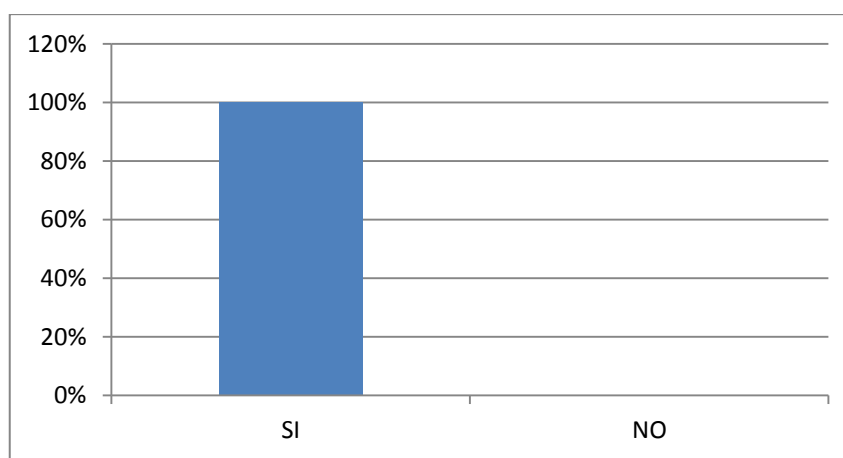
Pregunta N. 1: ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 4: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

ESCALA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	179	100%
NO	0	0%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 1: Conocimiento sobre Platos Criollos



Interpretación:

Un 100% de las entrevistadas han respondido que sí conocen los platos típicos, lo cual quiere decir que las encuestadas creen tener un conocimiento en general de la comida criolla del cantón.

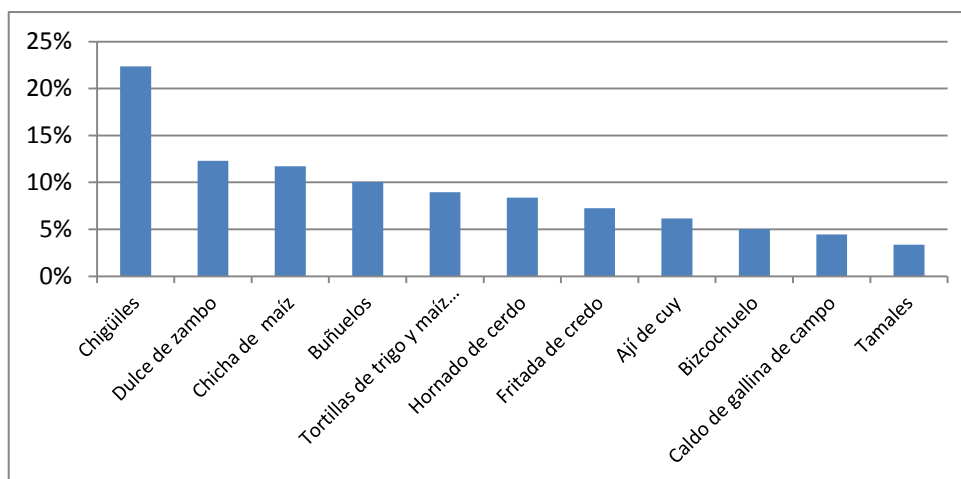
Pregunta N. 2: ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted conoce que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 5: Tabla: Platos típicos de hoy

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Chigüiles	40	22%
Dulce de zambo	22	12%
Chicha de maíz	21	12%
Buñuelos	18	10%
Tortillas de trigo y maíz asadas en tiesto	16	9%
Hornado de cerdo	15	8%
Fritada de cerdo	13	7%
Ají de cuy	11	6%
Bizcochuelo	9	5%
Caldo de gallina de campo	8	4%
Tamales	6	3%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 2: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Existió una gran variedad de respuestas en esta pregunta, demostrándose en el cuadro, las más nombradas.

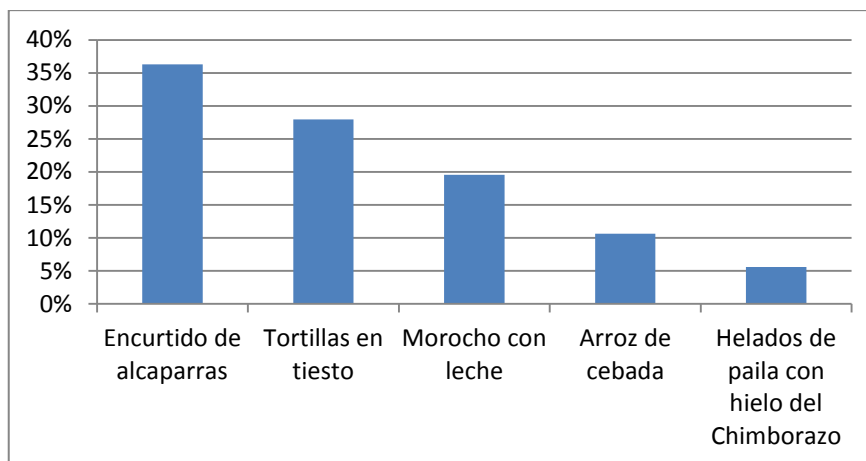
Pregunta N. 3: ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted sabe que hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen? ¿Por qué?

Cuadro 6: Tabla: Platos típicos que no se preparan

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Encurtido de alcaparras	65	36%
Tortillas en tiesto	50	28%
Morocho con leche	35	20%
Arroz de cebada	19	11%
Helados de paila con hielo del Chimborazo	10	6%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 3: Platos típicos que no se preparan



Interpretación

En general las respuestas han mostrado que se ha dejado de preparar estos platos típicos porque son alimentos complejos de cocinar, y ya no hay tiempo disponible por que la mayoría de mujeres trabajan fuera de casa. Por otro lado no hay las herramientas de cocina adecuadas, por ejemplo: pondo para hacer chicha; tiesto para hacer tortillas asadas; cocinas de carbón “que dan otro sabor a la comida” a decir de las entrevistadas y finalmente nos muestran que el cambio de costumbres alimenticias también hay influido en la desaparición de estas preparaciones. Si bien es cierto que ha disminuido la frecuencia en la que preparan estas recetas, todavía existen familias o amas de casa que en ocasiones especiales realizan algunas recetas.

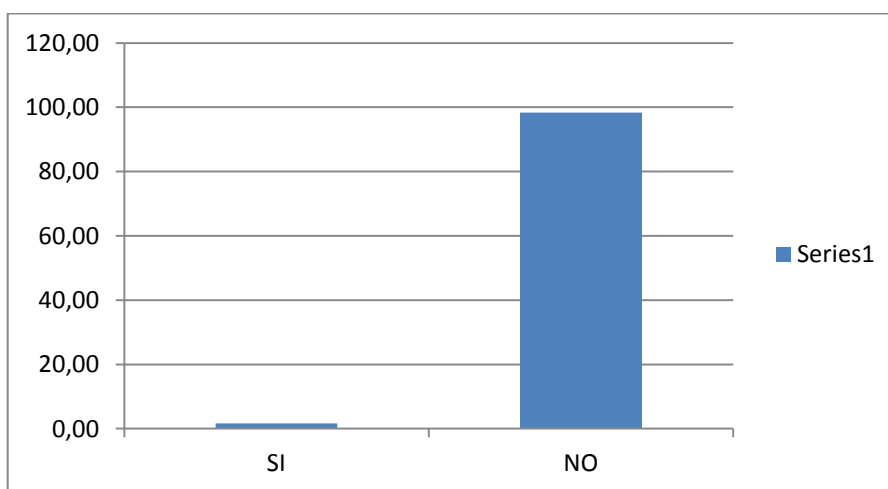
Pregunta N. 4: ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 7: Tabla: Existencia de recetas escritas en el sector

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	2%
NO	176	98%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 4: Existencia de recetas escritas en el sector.



Interpretación:

Se podría hablar de tan solo un 2% de las entrevistadas en el cantón Guaranda que conocen o tienen recetas autóctonas escritas. El otro 98% no tiene recetas escritas, ni conoce quien las tenga, lo cual indica que únicamente se trasmite el conocimiento en forma verbal de madre a hijas y así sucesivamente, hecho que pone en alto riesgo de pérdida a un sinnúmero de recetas ancestrales que no fueron registradas en documento alguno, como lo demuestra la pregunta 3 de la encuesta. Si existe algún registro, este es de uso doméstico porque ninguna institución se ha preocupado de recogerlos y mucho menos publicarlos, para de esta manera dar a conocer el entorno local provincial o nacional, de ahí el poco conocimiento que tiene la gente dentro de la provincia y mucho más fuera de ella sobre la comida criolla o colonial, cantonal y provincial.

Pregunta N.5 ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 8: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.

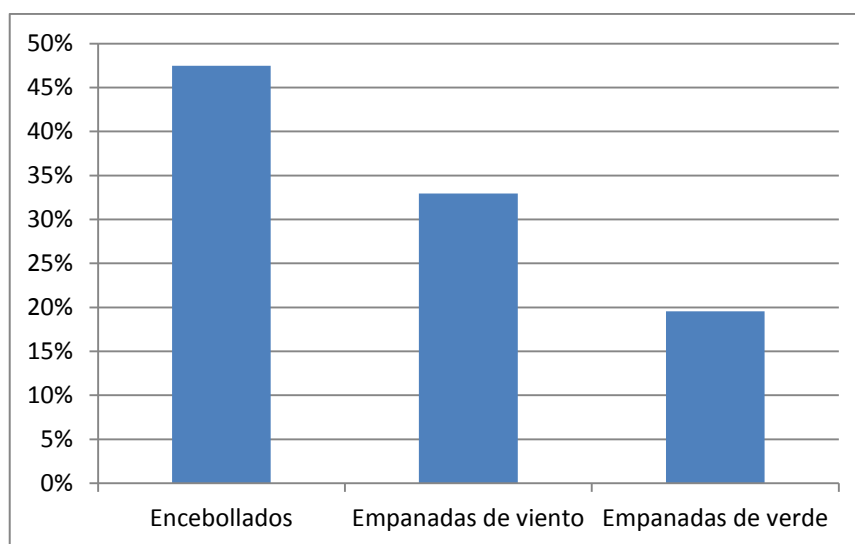
DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Encebollados	85	47%
Empanadas de viento	59	33%
Empanadas de verde	35	20%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 5: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.



Interpretación:

Por diferentes motivos como: migración, comercio con otras provincias y zonas del país e inclusive de otros países, en la gastronomía del cantón y de la provincia se han introducido un sinnúmero de recetas que de acuerdo a la investigación realizada en Guaranda la gente las consideran como propias.

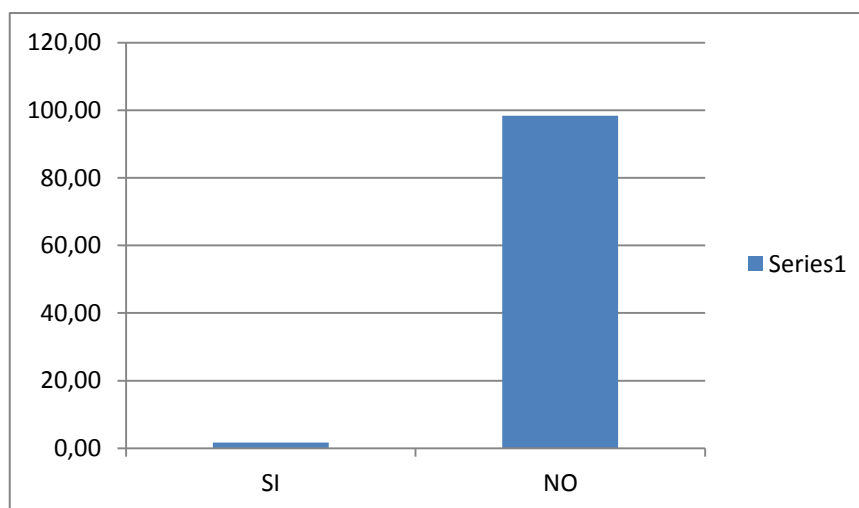
Pregunta N. 6: ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 9: Tabla: Recetas de familia publicadas

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	2%
NO	176	98%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 6: Tabla: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

El porcentaje de personas que tienen un documento escrito de sus recetas es mínimo y se encontró que quienes son más posibles a proveer de estas son los restaurantes o personas que por años se han dedicado a vender y se han posesionado en el mercado con sus productos. Así tenemos: el ají de cuy, caldo de patas de res y de cerdo, buñuelos, etc.

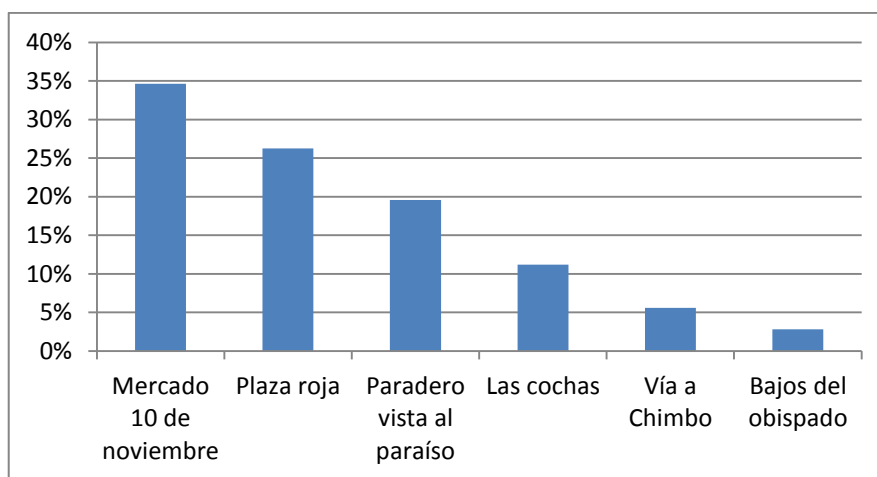
**Pregunta N. 7: ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica o criolla en su ciudad?
Escriba el nombre.**

Cuadro 10: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mercado 10 de noviembre	62	35%
Plaza roja	47	26%
Paradero vista al paraíso	35	20%
Las cochas	20	11%
Vía a Chimbo	10	6%
Bajos del obispado	5	3%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 7: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

En su mayoría las entrevistadas coinciden en manifestar que sí hay lugares donde se puede encontrar comida típica. Aquí es importante resaltar que por la observación se ha podido concluir que no hay un lugar que venda todos los días este tipo de comida a excepción de la fritada en los Bajos del Obispado, los demás platos se preparan únicamente en temporada como se demuestra en la pregunta 10 y 11. En el gráfico 7 se muestra los lugares más visitados según las respuestas obtenidas.

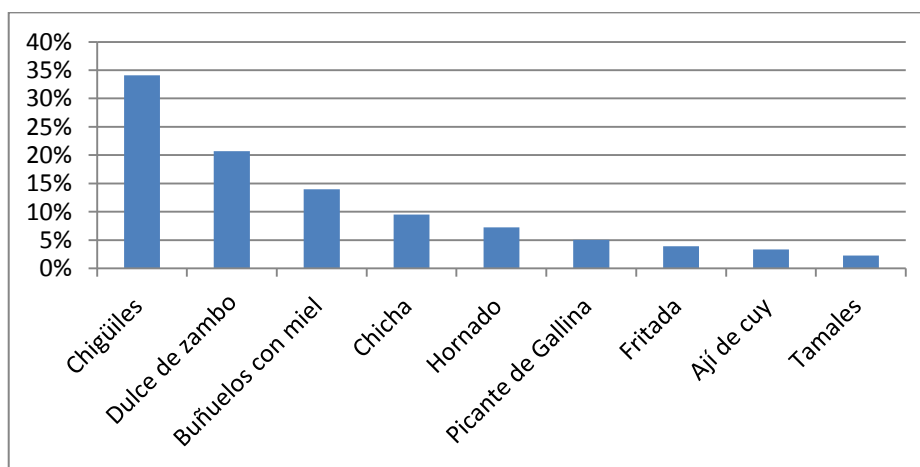
Pregunta N. 8.- ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 11: Tabla: Platos criollos de la zona.

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Chigüiles	61	34%
Dulce de zambo	37	21%
Buñuelos con miel	25	14%
Chicha	17	9%
Hornado	13	7%
Picante de Gallina	9	5%
Fritada	7	4%
Ají de cuy	6	3%
Tamales	4	2%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 8: Platos criollos de la zona.



Interpretación:

Las respuestas adquiridas de esta pregunta nos demuestran que en Guaranda los platos o productos alimenticios que la gente reconoce como propios son los del gráfico y de igual manera se demuestra mediante el mismo gráfico desde los más nombrados a los menos nombrados en las encuestas.

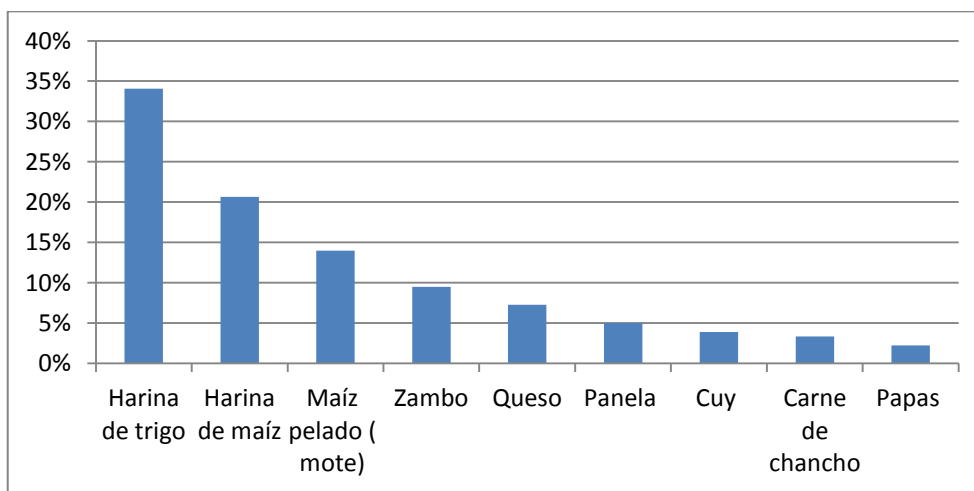
Pregunta N. 9.- ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 12: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Harina de trigo	61	34%
Harina de maíz	37	21%
Maíz pelado (mote)	25	14%
Zambo	17	9%
Queso	13	7%
Panela	9	5%
Cuy	7	4%
Carne de chanco	6	3%
Papas	4	2%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 9: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

Estos productos son los más mencionados y probablemente los más utilizados en la ciudad de Guaranda, productos primordiales, de los cuales se derivan varias preparaciones criollas. Es importante recalcar que todos los ingredientes son propios de la zona y son producidos en nuestro entorno además están disponibles durante todo el año.

**Pregunta N. 10¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de los platos criollos?
Por favor describa.**

Cuadro 13: Tabla: Época para preparar los platos típicos

CARNAVAL	Fritada, papas con cuy, tamales, chigüiles, caldo de gallina criolla, alcaparras, dulce de zambo, chicha de jora y sobre meza pájaro azul
SEMANA SANTA	Fanesca
ÉPOCA DE COSECHA DE CHOCLOS	Humitas
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan”
NAVIDAD	Gallina criolla, buñuelos

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Interpretación:

Estas preparaciones son muy comunes en estas festividades en la ciudad de Guaranda. También los platos que se preparan para carnaval en su mayoría se hacen también para fiestas o compromisos familiares como bautizos, grados, matrimonios.

Platos típicos de la zona norte de Guaranda resaltados por su importancia turística a nivel nacional

Se ha querido hacer una diferenciación en este sector en particular, el cual es parte rural de la ciudad de Guaranda, ya que representa un sector turístico indígena importante de la provincia.

La gastronomía de este sector es especial y muy pobre en proteínas ya que se compone generalmente de granos tubérculos y muy poca carne de animales. De población en su

mayoría indígena que desde la época de la colonia se asentó en estas tierras altas arenosas llenas de paramo con muy poca posibilidad de producción agrícola.

<p>SALINAS DE GUARANDA (3550msnm)</p>	<p>Papas en sal de Salinas con cuy(Cevallos, 2002) (sal sin yodo extraídas de las mina existentes en la localizada), Cauca con gallina de campo, Cauca con leche, Máchica con agua panela o leche, carne de borrego y arroz de cebada, colada de mashua y oca con leche, trucha ahogada</p>
<p>APAHUA (3500msnm)</p>	<p>Locro de Oca con queso, colada de habas, arroz con melloco, oca endulzada al sol y cocinada (postre), Caldo de borrego.</p>
<p>PACHANCHO (4000msnm)</p>	<p>Fritada de llama, sopa de llama, papas cocidas con queso,</p>
<p>PAMBABUELA (34500msnm)</p>	<p>Colada con leche de mashua y oca (dulce), colada de mashua y oca, Seco de trigo, (Cevallos, 2002) (se sirve como arroz, se cocina de igual manera, pero se debe dejar en agua “desaguar” un día, habas Tasno Máchica con agua endulzada con panela.</p>

Pregunta N. 11 ¿Porque cree usted que no se venden platos típicos fuera de temporada como festividades culturales y cívicas?

Motivación..... 2

Publicidad..... 1

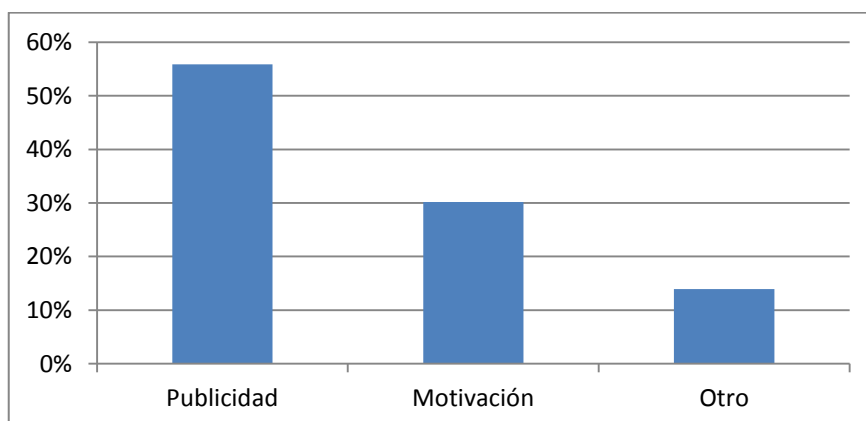
Otro..... 3

Cuadro 14: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Publicidad	100	56%
Motivación	54	30%
Otro	25	14%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 10: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación

Los entrevistados han coincidido casi en forma igualitaria que las razones son la falta de motivación personal e institucional apoyadas de la publicidad las que han hecho que no se logre un incentivo en las personas y especialmente en los jóvenes para que pueda difundirse la cultura gastronómica del cantón y la provincia.

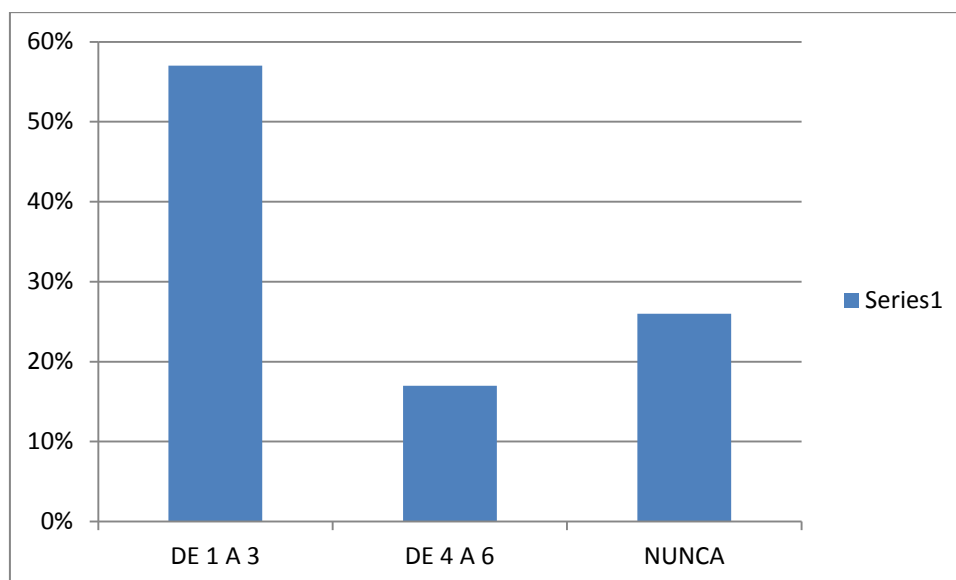
Pregunta N. 12.- ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo, en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 15: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda

DE 1 A 3	100	57%
DE 4 A 6	33	17%
NUNCA	46	26%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 11: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda



Interpretación:

El rubro mayor es de entre 1 a 3, las ferias que se realizan en el año las cuales son en fiestas de carnaval, fiestas de la Universidad de Bolívar y ferias que realiza el Gobierno provincial de Bolívar.

Pregunta N. 13.- ¿Quién realiza las ferias gastronómicas?

Autoridades Provinciales

Autoridades Municipales

Autoridades Barriales

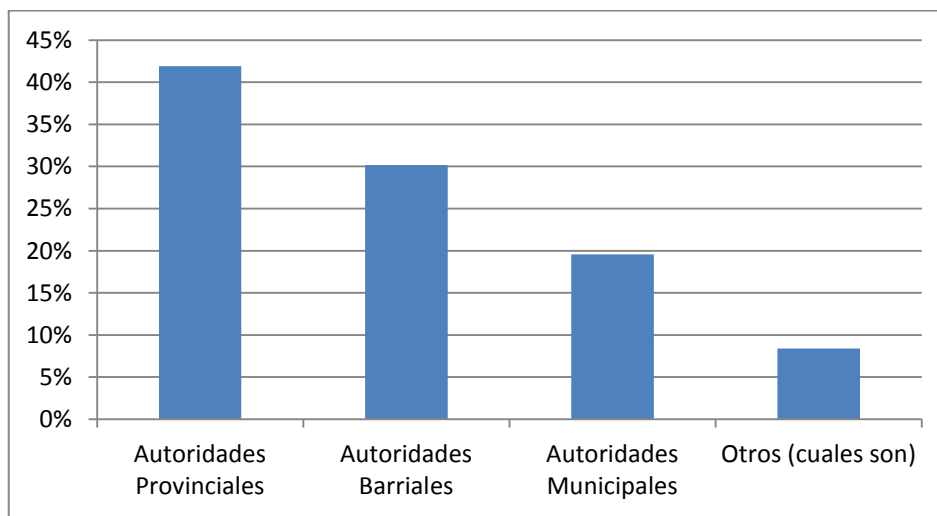
Otros (cuales son).....

Cuadro 16: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

Autoridades Provinciales	75	42%
Autoridades Barriales	54	30%
Autoridades Municipales	35	20%
Otros (cuales son)	15	8%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 12: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Las principales instituciones que realizan y promueven estas ferias son: Gobierno Municipal, Gobierno Provincial, Ministerio de Salud, Universidad Estatal de Bolívar.

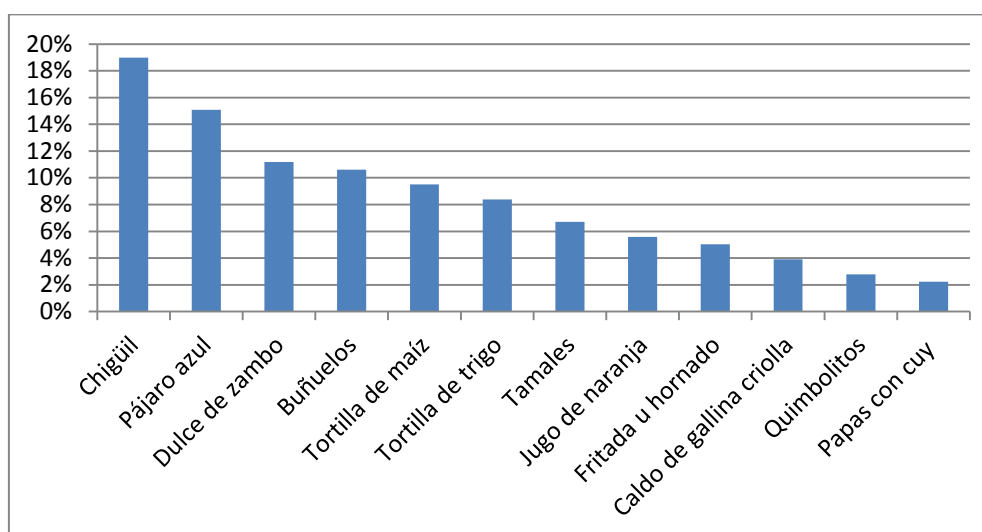
Pregunta N. 14: ¿Conoce cuál es el plato o los platos criollos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 17: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Chigüil	34	19%
Pájaro azul	27	15%
Dulce de zambo	20	11%
Buñuelos	19	11%
Tortilla de maíz	17	9%
Tortilla de trigo	15	8%
Tamales	12	7%
Jugo de naranja	10	6%
Fritada u hornado	9	5%
Caldo de gallina criolla	7	4%
Quimbolitos	5	3%
Papas con cuy	4	2%
TOTAL	179	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 13: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

Al recabar toda la información de la provincia y en particular de esta ciudad de Guaranda podríamos decir que de alguna manera existe un poco de conocimiento sobre los platos banderas de la provincia lo cual es un buen inicio para el empoderamiento de sus comidas tradicionales.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CHIMBO

A continuación se presenta el análisis de los datos obtenidos en el cantón Chimbo. Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación, reflejando entre otras aspectos que en esta ciudad son las jóvenes quienes se han interesado más en la investigación.

Edad 15 a 25 33 respuestas

26 a 35 7 respuestas

36 a 65 4 respuestas

El intervalo de mujeres que oscilan entre los 15 a 25 años, son quienes han respondido mayoritariamente a las encuestas.

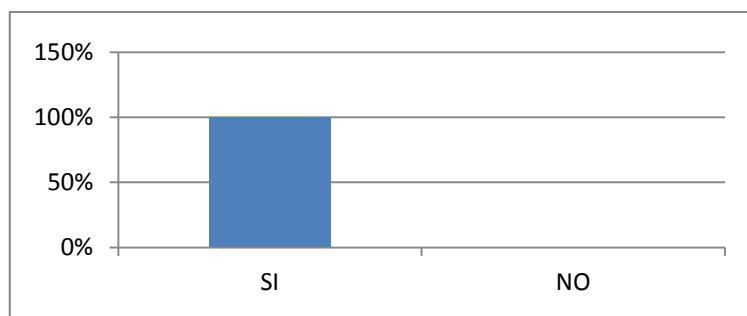
Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 18: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

SI	32	100%
NO	0	0%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 14: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

En un 100% de las entrevistadas han respondido que sí conoce los platos típicos, lo que quiere decir que hay un conocimiento general sobre comida criolla del cantón.

Pregunta N. 2 ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted conoce que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 19: Tabla: Platos típicos de hoy

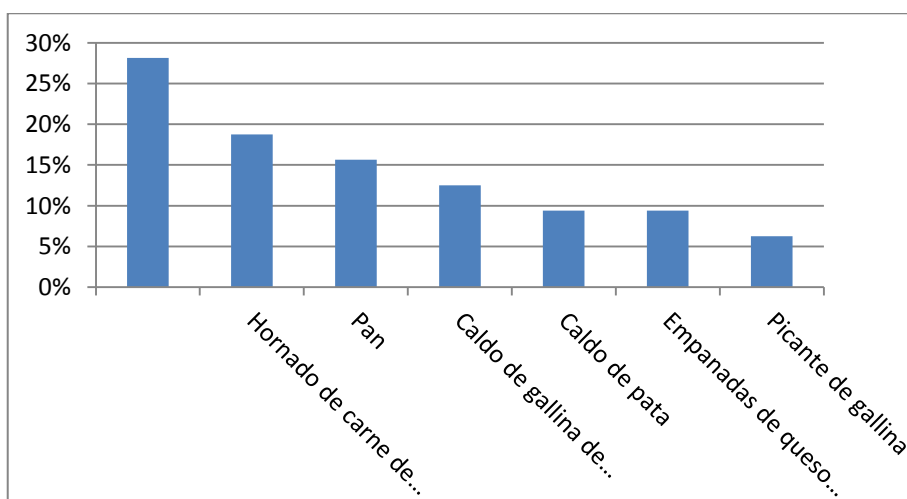
Papas con cuy o ají de cuy	9	28%
Hornado de carne de cerdo	6	19%
Pan	5	16%
Caldo de gallina de campo	4	13%
Caldo de pata	3	9%
Empanadas de queso hechas en horno de leña	3	9%
Picante de gallina	2	6%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 15: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Estos platos como los que se menciona a continuación: la fritada, papas con cuy, tamales, chigüiles, caldo de gallina criolla, dulce de zambo, chicha de jora y sobre meza pájaro azul, corresponde a la comida típica criolla que se prepara en carnaval como la comida que la realiza toda la población bolivarenses en ésta época.

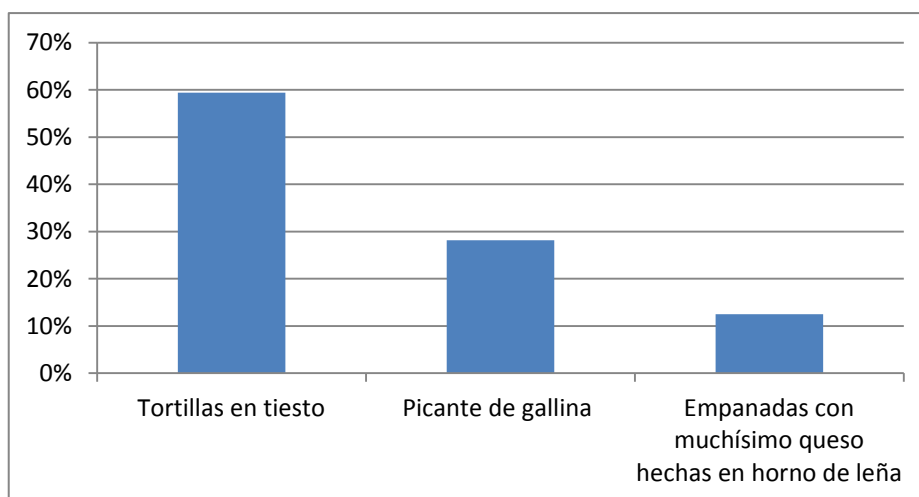
Pregunta N. 3: ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen por qué?

Cuadro 20: Tabla: Platos típicos que no se preparan

Tortillas en tiesto	19	59%
Picante de gallina	9	28%
Empanadas con muchísimo queso hechas en horno de leña	4	13%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 16: Platos típicos que no se preparan



Interpretación

Las encuetadas coincidieron mayoritariamente que las tortillas en tiesto son las que menos se hacen ya que no hay las herramientas de cocina adecuadas por el cambio de época y la utilización de nuevos combustibles, por ejemplo: el mismo tiesto para hacer tortillas asadas; horno de leña, Cambio de costumbres alimenticias y ocupación de la mujeres en el campo laboral público y no únicamente familiar como lo fue en épocas anteriores. También el desconocimiento ya sea del procedimiento de una receta o en si el desconocimiento de que comidas típicas existen influye en que ya no se realicen a menudo estos platillos.

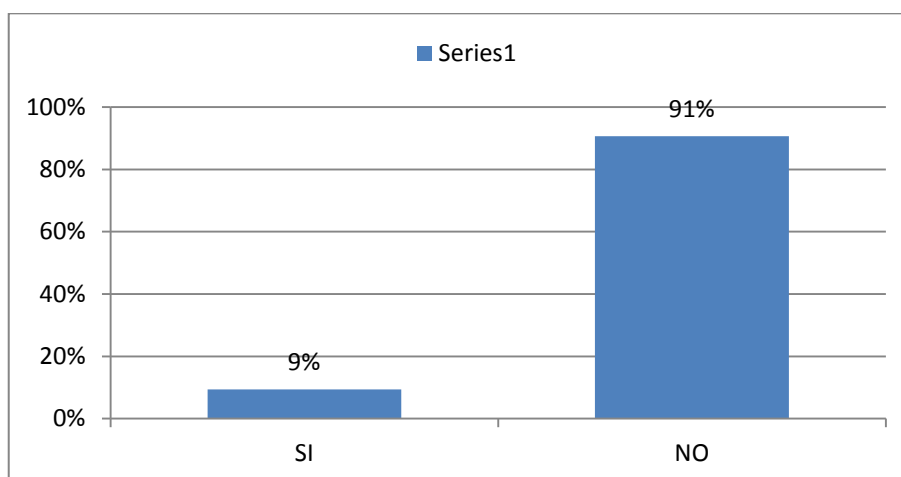
Pregunta N. 4: Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 21: Tabla: Existen recetas escritas del sector

SI	3	9%
NO	29	91%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Guaranda.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 20 al 30 de enero del 2013.

Gráfico 17: Existen recetas escritas del sector



Interpretación:

De la muestra investigada se pudo constatar que no se encontró recetas escritas, sino únicamente se registra una transmisión oral de generación en generación y sobre todo en las familias que las madres transmiten a sus hijas. Tampoco se registra documentos en instituciones públicas que registren la gastronomía chimbeña, en esta ciudad específicamente podemos nombrar el hornado que es conocido a nivel provincial pero que sin embargo tampoco existe un documento de tal receta entre los hornaderos de la localidad

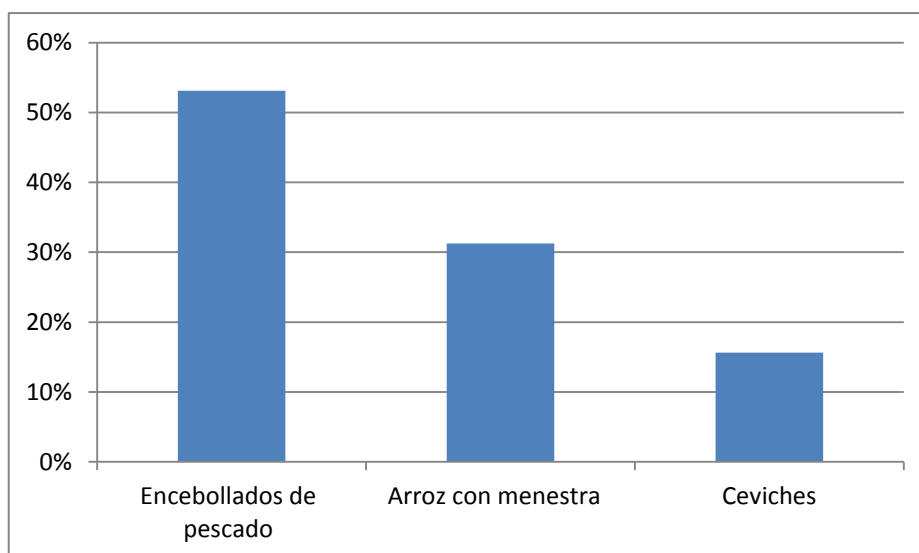
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 22: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.

Encebollados de pescado	17	53%
Arroz con menestra	10	31%
Ceviches	5	16%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 18: Plato criollo de otras provincias como propio.



Interpretación:

En la ciudad de Chimbo hemos observado que de alguna manera confunden estos platos típicos de la costa ecuatoriana también como propios, esta errada percepción se da por el poco conocimiento y la mínima promoción de las comidas de esta zona.

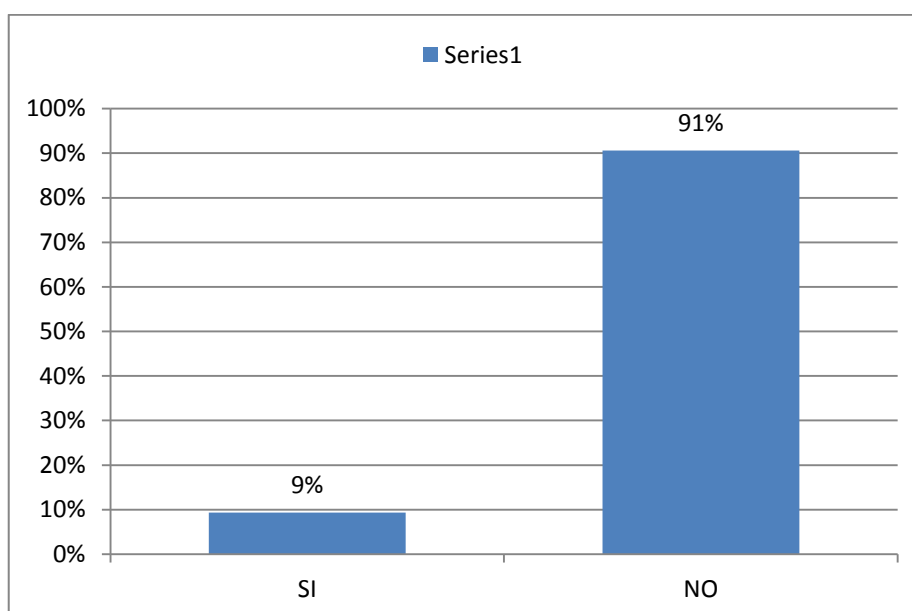
Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 23: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

SI	3	9%
NO	29	91%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 19: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

Se encontró que apenas el 9 % de las encuestadas en el Cantón Chimbo tiene recetas escritas en su poder y del 91 % restante ninguna persona o institución como la biblioteca municipal de chimbo, dispone de un recetario que contenga la gastronomía del cantón en estudio de igual manera que en otros cantones las personas que más responden en las entrevistas y ofrecen recetas verbales de los platos típicos son los restaurantes.

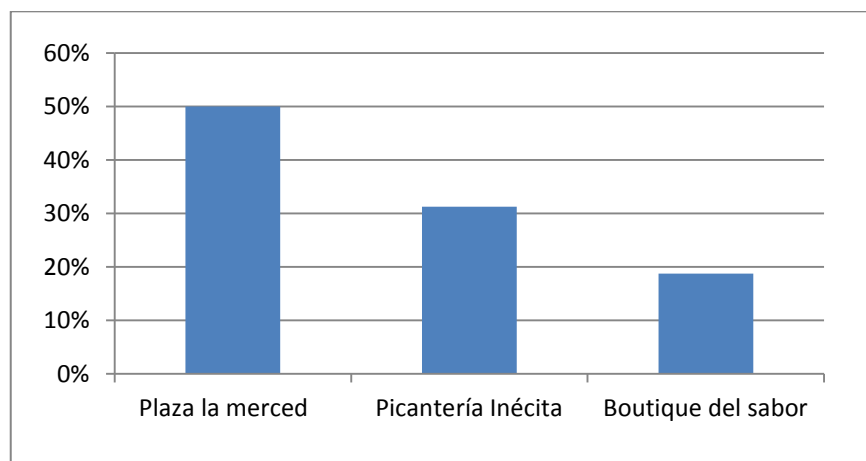
Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida criolla en su ciudad? Escriba el nombre.

Cuadro 24:Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

Plaza la merced	16	50%
Picantería Inesita	10	31%
Boutique del sabor	6	19%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 20: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

Aquí es importante resaltar que por la observación se ha podido concluir que en la Plaza La Merced es el lugar donde se vende diariamente una parte importante de los platos típicos de Chimbo, el hornado, y las empanadas de queso. El ají de cuy, caldo de gallina de campo, seco de gallina a partir de los días jueves hasta el domingo y el caldo de pata de res y de cerdo los días viernes desde las 18:00 horas hasta las 6:00 de la mañana preparado con leña, durante ya más de medio siglo atendido por la picantería Inesita, estos son los platos criollos que se encuentran en esta ciudad.

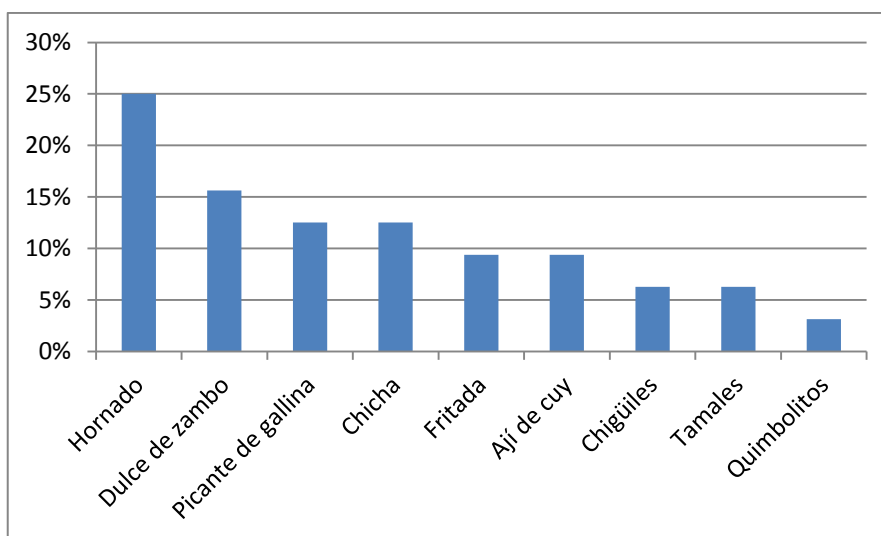
Pregunta N. 8.- ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 25: Tabla: Platos criollos de la zona.

Hornado	8	25%
Dulce de zambo	5	16%
Picante de gallina	4	13%
Chicha	4	13%
Fritada	3	9%
Ají de cuy	3	9%
Chigüiles	2	6%
Tamales	2	6%
Quimbolitos	1	3%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 21: Platos criollos de la zona.



Interpretación:

Existe una similitud entre las comidas típicas en la ciudad de Guaranda y Chimbo, esto porque son ciudades que están muy cercanas entre si y vienen compartiendo una historia y cultura muy parecida, además de ser parte de una cultura que en época de carnaval prepara alimentos comunes entre las ciudades bolivarenses.

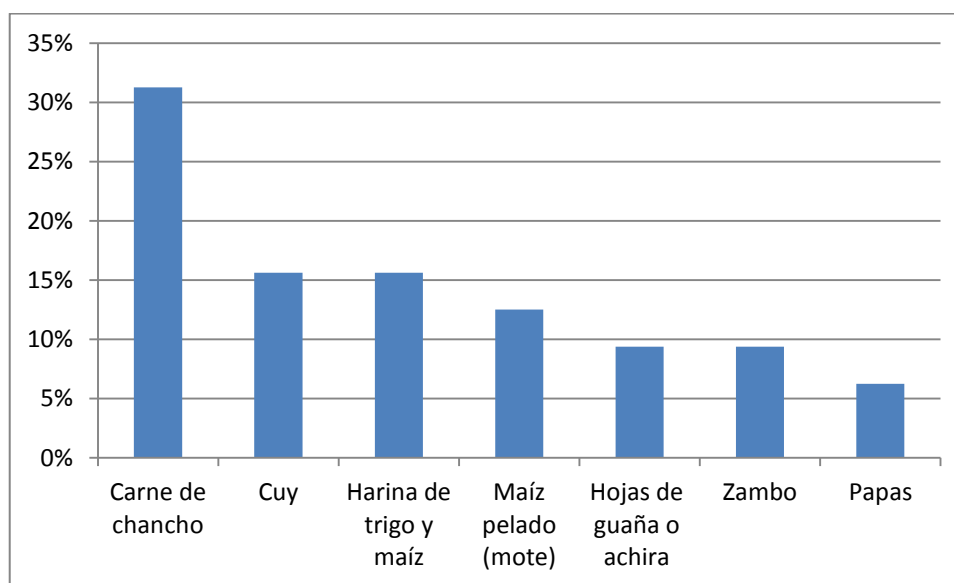
Pregunta N. 9 ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 26: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

Carne de chanco	10	31%
Cuy	5	16%
Harina de trigo y maíz	5	16%
Maíz pelado (mote)	4	13%
Hojas de guaña o achira	3	9%
Zambo	3	9%
Papas	2	6%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 22: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

Los ingredientes son propios de la zona y están disponibles durante todo el año, lo cual permitiría fácilmente la venta de comidas coloniales o criollas, si hubiese mejor comercio en esta ciudad.

Pregunta N. 10¿En qué ocasiones del año se prepara cada uno de ellos? por favor describa.

Cuadro 27: Tabla: Época para prepararlos platos típicos

ÉPOCA EN QUE SE PREPARAN PLATOS TÍPICOS

CARNAVAL	Fritada, papas con cuy, tamales, chigüiles, caldo de gallina criolla, dulce de zambo, chicha de jora y sobre meza pájaro azul
SEMANA SANTA	Fanesca, molo (puré de papa), arroz con leche
ÉPOCA DE COSECHA	Humitas
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan” hecha en molde de barro
NAVIDAD	Gallina criolla, buñuelos

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Interpretación:

Como a nivel nacional en esta ciudad también observamos que se preparan los platos típicos de cada época pero se puede resaltar que muchas familias todavía conservan la tradición de hacer las “guaguas de pan” en molde de barro.

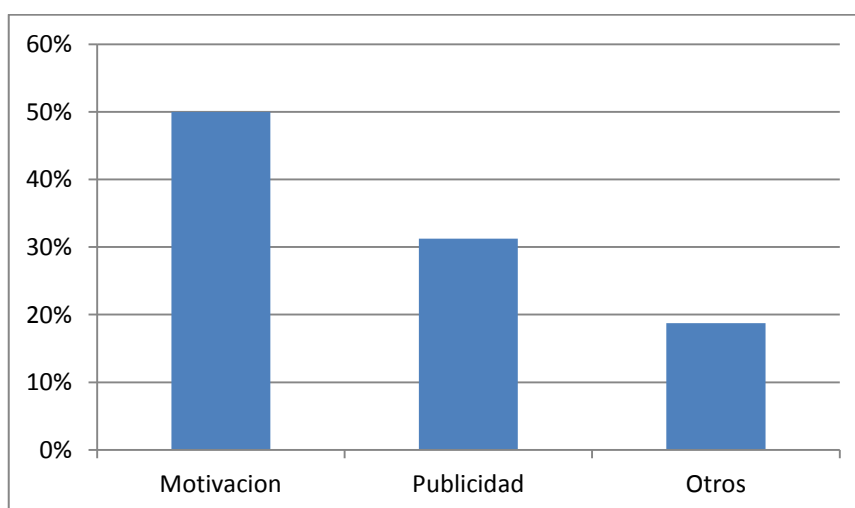
Pregunta N. 11. ¿Por qué cree usted que no se venden platos típicos fuera de temporada como festividades culturales y cívicas?

Cuadro 28: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Motivación	16	50%
Publicidad	10	31%
Otros	6	19%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 23: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

Las entrevistadas en su mayoría han coincidido que las razones por las cuales no se venden platos criollos fuera de temporada son: Por falta de motivación personal e institucional como el Municipio o Gobierno Provincial, apoyadas de la publicidad las que han hecho que no se logre un incentivo en las personas mayores y en los jóvenes para que pueda difundirse la cultura gastronómica del cantón Chimbo.

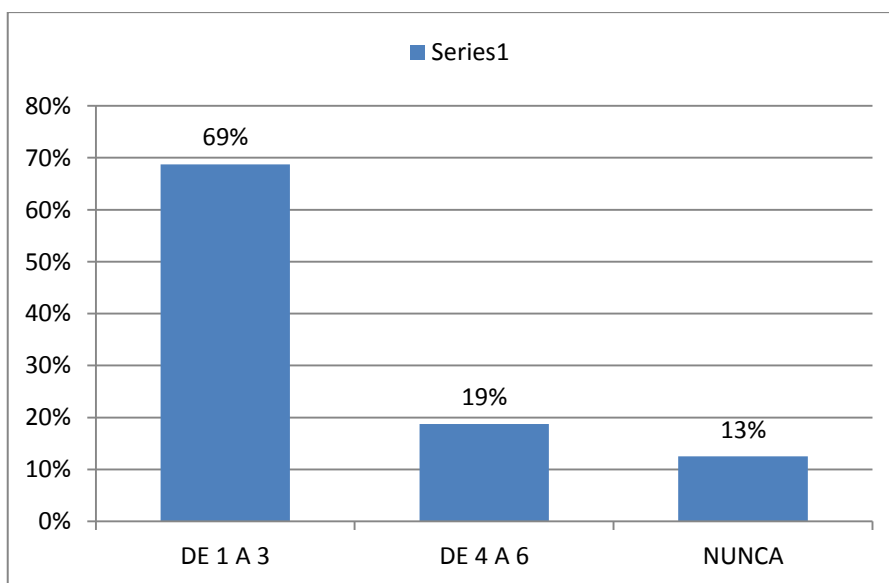
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 29: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda

DE 1 A 3	22	69%
DE 4 A 6	6	19%
NUNCA	4	13%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 24: Ferias Gastronómicas del cantón Guaranda



Interpretación:

El rubro mayor de ferias que se realizan en el año es de entre 1 a 3; estas ferias se realizan durante las fiestas de carnaval y en las fiestas cantonales del 3 de marzo.

Pregunta N. 13 ¿Quién realiza las ferias gastronómicas?

Autoridades Provinciales

Autoridades Municipales

Autoridades Barriales

Otros (cuales son).....

Cuadro 30: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

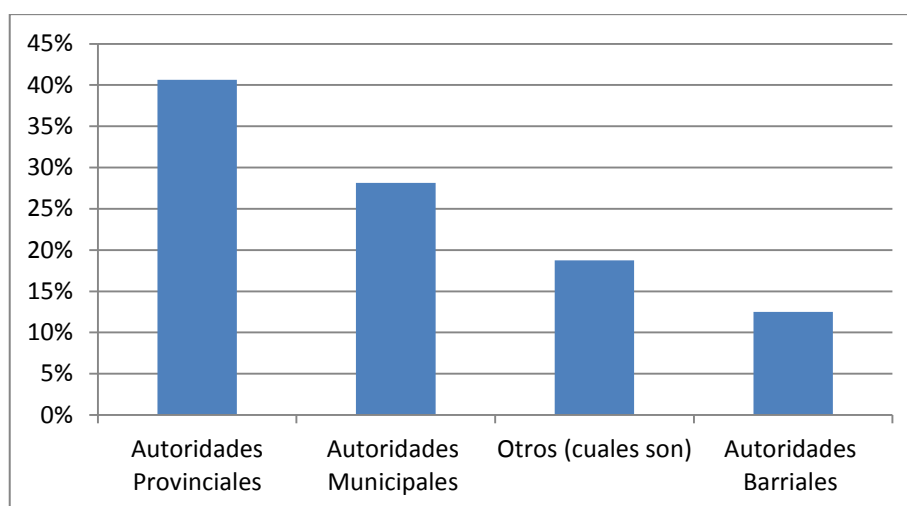
Autoridades Provinciales	13	41%
Autoridades Municipales	9	28%
Otros (cuales son)	6	19%
Autoridades Barriales	4	13%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 25: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Generalmente, las ferias son auspiciadas por las autoridades provinciales y municipales, intentado de esta manera incentivar el turismo y la gastronomía en la provincia para dinamizar la economía de los pequeños comerciantes.

Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos criollos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 31: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

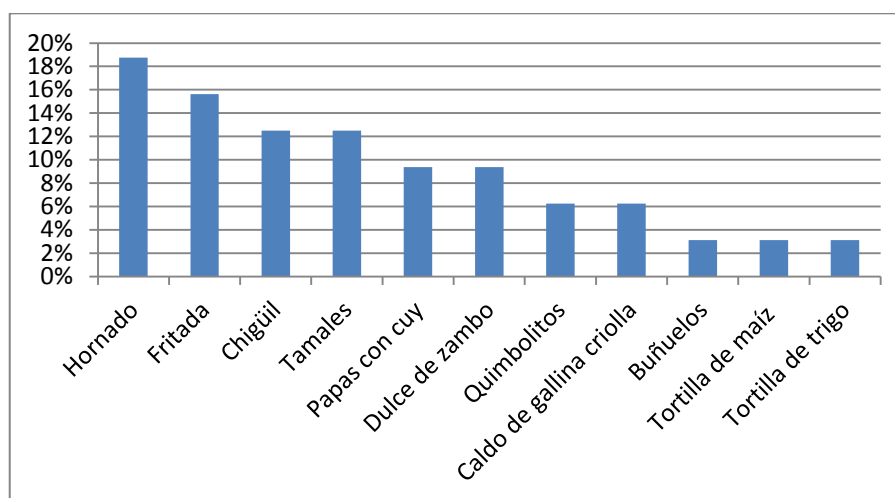
Hornado	6	19%
Fritada	5	16%
Chigüil	4	13%
Tamales	4	13%
Papas con cuy	3	9%
Dulce de zambo	3	9%
Quimbolitos	2	6%
Caldo de gallina criolla	2	6%
Buñuelos	1	3%
Tortilla de maíz	1	3%
Tortilla de trigo	1	3%
TOTAL	32	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San José de Chimbo.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 10 al 15 de enero del 2013.

Gráfico 26: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

En forma generalizada se ha determinado que los platos que se detallan en el gráfico son los que la gente cree que más caracterizan la provincia.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN SAN MIGUEL

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación.

Edad 15 a 25 33 respuestas

26 a 35 11 respuestas

36 a 65 8 respuestas

El intervalo de mujeres que oscilan entre los 15 y 25 años, son quienes han respondido mayormente a las encuestas.

Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 32: Cuadro 32: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

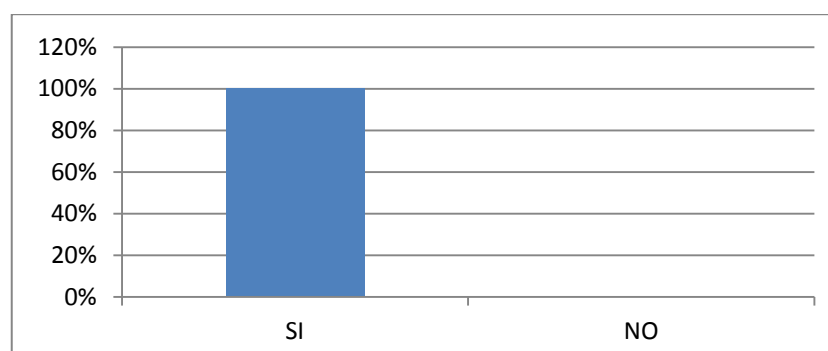
SI	52	100%
NO	0	0%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 27: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

En un 100% las entrevistadas han respondido que sí conocen por lo menos uno de los platos típicos, lo que significa que hay un conocimiento general de la comida autóctona del cantón.

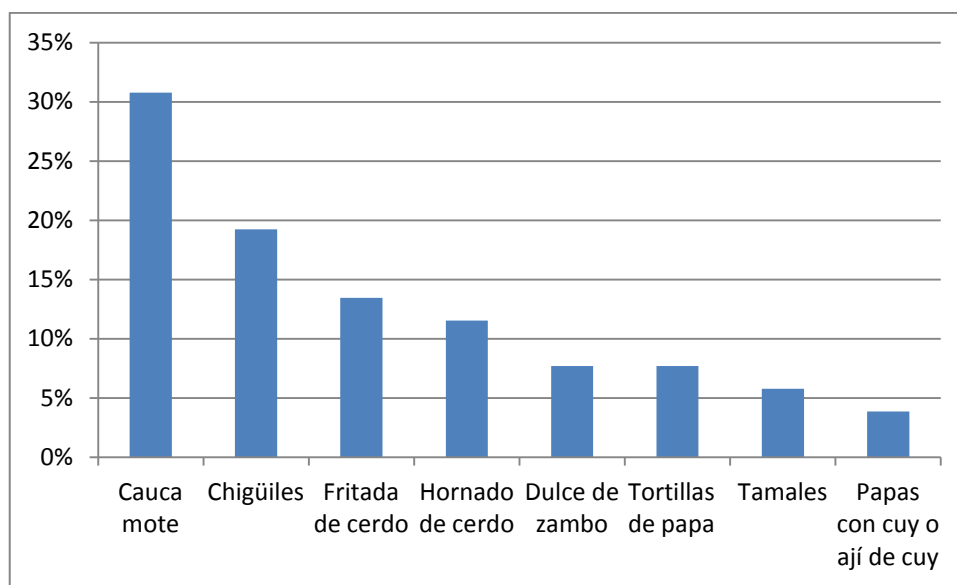
Pregunta N. 2.- ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted conoce que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 33: Tabla: Platos típicos de hoy

Cauca mote	16	31%
Chigüiles	10	19%
Fritada de cerdo	7	13%
Hornado de cerdo	6	12%
Dulce de zambo	4	8%
Tortillas de papa	4	8%
Tamales	3	6%
Papas con cuy o ají de cuy	2	4%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 28: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Se puede apreciar que en el cantón San Miguel el Cauca mote y los Chigüiles son considerados como unas de las preparaciones principales que tiene la provincia, el cauca mote es una preparación con el maíz cosechado a medio madurar y utilizado para varias preparaciones criollas.

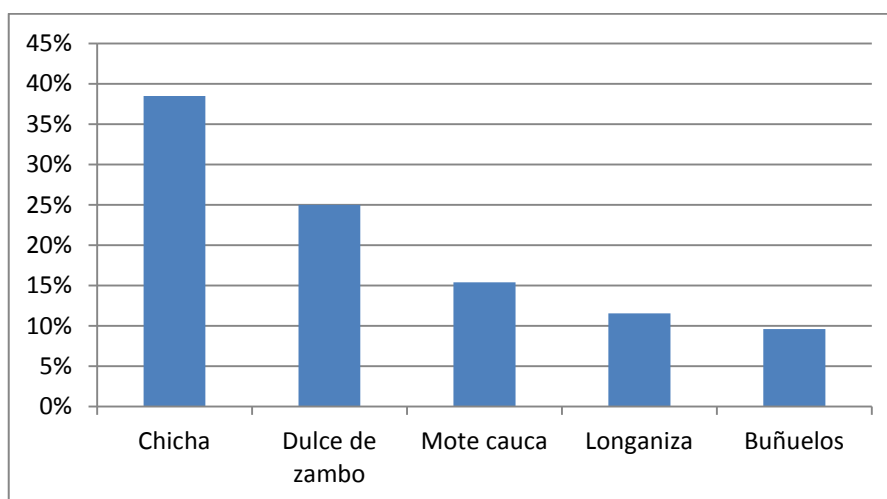
Pregunta N. 3. ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen por qué?

Cuadro 34: Tabla: Platos típicos que no se preparan

Chicha	20	38%
Dulce de zambo	13	25%
Mote cauca	8	15%
Longaniza	6	12%
Buñuelos	5	10%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 29: Platos típicos que no se preparan



Interpretación:

Estos platos especialmente son los que se van realizando en menor frecuencia posiblemente debido a la falta de tiempo y el grado de dificultad que implica la realización de los mismos. Además influye mucho el poco interés de los jóvenes en conocer cuáles son los platos autóctonos de esta zona en la pérdida de costumbres sanmigueleñas.

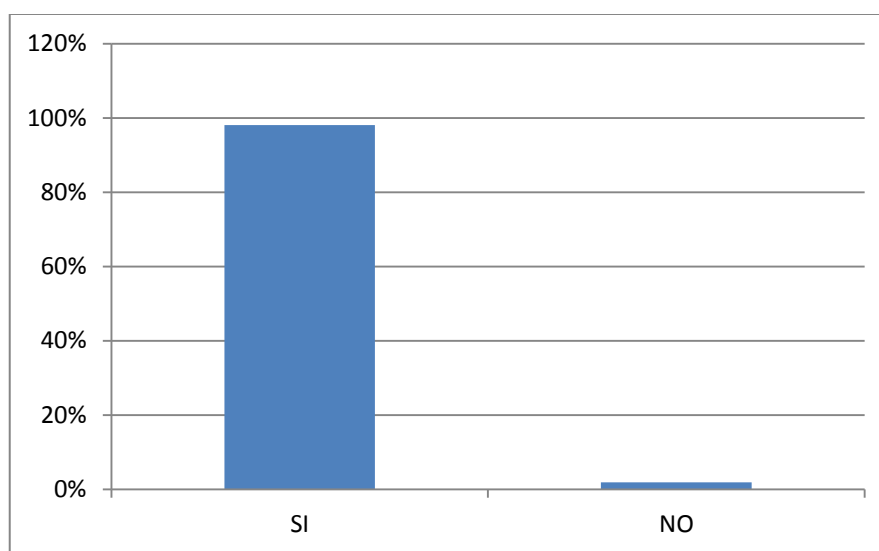
Pregunta N. 4 ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 35: Tabla: Existencia de recetas escritas en el sector

SI	51	98%
NO	1	2%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 30: Existencia de recetas escritas en el sector



Interpretación:

En un porcentaje muy alto, el 98% de las encuetadas no conocen que haya recetas escritas ni las poseen y aducen más bien que son las amas de casa las que se encuentran en posesión de las mismas, aunque afirman que se trata principalmente de una transmisión verbal de madres a hijas. Además al investigar si existían documentos en librerías de la ciudad no se encontró ninguno relacionado con las recetas criollas del lugar.

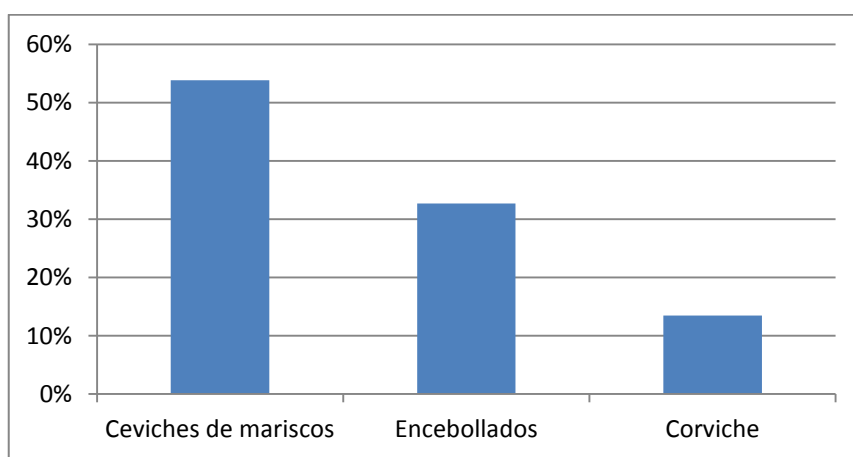
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 36: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio

Ceviches de mariscos	28	54%
Encebollados	17	33%
Corviche	7	13%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 31: Plato criollo de otras provincias como propio



Interpretación:

Por diferentes motivos como: migración, falta de conocimiento de recetas criollas de San Miguel, comercio con otras provincias y zonas del país e inclusive de otros países, en la gastronomía del cantón y la provincia se han introducido un sinnúmero de recetas que inclusive han quedado en la mente de la gente, ya que en la pregunta # 2 que pide información de recetas criollas se encontró respuestas como el encebollado por ejemplo, que consideran como propio.

Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 37: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

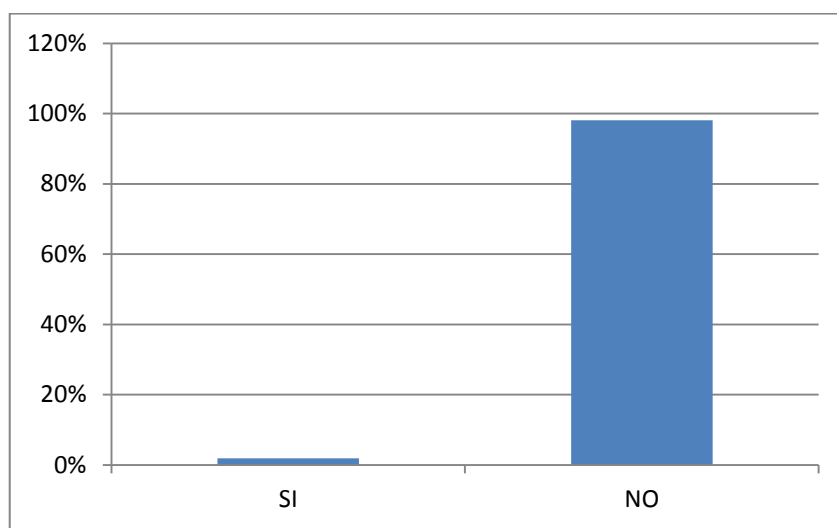
SI	1	2%
NO	51	98%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 32: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

De la muestra investigada no se encuentra ninguna persona que tenga escrito o conozca de alguien que tenga un recetario, el conocimiento básico es lo que se va transmitiendo de generación a generación y posteriormente el aprendizaje de pocos jóvenes que se interesan en el tema e indagan con sus familiares, sobre preparaciones y recetas criollas.

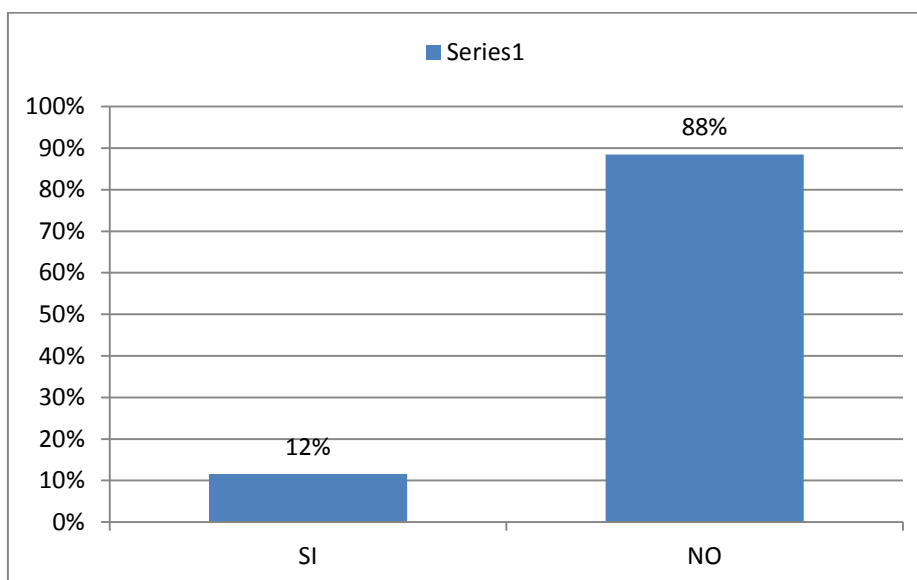
Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica en su ciudad? Escriba el nombre

Cuadro 38: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

SI	6	12%
NO	46	88%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 33: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

El mercado municipal, es el único lugar que registra la investigación en la cual se puede encontrar expendios de comida criolla y de acuerdo a la observación y entrevista podemos mencionar que hay una asociación de vendedores de comidas rápidas en la Plaza 10 de Enero de San Miguel, además es importante resaltar que por la observación se ha podido concluir que no hay un lugar que venda todos los días este tipo de comida a excepción de la Plaza 10 de Enero en donde se vende diariamente el hornado.

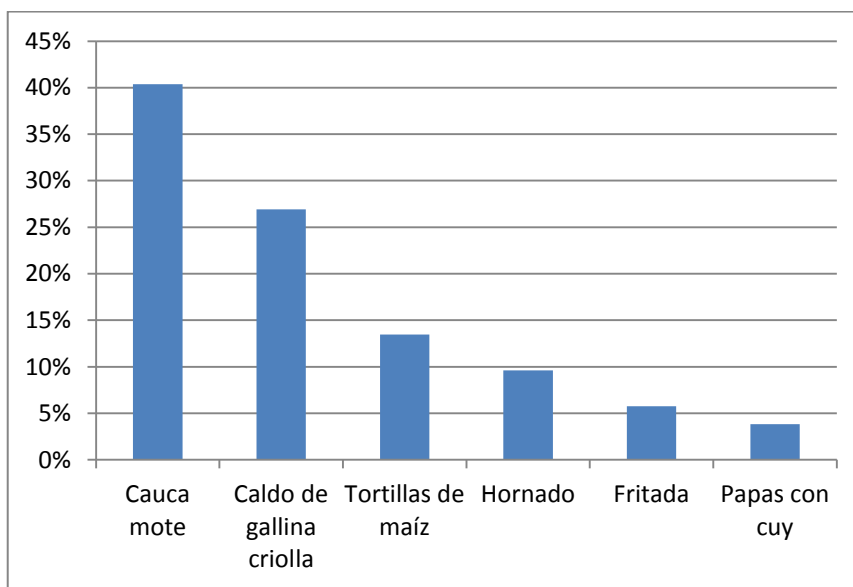
Pregunta N. 8 ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 39: Tabla: Platos criollos de la zona

Cauca mote	21	40%
Caldo de gallina criolla	14	27%
Tortillas de maíz	7	13%
Hornado	5	10%
Fritada	3	6%
Papas con cuy	2	4%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 34: Platos criollos de la zona



Interpretación:

En el cantón San Miguel es típico el cauca mote, que es el mote con cáscara cocinado, que se puede servir de varias maneras por ejemplo en el caldo de gallina.

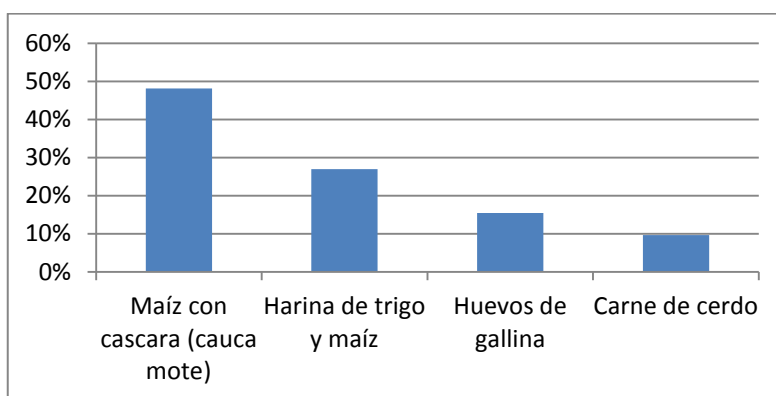
Pregunta N. 9 ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos típicos?

Cuadro 40: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

Maíz con cascara (cauca mote)	25	48%
Harina de trigo y maíz	14	27%
Huevos de gallina	8	15%
Carne de cerdo	5	10%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 35: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

El maíz es un producto ancestral que desde la época de los Incas ha sido venerado cultivado como parte fundamental de su alimentación, de aquí viene el uso de tantas preparaciones del maíz en la provincia, que además es utilizado hasta la actualidad en muchas preparaciones como vemos en el cantón San Miguel de Bolívar.

Pregunta N. 10 ¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de ellos? por favor describa

Cuadro 41: Tabla: Época para prepararlos platos típicos

ÉPOCA QUE SE PREPARA	PLATO TÍPICO
CARNAVAL	Fritada, hornado, tamales, chigüiles, caldo de gallina criolla, y sobre meza de dulce de zambo y de chamburo.
SEMANA SANTA	Fanesca,
TODO EL AÑO	Ají de cuy, Tortillas de maíz,
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan”
NAVIDAD	Gallina criolla, buñuelos
FIESTAS DE SEPTIEMBRE ARCANGEL SAN MIGUEL	Humitas

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Interpretación:

Durante todo el año se puede encontrar algunas preparaciones criollas a la venta pero es el cauca mote se prepara en su mayoría en las casas para la familia.

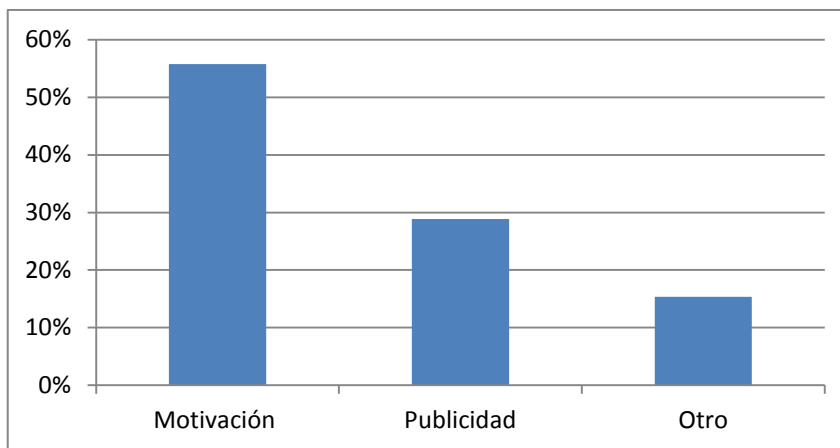
Pregunta N. 11 ¿Por qué cree usted, que no se venden platos criollos fuera de temporada como festividades culturales y cívicas?

Cuadro 42: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Motivación	29	56%
Publicidad	15	29%
Otro	8	15%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 36: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

No se venden recetas criollas fuera de temporada en su mayoría por falta de publicidad lo que da como resultado una poca afluencia de turistas, sin embargo, una considerable proporción de población investigada no responde o no sabe.

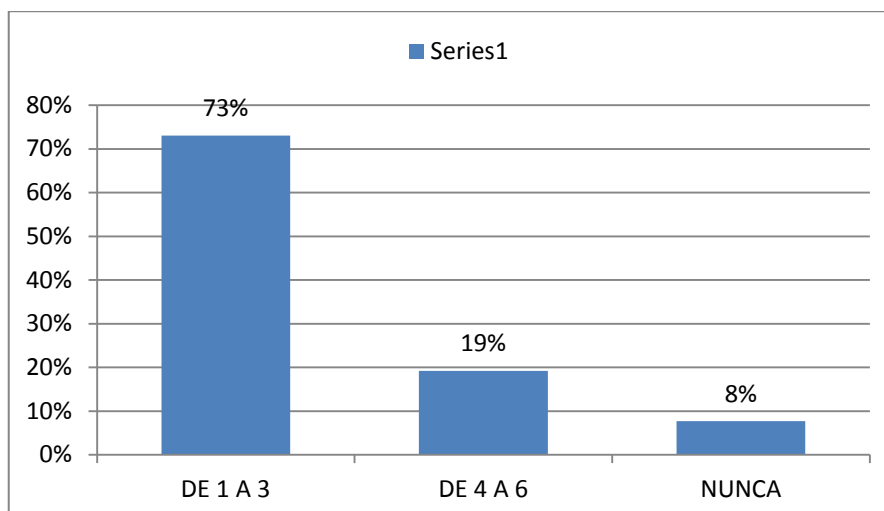
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 43: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón San Miguel

DE 1 A 3	38	73%
DE 4 A 6	10	19%
NUNCA	4	8%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 37: Ferias Gastronómicas del cantón San Miguel



Interpretación:

Son dos ferias las que se realizan al año una en carnaval y la otra en las fiestas del Patrón San Miguel; estas ferias están compuestas en su mayoría de comidas criollas, pero también existe una gran cantidad de personas que se dedican a la venta de comidas rápidas en esta temporada.

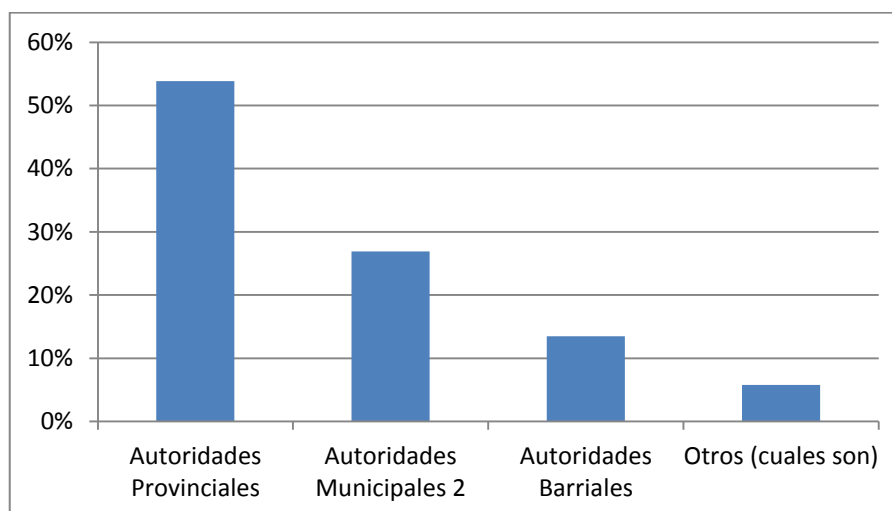
Pregunta N. 13 ¿Quién realiza las ferias gastronómicas?

Cuadro 44: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

Autoridades Provinciales	28	54%
Autoridades Municipales	14	27%
Autoridades Barriales	7	13%
Otros (cuales son)	3	6%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 38: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Generalmente, las ferias son organizadas por las autoridades provinciales y municipales, intentado de esta manera incentivar el turismo y la gastronomía en la provincia para dinamizar la economía de los pequeños comerciantes.

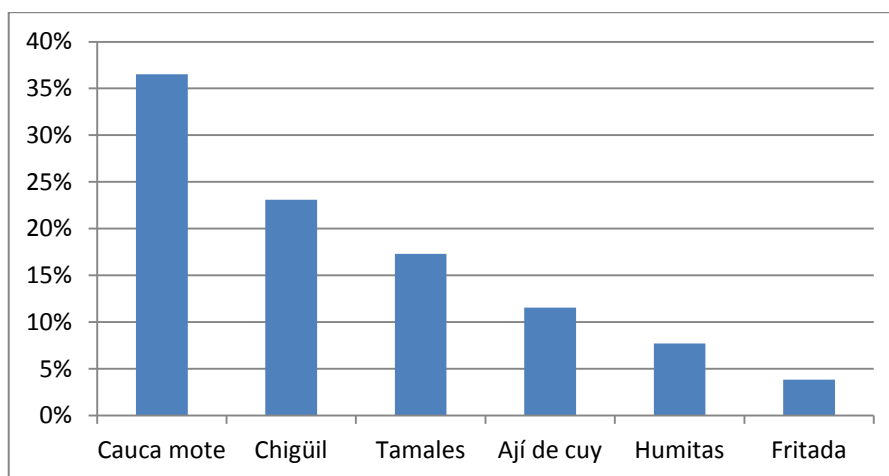
Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 45: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Cauca mote	19	37%
Chigüil	12	23%
Tamales	9	17%
Ají de cuy	6	12%
Humitas	4	8%
Fritada	2	4%
TOTAL	52	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón San Miguel.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: Del 02 al 10 de febrero del 2013.

Gráfico 39: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

En forma general se ha determinado que las recetas criollas que caracterizan a la provincia son las mencionadas anteriormente.

Estas son respuestas obtenidas en la ciudad de San Miguel que coinciden con los resultados derivados de las encuestas en las diferentes ciudades.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CHILLANES

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación

Edad 15 a 25 8 respuestas
 26 a 35 7 respuestas
 36 a 65 4 respuestas

Las encuestas se aplicaron a mujeres que oscilan entre los 15 a 25 y 26 a 35 años de edad

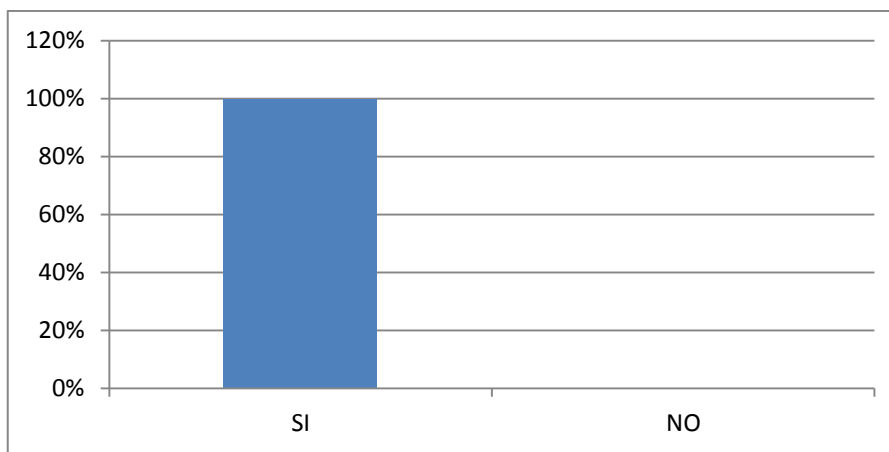
Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 46: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

SI	19	100%
NO	0	0%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 40: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

Un 100% las entrevistadas, han respondido que sí conocen los platos criollos del cantón Chillanes, lo que quiere decir que hay un conocimiento general de la comida típica de este lugar.

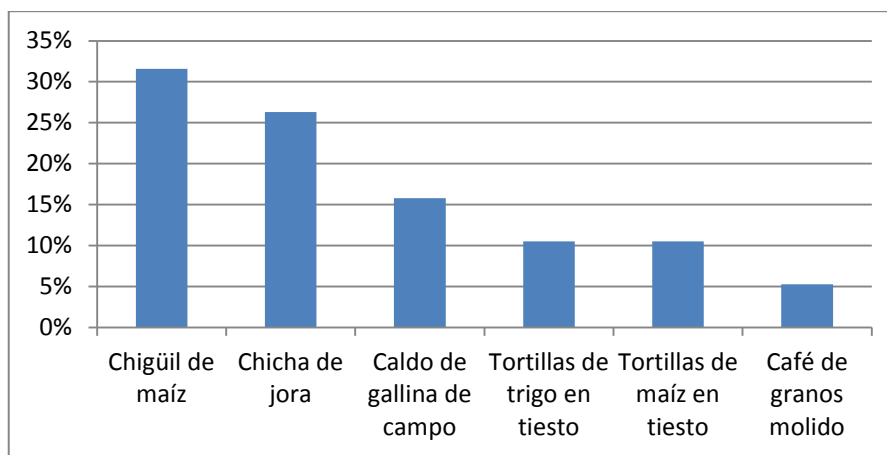
Pregunta N. 2 ¿Cuáles son los platos criollos que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 47: Tabla: Platos típicos de hoy

Chigüil de maíz	6	32%
Chicha de jora	5	26%
Caldo de gallina de campo	3	16%
Tortillas de trigo en tiesto	2	11%
Tortillas de maíz en tiesto	2	11%
Café de granos molido	1	5%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 41: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Los platos que se preparan mayoritariamente devienen de los granos ya que Chillanes, tiene una gran producción de los mismos teniendo un aproximado de 18,204 HAS de suelo cultivado,(Cevallos, 2002) esta producción deriva claramente en la alimentación de sus habitantes.

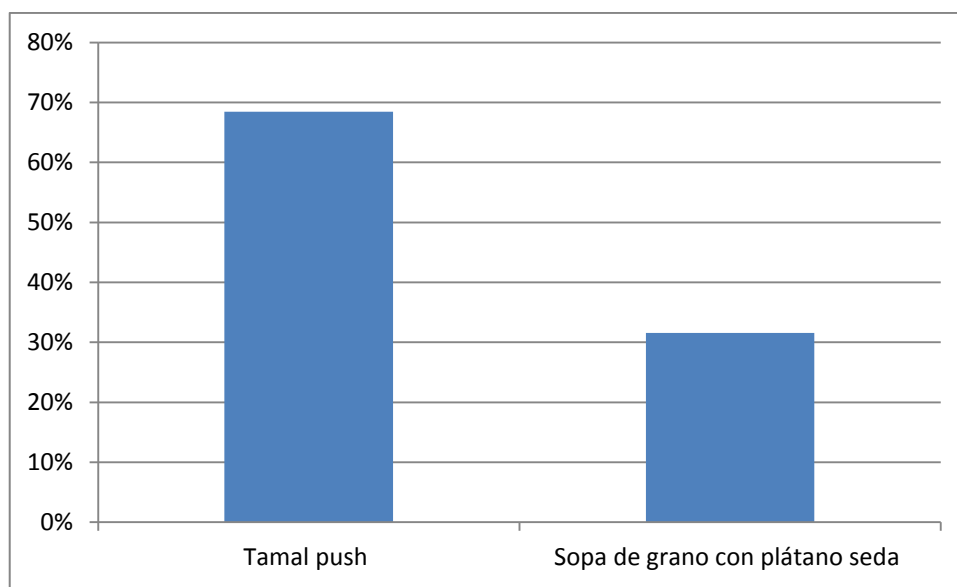
Pregunta N. 3 ¿Cuáles son las recetas criollas que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen por qué?

Cuadro 48: Tabla: Platos típicos que no se preparan

Tamal push	13	68%
Sopa de grano con plátano seda	6	32%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 42: Platos típicos que no se preparan



Interpretación:

Entre los principales platos que ya no se preparan están el tamal push y la sopa de grano ya que en Chillanes, entre otras causas por la emigración a causa de la pobreza, ha provocado que muchas familias y amas de casa dejen de cocinar estas y otras recetas por que las nuevas generaciones vienen de otras zonas y en su mayoría ya no son oriundas del cantón y desconocen sus costumbres ancestrales.

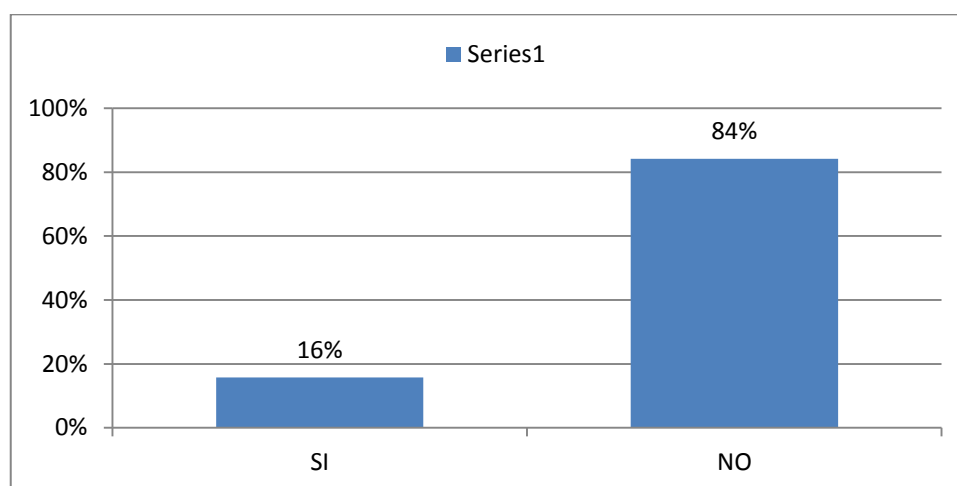
Pregunta N. 4 ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 49: Tabla: Existencia de recetas escritas del sector

SI	3	16%
NO	16	84%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 43: Existencia de recetas escritas del sector



Interpretación:

Definitivamente no se registra recetas escritas, ya que es el cantón que más migración tiene, por tal razón este un factor importante para la pérdida de tradiciones además como ninguna persona o institución pública se preocupó de testimoniar sus costumbres gastronómicas, por cuanto la trasmisión es oral en la actualidad no existen documentos de la gastronomía chillanense.

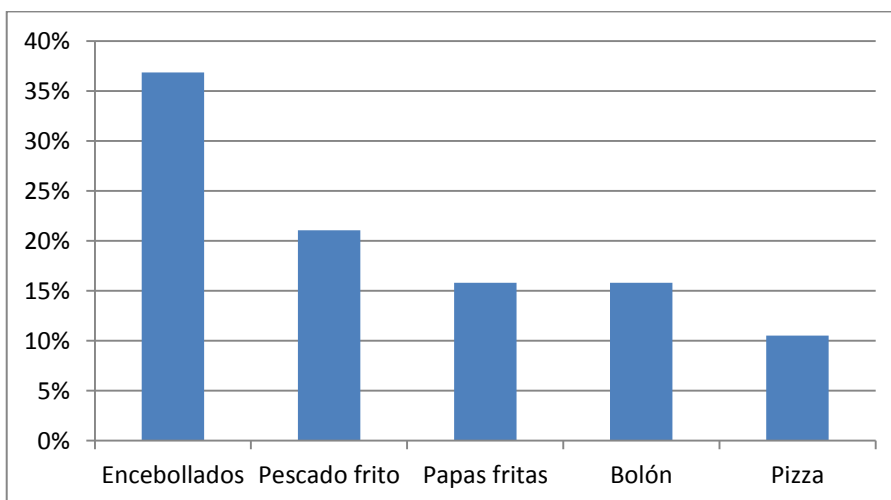
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 50: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio

Encebollados	7	37%
Pescado frito	4	21%
Papas fritas	3	16%
Bolón	3	16%
Pizza	2	11%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 44: Plato criollo de otras provincias como propio



Interpretación:

Como el cuadro lo demuestra, en Chillanes se refleja el mismo fenómeno que en los otros cantones investigados, existe apropiación de comidas foráneas y las hacen como si realmente fueran suyas, debido al desconocimiento que existe sobre cuáles son las recetas criollas de este sector, mucho menos de toda la Provincia Bolívar.

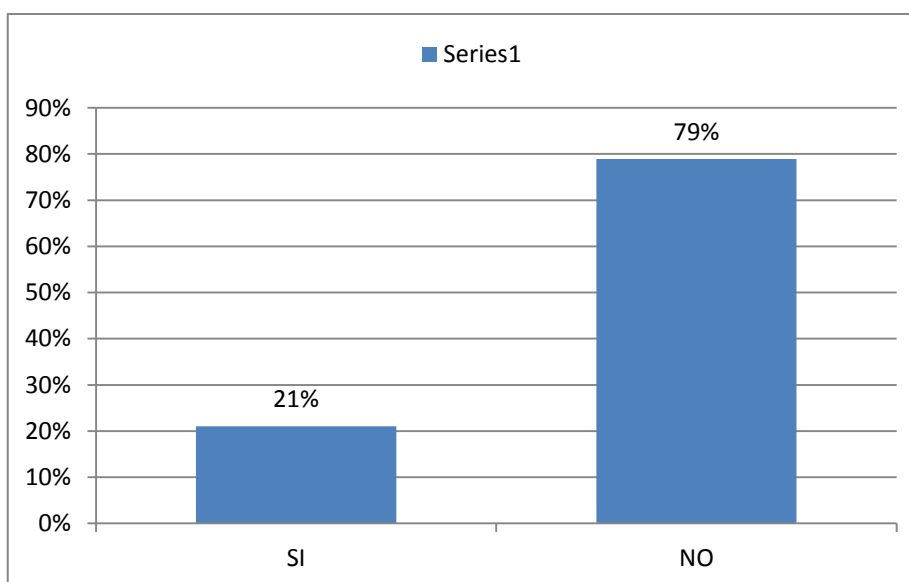
Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 51: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

SI	4	21%
NO	15	79%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 45: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

Casi el 80% de las personas encuestadas en Chillanes no tiene ni conoce a alguien que posea recetas escritas, documentos o alguna recopilación de comidas criollas en esta ciudad, lo cual demuestra la poca importancia que se le ha dado a la necesidad de plasmar las preparaciones típicas para que no se pierdan en el tiempo.

Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica o criolla en su ciudad?

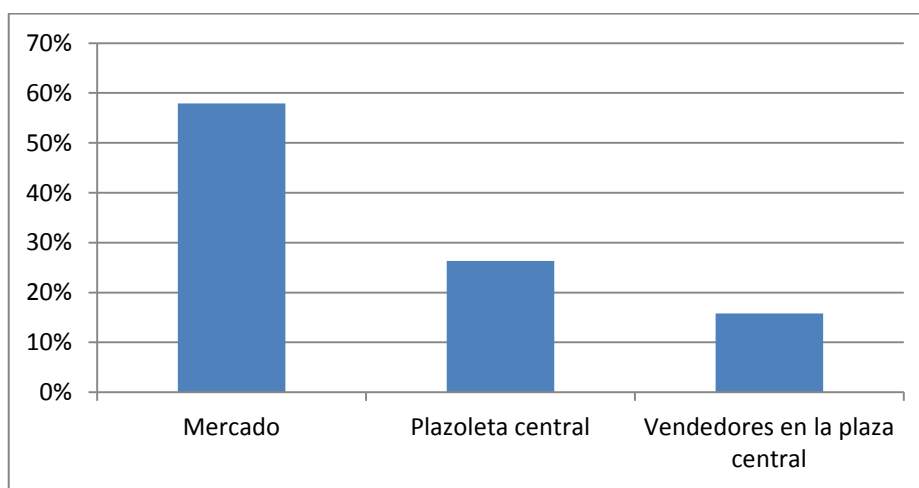
Escriba el nombre

Cuadro 52: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

Mercado	11	58%
Plazoleta central	5	26%
Vendedores en la plaza central	3	16%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 46: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

En la plazoleta central del cantón, en el mercado, y los vendedores de comida rápida que están ubicados en la misma plazoleta, son los lugares en donde se puede encontrar alimentos, pero no son criollos, Cabe recalcar que estos alimentos son comercializados solo en fiestas y fines de semana; en las feria, debido a que sale la gente del sector rural a abastecerse y a realizar comercio de sus productos. Esta información se ha recabado por la observación y entrevista que se realizó en dicho cantón, a las señoras más representativas del lugar en cuanto a comida criolla, ya que fue muy poca o nula la información que se pudo obtener de las encuestas realizadas.

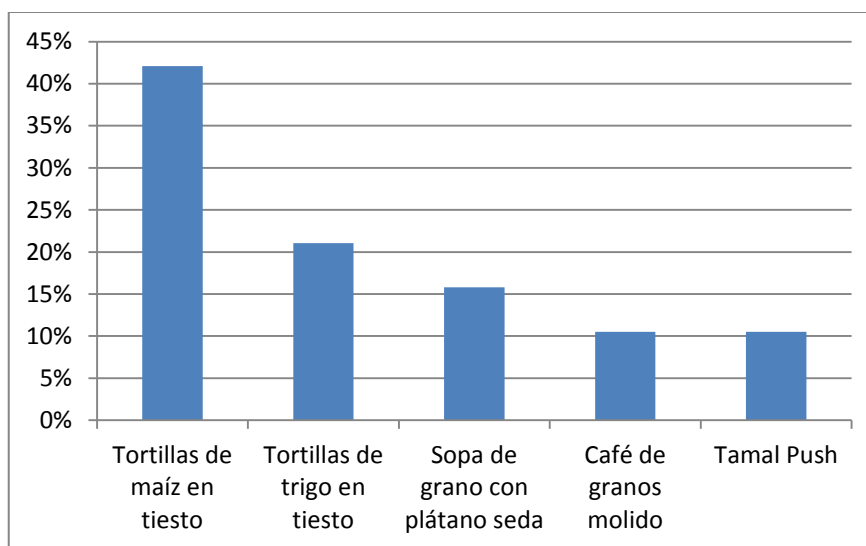
Pregunta N. 8 ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 53: Tabla: Platos criollos de la zona.

Tortillas de maíz en tiesto	8	42%
Tortillas de trigo en tiesto	4	21%
Sopa de grano con plátano seda	3	16%
Café de granos molido	2	11%
Tamal Push	2	11%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 47: Platos criollos de la zona



Interpretación:

Las anotadas en el cuadro adjunto son los platos criollos de la zona que son resultado de su gran influencia agraria, lamentando que en la actualidad ya no se elabora con mucha frecuencia, también se puede resaltar que originalmente de este cantón es de donde sale la fama de las mejores tortillas en tiesto de la provincia.

Pregunta N. 9 ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 54: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

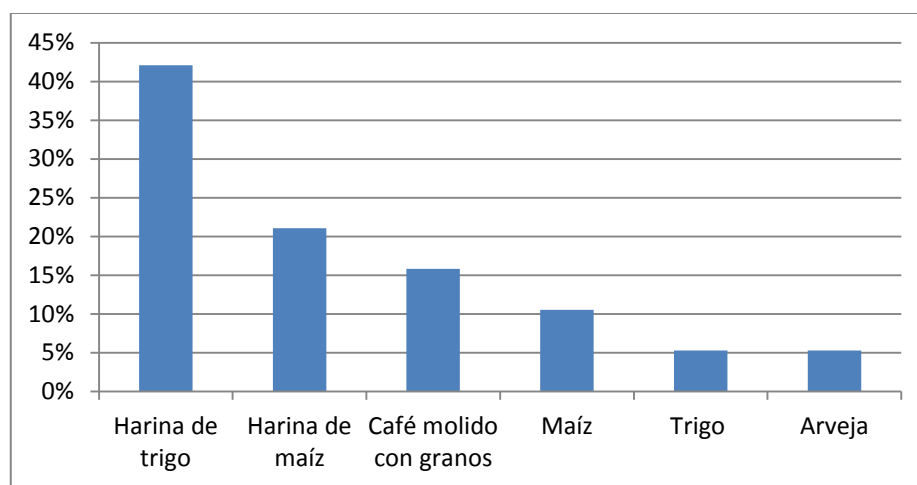
Harina de trigo	8	42%
Harina de maíz	4	21%
Café molido con granos	3	16%
Maíz	2	11%
Trigo	1	5%
Arveja	1	5%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 48: Los ingredientes común es en los platos criollos



Interpretación:

Las harinas y los granos son los ingredientes más utilizados, como consecuencia de que en su mayoría la población son agricultores y los productos cultivados son los granos, los mismos que se consumen en la alimentación diaria.

Pregunta N. 10 ¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de estos platos criollos? Por favor describa.

Cuadro 55: Tabla: Época para preparar los platos típicos

ÉPOCA QUE SE PREPARA	PLATO TÍPICO
CARNAVAL	Fritada, tamales, chigüiles, caldo de gallina criolla, y sobre meza pájaro azul
SEMANA SANTA	Fanesca
TODO EL AÑO	Sopa de granos, tamal en hoja push, café de granos, tortillas en tiesto.
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan”
NAVIDAD	Gallina criolla, buñuelos

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Interpretación:

Como en diferentes cantones investigados, las respuestas en esta pregunta tienen mucha semejanza, ya que son épocas en que toda la región celebran las mismas festividades por lo cual las preparaciones son muy similares.

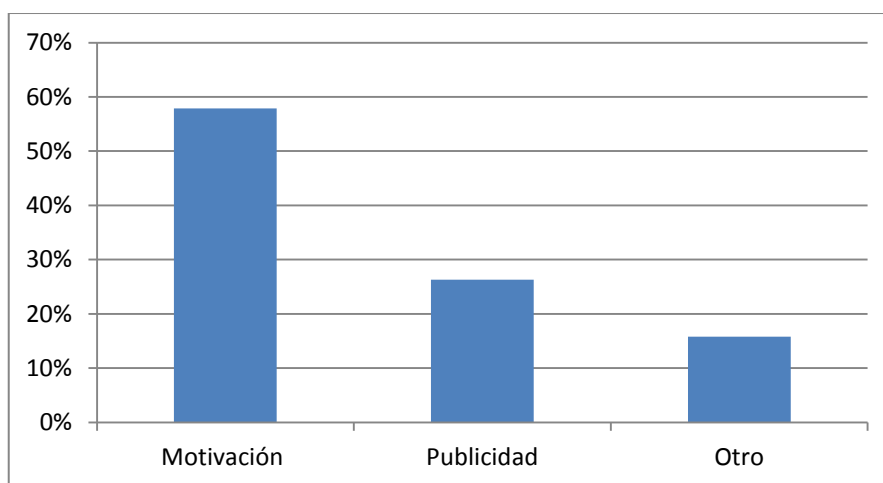
Pregunta N. 11 ¿Porque cree usted que no se venden platos típicos fuera de temporada, como festividades culturales y cívicas?

Cuadro 56: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Motivación	11	58%
Publicidad	5	26%
Otro	3	16%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 49: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

Las entrevistadas en el cantón Chillanes han coincidido en forma general, que son: la falta de motivación personal e institucional, seguida de la falta de promoción, ferias apoyadas de la publicidad, factores que han hecho que no se logre un incentivo en las personas y especialmente en los jóvenes para que pueda difundirse la gastronomía del cantón y la provincia.

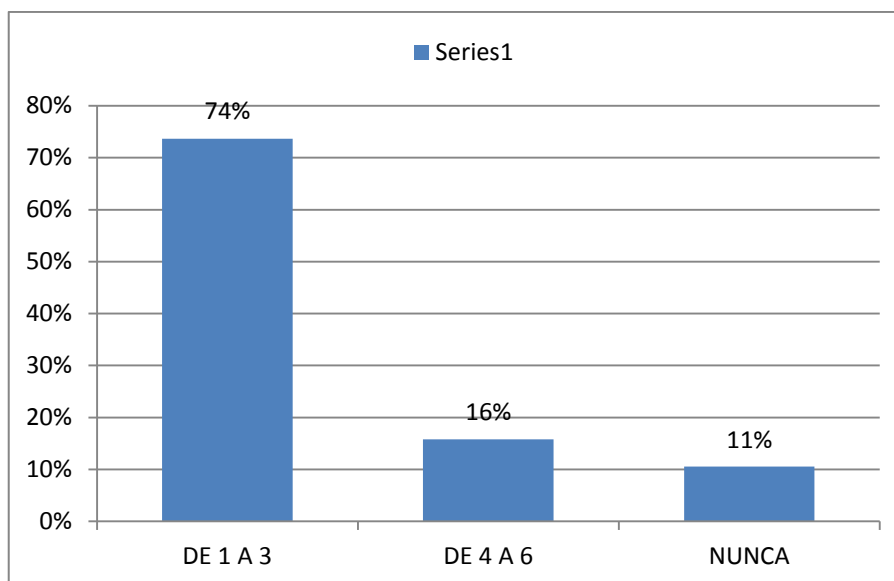
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 57: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón Chillanes

DE 1 A 3	14	74%
DE 4 A 6	3	16%
NUNCA	2	11%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 50: Ferias Gastronómicas del cantón Chillanes



Interpretación:

Se puede constatar que existe un porcentaje elevado de ferias que van de 1 a 3 en el año, que son organizadas por las autoridades provinciales, quienes se han preocupado en estos últimos años en la realización de mini ferias agronómicas y gastronómicas.

Pregunta N. 13 ¿Quién realiza estas ferias de gastronomía?

Autoridades Provinciales 1

Autoridades Municipales 2

Autoridades Barriales 3

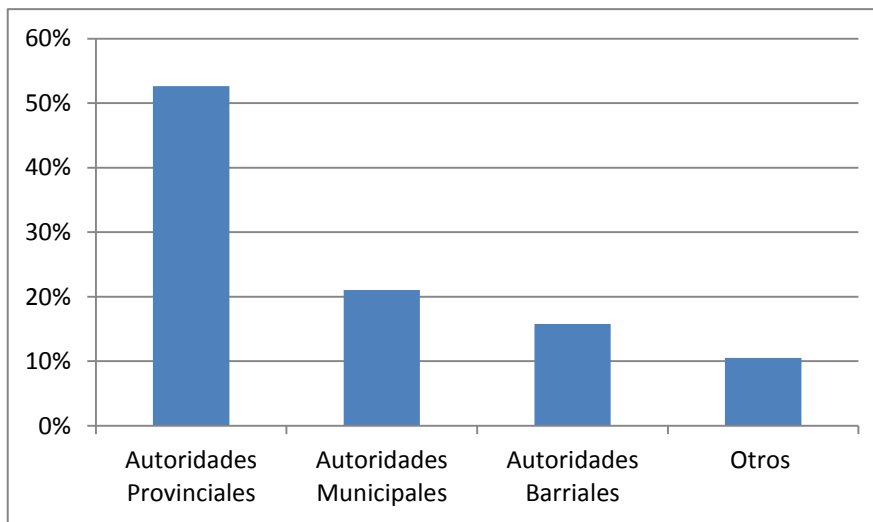
Otros (cuales son).....

Cuadro 58: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

Autoridades Provinciales	10	53%
Autoridades Municipales	4	21%
Autoridades Barriales	3	16%
Otros	2	11%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 51: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Principalmente son las autoridades provinciales y locales, las que organizan las ferias, notándose claramente que a diferencia de los otros cantones, hay poca iniciativa de parte de los comerciantes para realizar estas ferias.

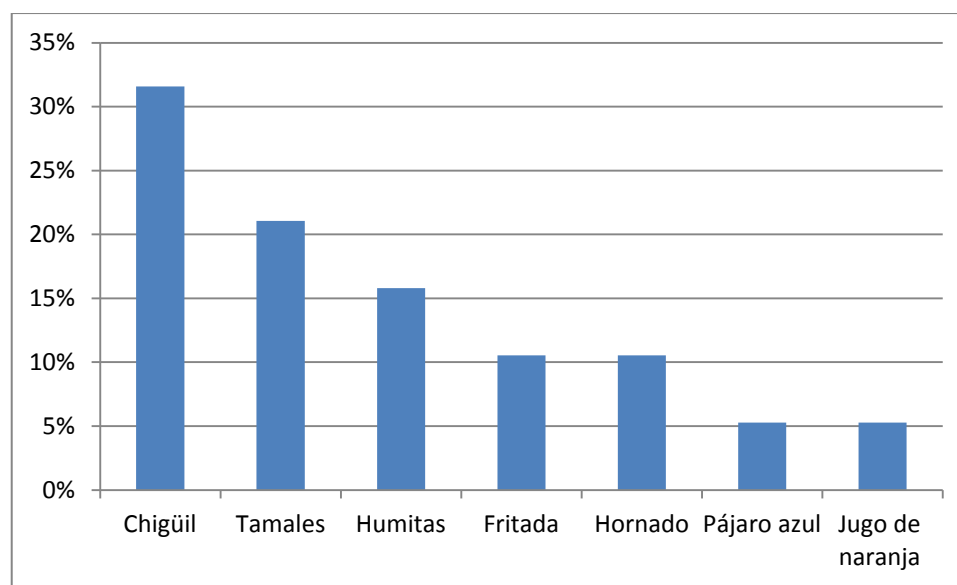
Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 59: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Chigüil	6	32%
Tamales	4	21%
Humitas	3	16%
Fritada	2	11%
Hornado	2	11%
Pájaro azul	1	5%
Jugo de naranja	1	5%
TOTAL	19	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Chillanes.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 11 de febrero del 2013.

Gráfico 52: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

Haciendo una comparación, con los datos que arrojaron en esta pregunta, en los otros cantones, las respuestas son similares, lo que determinaría que los productos señalados en el cuadro adjunto, son los platos criollos representativos de Bolívar.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN CALUMA

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación

Edad	15 a 25	6 respuestas
	26 a 35	9 respuestas
	36 a 65	28 respuestas

El rango de mujeres entre los 36 y 65 años, son quienes han respondido mayoritariamente a las encuestas

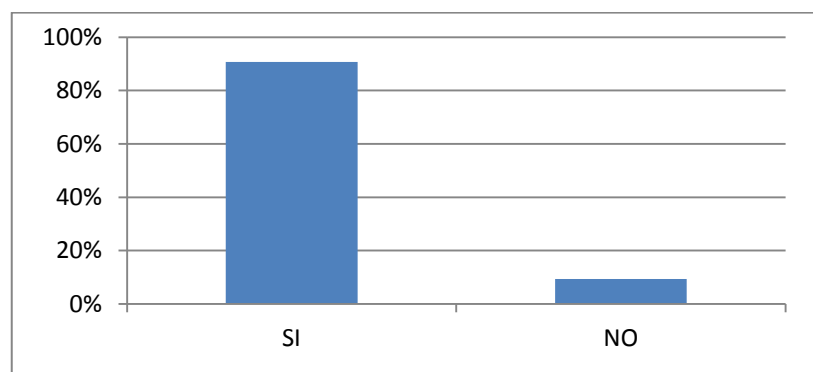
Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos o típicos del sector?

Cuadro 60: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

SI	39	91%
NO	4	9%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 53: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

Existe un 91% de las entrevistadas en el cantón Caluma que han respondido que sí conoce los platos criollos, lo que quiere decir que hay un conocimiento en general por lo menos de alguna preparación criolla en este cantón.

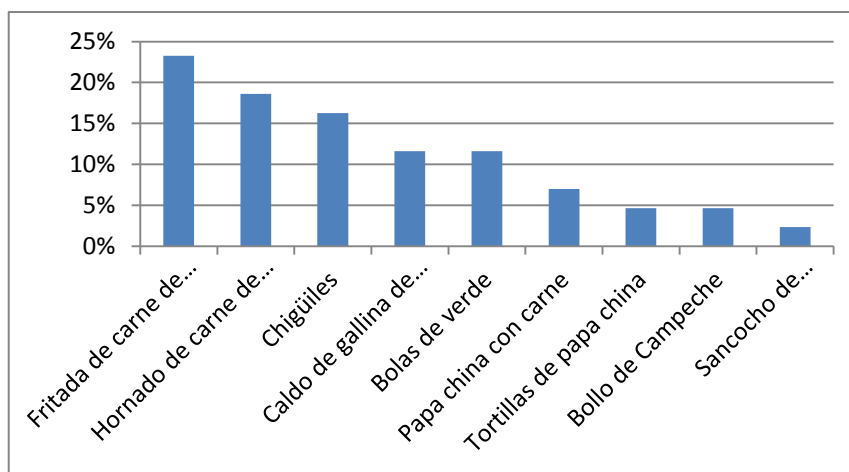
Pregunta N. 2 ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 61: Tabla: Platos típicos de hoy

Fritada de carne de cerdo con yuca	10	23%
Hornado de carne de cerdo con yuca	8	19%
Chigüiles	7	16%
Caldo de gallina de campo	5	12%
Bolas de verde	5	12%
Papa china con carne	3	7%
Tortillas de papa china	2	5%
Bollo de Campeche	2	5%
Sancocho de Campeche	1	2%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 54: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Esta zona de la provincia cuenta con pisos climáticos que van desde 18°C hasta los 28°C, en esta área subtropical de la provincia genera gran movimiento agrícola y ganadero, permitiendo así variedad de platillos criollos y típicos del cantón Caluma como los que se expone en el cuadro demostrativo.

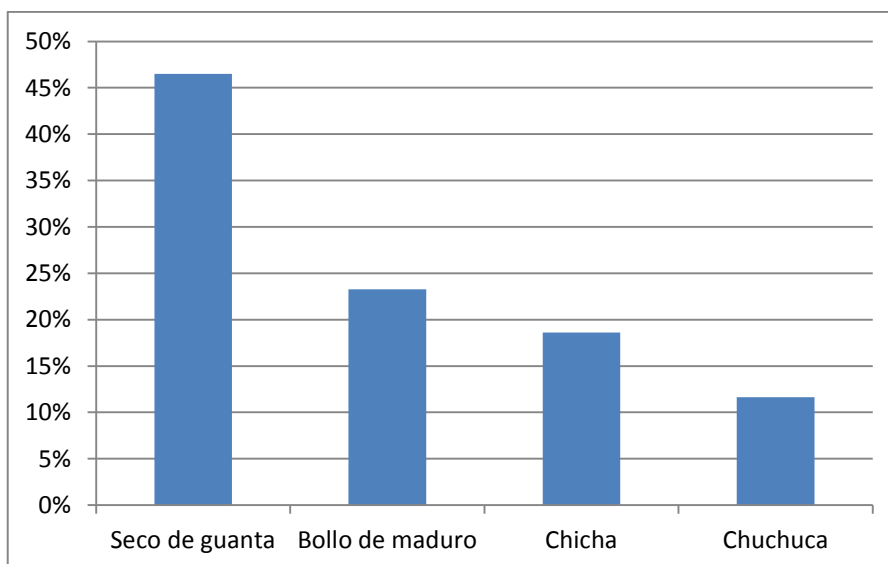
Pregunta N. 3 ¿Cuáles son los platos criollos que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen por qué?

Cuadro 62: Tabla: Platos típicos que no se preparan

Seco de guanta	20	47%
Bollo de maduro	10	23%
Chicha	8	19%
Chuchuca	5	12%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 55: Platos típicos que no se preparan



Interpretación:

Las recetas criollas que se han ido perdiendo, son las que se presenta en el cuadro demostrativo, por varias razones así, por falta de tiempo para preparálas o como en el caso de la guanta y el pescado Campeche, porque son animales que se encuentran en un franco proceso de extinción por la pesca indiscriminada.

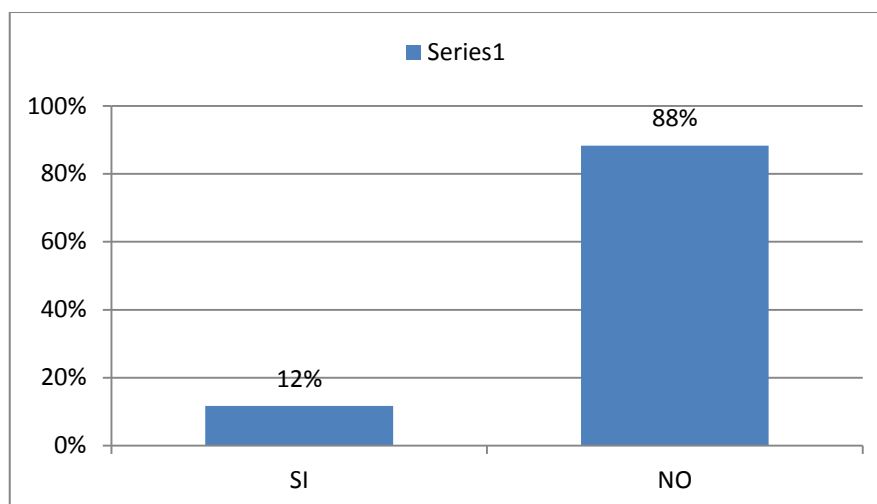
Pregunta N. 4 ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 63: Tabla: Existencia de recetas escritas del sector

SI	5	12%
NO	38	88%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 56: Existencia de recetas escritas del sector



Interpretación:

De la investigación se deriva que el 12% de las entrevistadas tiene o conoce alguien que tenga un compendio de recetas escritas, y la gran mayoría que es el 88% no conoce que exista un recetario escrito de la comida de la zona, y remiten que la transmisión es en forma oral y entre familias.

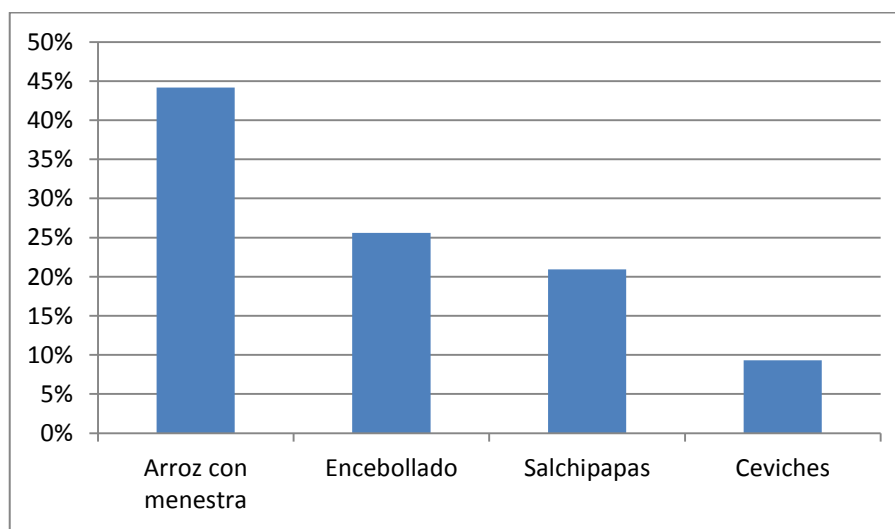
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato típico o criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 64: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.

Arroz con menestra	19	44%
Encebollado	11	26%
Salchi papas	9	21%
Ceviches	4	9%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 57: Plato criollo de otras provincias como propio.



Interpretación

Al ser un cantón cercano a las provincias de los Ríos y Guayas, existe fácilmente la introducción e influencia de comidas criollas de estas provincias a la ciudad de Caluma.

Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 65: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

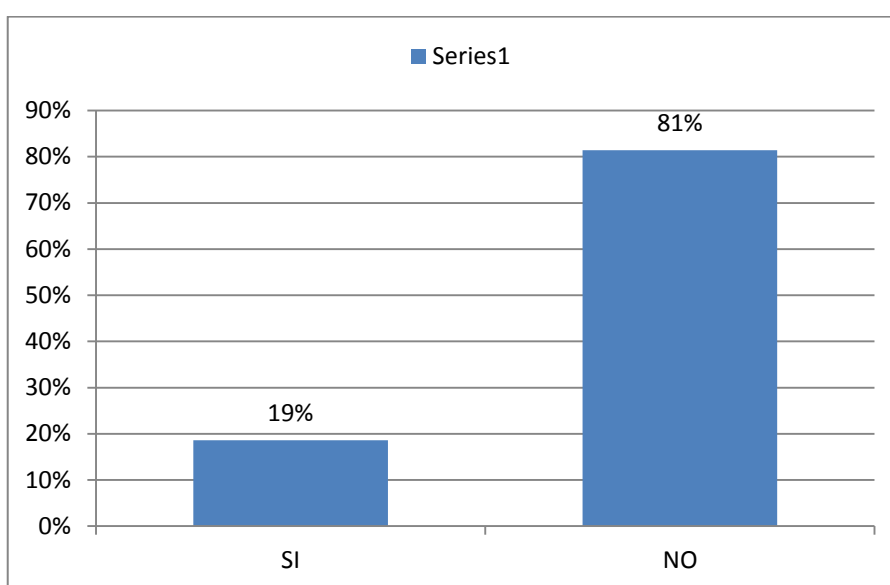
SI	8	19%
NO	35	81%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 58: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

El 81% de las mujeres investigadas, coinciden que no tienen recetas y no conocen quien las pueda tener, recalándose que las recetas o preparaciones criollas se transmiten de generación en generación de forma oral y esto inclusive ha dado lugar a distorsiones y cambios en platos criollos de la zona.

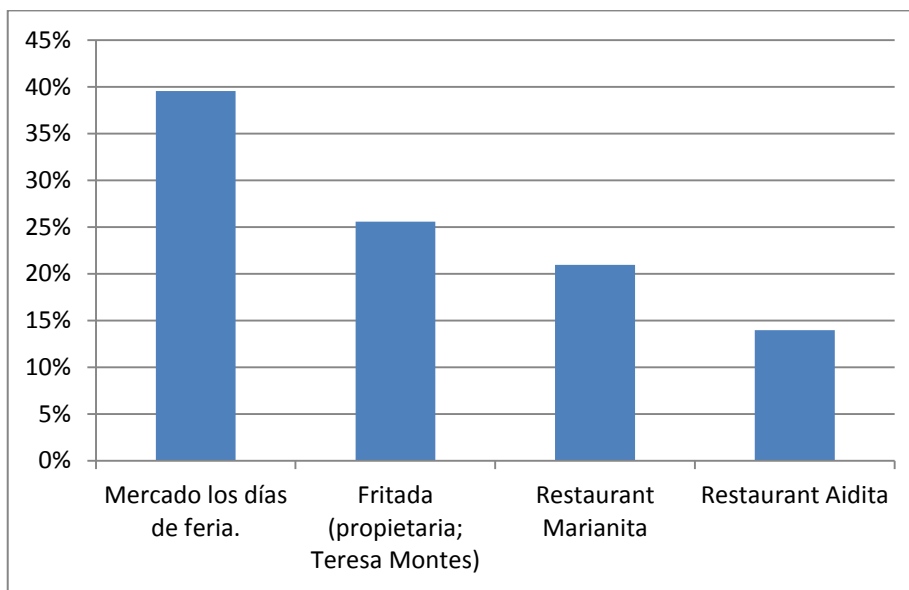
Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida criolla en su ciudad? Escriba el nombre.

Cuadro 66: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

Mercado los días de feria.	17	40%
Fritada (propietaria; Teresa Montes)	11	26%
Restaurant Marianita	9	21%
Restaurant Aidita	6	14%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 59: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

Existe un incremento de locales comerciales de alimentos en este cantón subtropical, a diferencia de los de la sierra, lo que ha generado que se dinamice la economía del mismo.

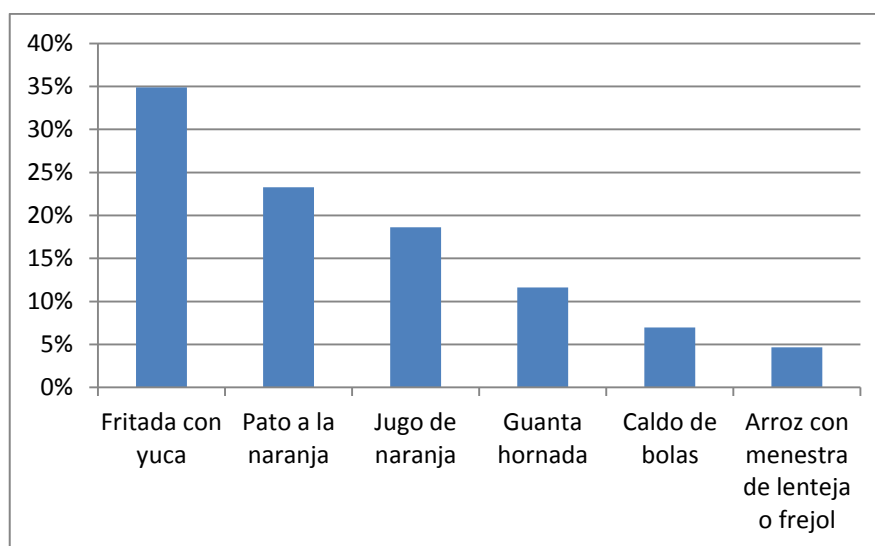
Pregunta N. 8 ¿Cuáles son las preparaciones criollas que caracterizan a su zona?

Cuadro 67: Tabla: Platos criollos de la zona

Fritada con yuca	15	35%
Pato a la naranja	10	23%
Jugo de naranja	8	19%
Guanta hornada	5	12%
Caldo de bolas	3	7%
Arroz con menestra de lenteja o frejol	2	5%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 60: Platos criollos de la zona.



Interpretación:

Los productos enunciados en el cuadro son los principales platos criollos de la zona destacándose la naranja ya que el cantón Caluma, ha sido conocido desde siempre como la tierra de las mejores naranjas del país, con una gran producción de 5,803 hectáreas de naranja (GADB, 2013), por lo que es uno de los ingredientes principales en la alimentación diaria de los calumeños y turistas que llegan hasta ese lugar.

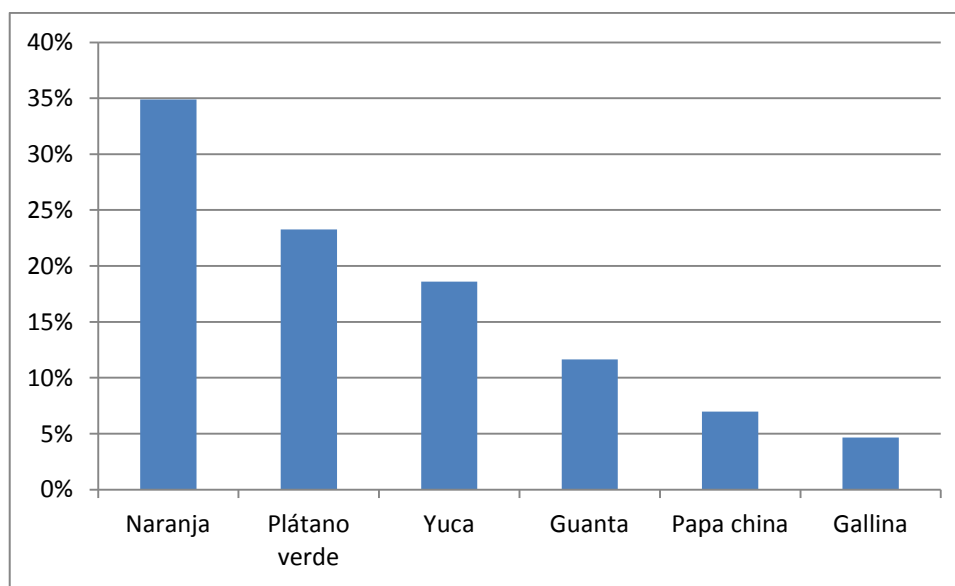
Pregunta N. 9 ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 68: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

Naranja	15	35%
Plátano verde	10	23%
Yuca	8	19%
Guanta	5	12%
Papa china	3	7%
Gallina	2	5%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 61: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

El cantón Caluma tiene gran producción agrícola en plátano, naranja y además avícola de lo cual deriva su gastronomía local. Y por tanto son los productos autóctonos los que más se utilizan en la alimentación diaria.

Pregunta N. 10 ¿En qué temporadas del año se preparan cada uno de estos platos criollos? por favor describa.

Cuadro 69: Tabla: Época que se prepara plato típico

ÉPOCA QUE SE PREPARA

PLATO TÍPICO

CARNAVAL	Fritada, chigüiles, caldo de gallina criolla, chicha.
SEMANA SANTA	Fanesca
TODO EL AÑO	Muchín de yuca, jugos de naranja pura, hornado, fritada con yuca y papa china con pescado
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan”
NAVIDAD	Pavo, Gallina criolla, pato en naranja.

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Interpretación:

En general en toda la provincia se festejan las mismas festividades, realizando así mismo las preparaciones típicas de cada una de estas fiestas, con variaciones pequeñas entre ellas, como el de acompañar con yuca la fritada sustituyendo por la papa o el mote.

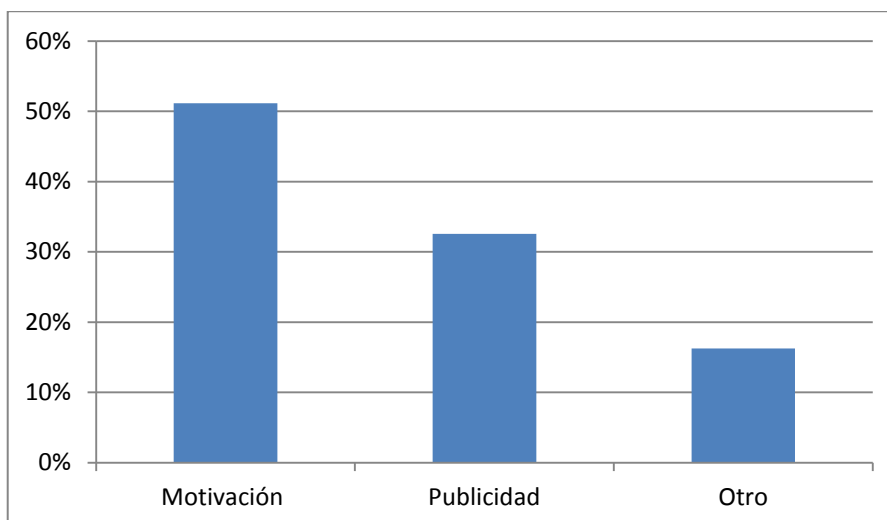
Pregunta N. 11 ¿Porque cree usted que no se venden platos típicos o criollos fuera de temporada, como festividades culturales y cívicas?

Cuadro 70: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Motivación	22	51%
Publicidad	14	33%
Otro	7	16%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 62: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

Las encuestadas en el cantón Caluma han coincidido en forma similar, que son primero la falta de motivación de instituciones públicas de la zona y segundo la falta de promoción, ferias apoyadas de la publicidad, el impulso de gobiernos seccionales para capacitar y mucho menos realizar ferias dedicadas al turismo gastronómico, factores que han hecho que no se logre un incentivo en las personas y especialmente en los jóvenes para que pueda difundirse la gastronomía del cantón y la provincia.

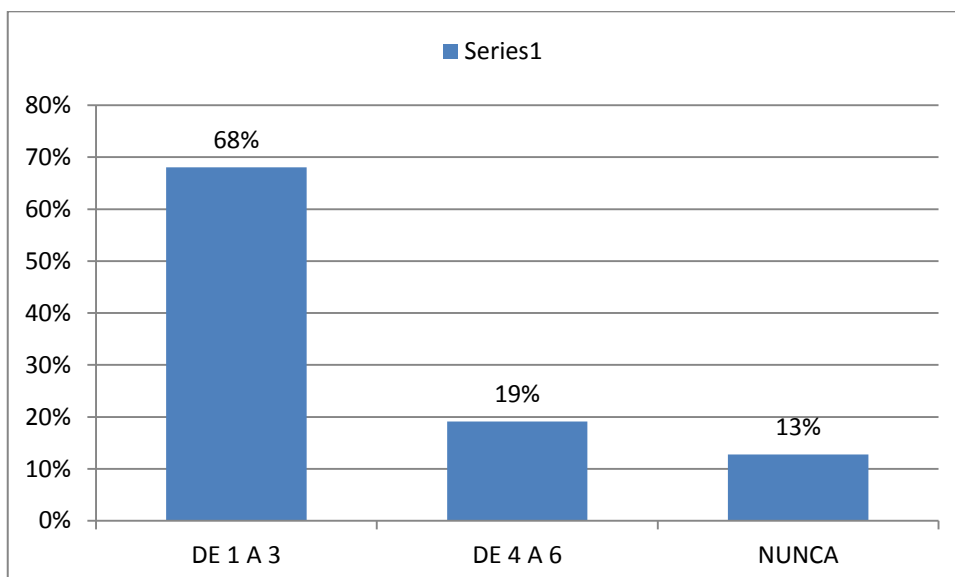
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 71: Tabla: Ferias gastronómicas del cantón Caluma

DE 1 A 3	32	68%
DE 4 A 6	9	19%
NUNCA	6	13%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 63: Ferias gastronómicas del cantón Caluma



Interpretación:

Las ferias de comida criolla se dan en las fiestas del cantón que son en el mes de agosto, además en Carnaval y feriados, fines de semana también se organizan espontáneamente por la iniciativa de la gente.

Pregunta N. 13 ¿Quién realiza estas ferias de gastronomía?

Autoridades Provinciales 1

Autoridades Municipales 3

Autoridades Barriales 2

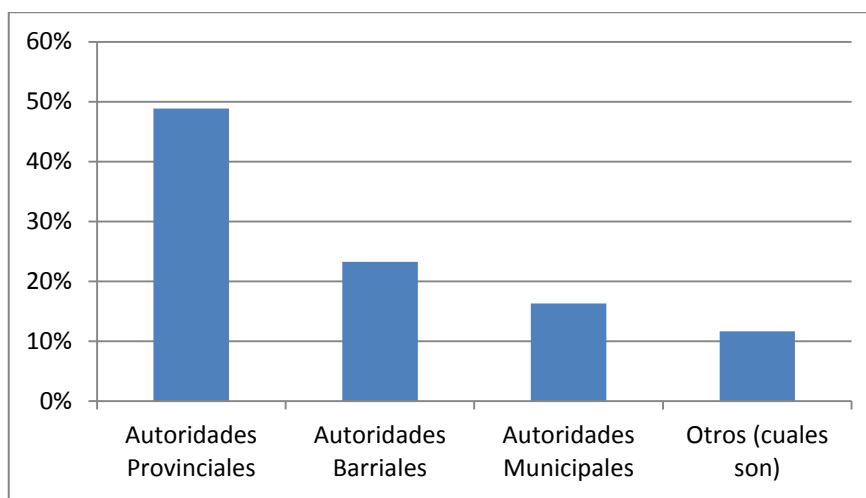
Otros (cuales son).....

Cuadro 72: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

Autoridades Provinciales	21	49%
Autoridades Barriales	10	23%
Autoridades Municipales	7	16%
Otros (cuales son)	5	12%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 64: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Las ferias principalmente se realizan por motivación e iniciativa de la propia gente y en segunda instancia por el apoyo de las autoridades provinciales, con capacitaciones en gastronomía para los dueños de restaurantes y personas asociadas con la gastronomía y el turismo de este cantón.

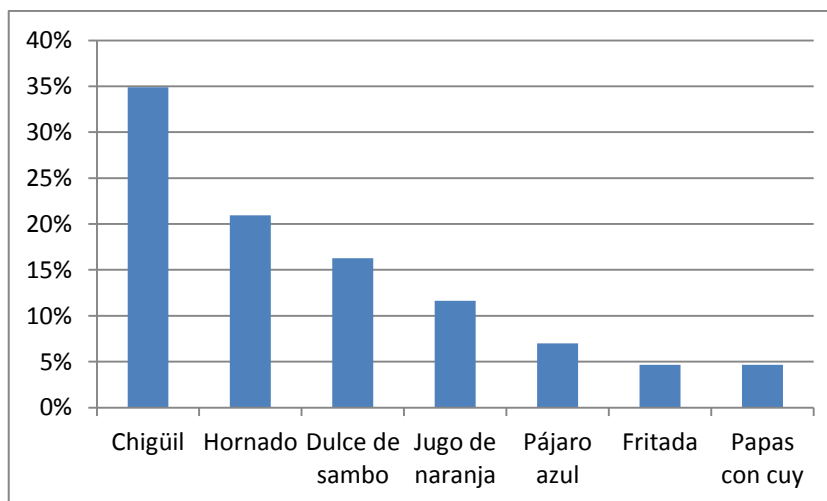
Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos criollos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 73: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Chigüil	15	35%
Hornado	9	21%
Dulce de sambo	7	16%
Jugo de naranja	5	12%
Pájaro azul	3	7%
Fritada	2	5%
Papas con cuy	2	5%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Caluma.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 12 de febrero del 2013.

Gráfico 65: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

En forma bastante consensuada se ha determinado que los platos criollos que más representan a la provincia son los que se detallan en el cuadro adjunto.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN ECHEANDÍA

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación.

Edad 15 a 25 3 respuestas
26 a 35 5 respuestas
36 a 65 33respuestas

El rango de mujeres que más respondieron son las del rango entre 36 a 65 años.

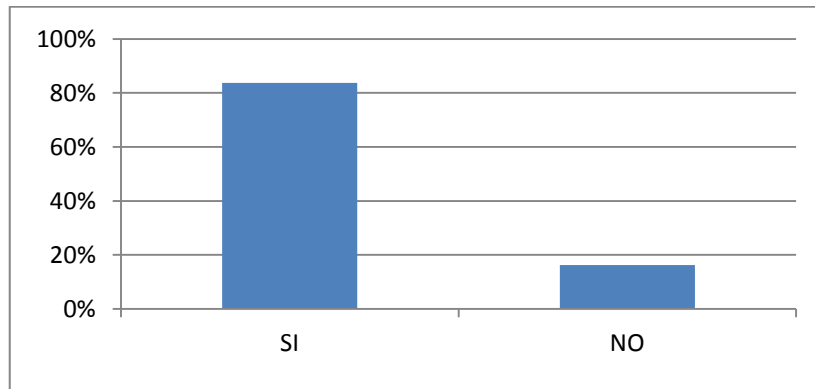
Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 74: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

SI	36	84%
NO	7	16%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 66: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

El 84% de las entrevistadas han respondido que sí conocen los platos criollos, lo que muestra que hay un conocimiento básico o general de la comida criolla del cantón Echeandía.

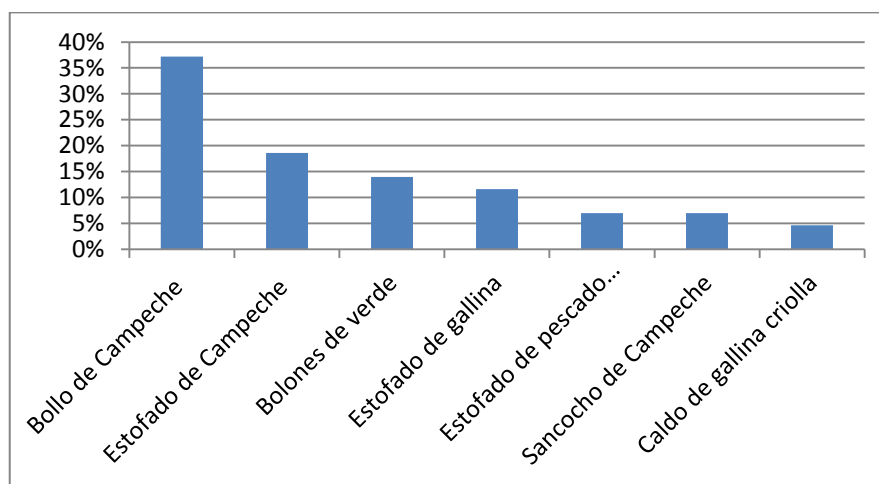
Pregunta N. 2 ¿Cuáles son las preparaciones criollas que se siguen haciendo en la actualidad?

Cuadro 75: Tabla: Platos típicos de hoy

Bollo de Campeche	16	37%
Estofado de Campeche	8	19%
Bolones de verde	6	14%
Estofado de gallina	5	12%
Estofado de pescado con yuca	3	7%
Sancocho de Campeche	3	7%
Caldo de gallina criolla	2	5%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 67: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Echeandía es un cantón que se ha asentado en las laderas del río con el mismo nombre lo cual ha permitido consumir el pez Campeche preparado de varias formas como se demuestra en el gráfico.

Por medio de la matriz de observación en la pag.181 se puede determinar que en la actualidad ya no es la pesca, la mayor ocupación en los ciudadanos, sino que se ha remplazado por la actividad agropecuaria, y la ganadería.

..

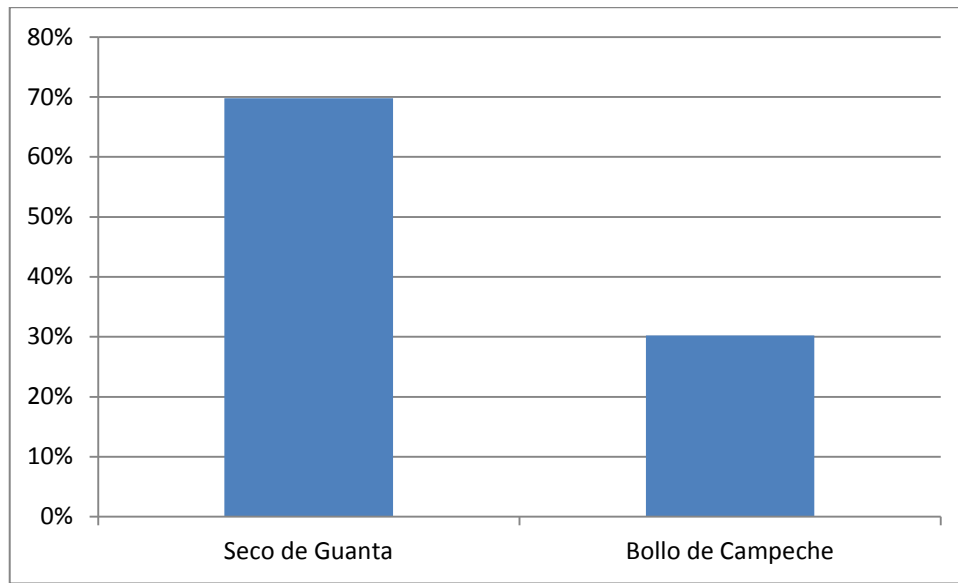
Pregunta N. 3 ¿Cuáles son las preparaciones criollas que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen, por qué?

Cuadro 76: Tabla: Platos típicos que no se preparan

Seco de Guanta	30	70%
Bollo de Campeche	13	30%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 68: Platos típicos que no se preparan



Interpretación:

Los dos platos señalados en el gráfico, son los que casi se ha perdido, debido a la extinción de los dos animales, debido a que se realizó una caza y pesca indiscriminada, razón por la que en la actualidad es prohibida la captura de los dos animales.

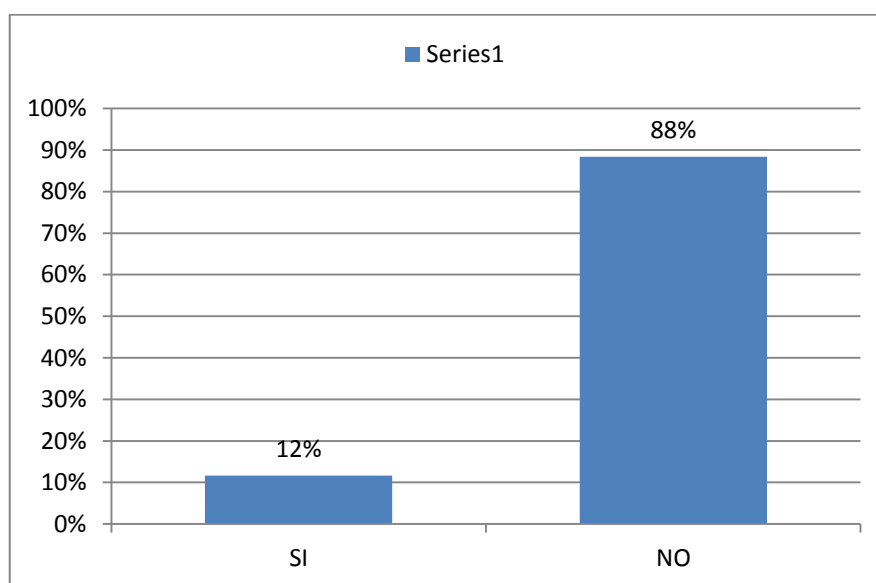
Pregunta N. 4 ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 77: Tabla: Existencia de recetas escritas en el sector

SI	5	12%
NO	38	88%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 69: Existencia de recetas escritas en el sector



Interpretación:

De acuerdo a la investigación realizada un 88%, no tienen recetas escritas y afirman que únicamente se transmite el conocimiento en forma verbal de madre a hijas y así sucesivamente, lo que hace que se corra un alto riesgo de perder un sinnúmero de recetas ancestrales de nuestros antecesores. Anotándose además que tampoco institución alguna ha realizado este tipo de investigación para documentarla.

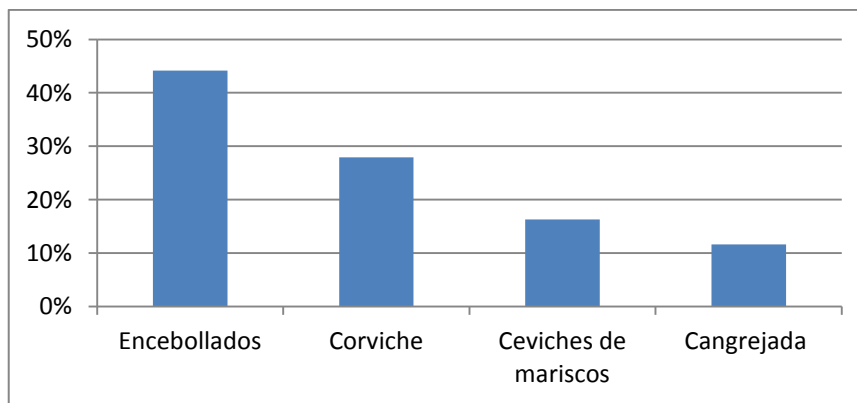
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato criollo o típico que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 78: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.

Encebollados	19	44%
Corviche	12	28%
Ceviches de mariscos	7	16%
Cangrejada	5	12%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 70: Plato criollo de otras provincias como propio.



Interpretación:

Por diferentes motivos como migración, comercio, con otras provincias cercanas del cantón Echeandía que son zonas costaneras se ha introducido un sinnúmero de recetas en su mayoría costeñas, como de la Provincia de los Ríos o Guayas, que inclusive se ve que se ha introducido en el conocimiento de la gente que las consideran como propias.

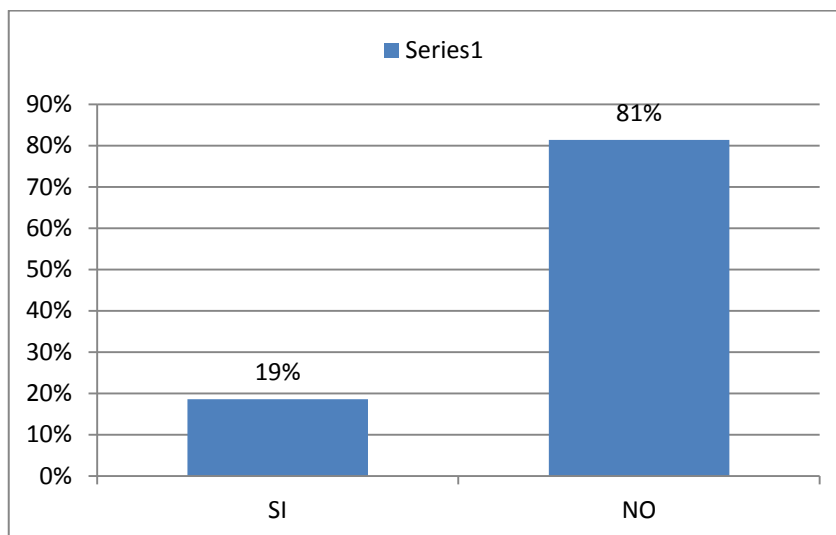
Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 79: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

SI	8	19%
NO	35	81%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 71: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

El porcentaje de personas, que tienen un documento sobre comidas criollas escrito, es casi nulo. Las recetas son más bien conservadas y difundidas por los restaurantes o personas que por años se han dedicado a vender alimentos y se han posesionado en el mercado con sus productos. Así tenemos: Restaurante el Flamingo y comidas informales que se encuentran en el centro del cantón, expendiendo comida criolla por muchos años.

Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica o criolla en su ciudad?

Escriba el nombre.

Cuadro 80: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

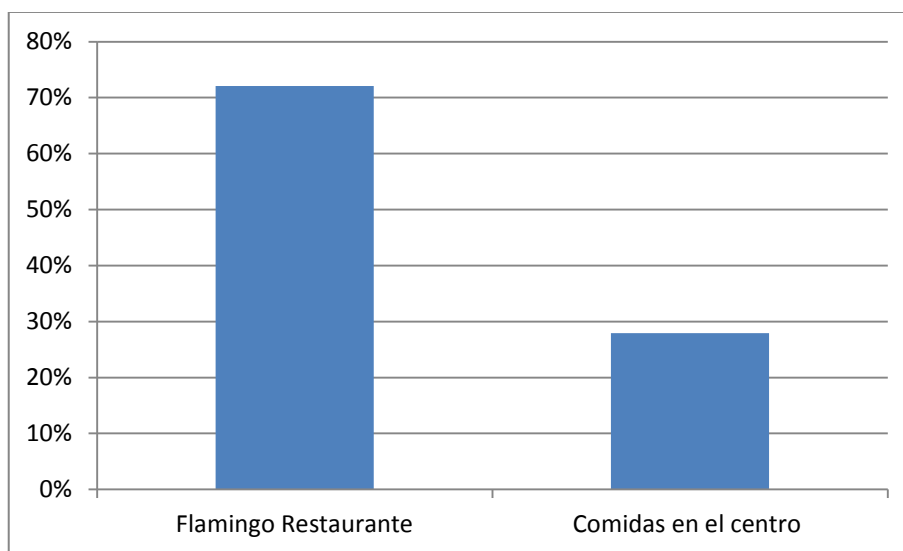
Flamingo Restaurante	31	72%
Comidas en el centro	12	28%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 72: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

La mayoría de las mujeres encuestadas en el cantón Echeandía, coinciden en estos dos lugares que se menciona anteriormente, pero según las entrevistadas el comedor Flamingo es el de más historia y está ofreciendo servicio desde hace 65 años.

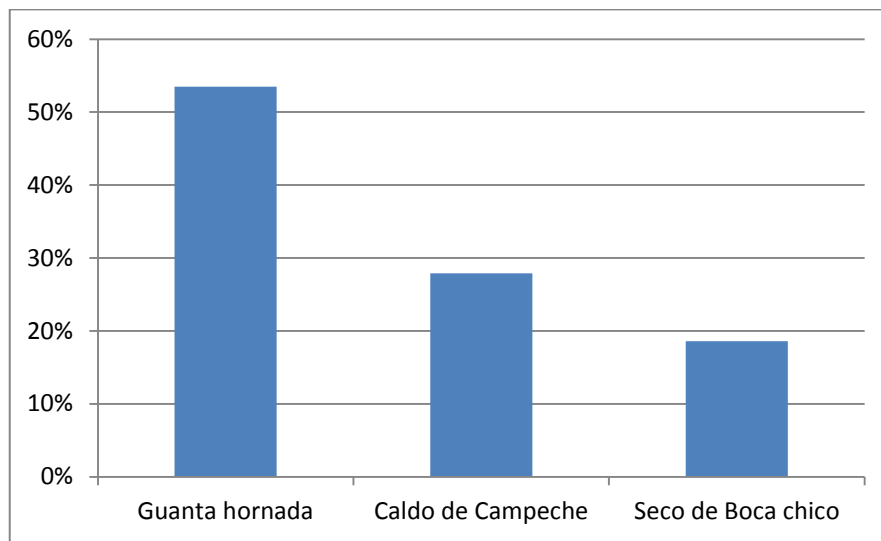
Pregunta N. 8 ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 81. Tabla: Platos criollos de la zona.

Guanta hornada	23	53%
Caldo de Campeche	12	28%
Seco de Boca chico	8	19%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 73: Platos criollos de la zona.



Interpretación:

A pesar de que algunos de estos platos ya no se preparan como se menciona en la pregunta 3 de la encuesta, todavía se conserva en la mente de los ciudadanos como preparaciones que caracterizaron a Echeandía.

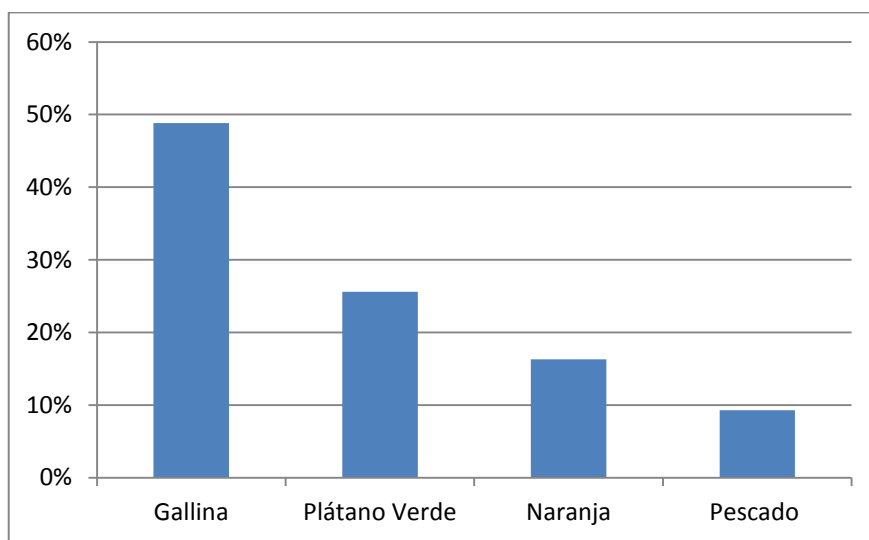
Pregunta N. 9 ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 82: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

Gallina	21	49%
Plátano Verde	11	26%
Naranja	7	16%
Pescado	4	9%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 74: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

En el cantón Echeandía como en los demás cantones del subtropical de la provincia Bolívar existe una gran producción de plátano con 1465 has y 4145 has de naranja (GADB, 2013), dos de los productos más cultivados en este cantón, derivándose de aquí la gastronomía del sector.

Pregunta N. 10 ¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de los platos criollos en su sector? por favor describa

Cuadro 83: Tabla: Época para prepararlos platos típicos

ÉPOCA QUE SE PREPARA	PLATO TÍPICO
CARNAVAL	Fritada, caldo de gallina criolla, y sobre meza pájaro azul
SEMANA SANTA	Fanesca
TODO EL AÑO	Bistec de hígado, tripas asadas con yuca, bollos de pescado, pescado frito.
VERANO	Estofado de Campeche, bollo de Campeche , sancocho de Campeche
NAVIDAD	Gallina criolla, buñuelos

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Interpretación:

El cantón Echeandia, es una pequeña población en donde, se siguen preparando comidas ancestrales, más que todo en las comunidades aledañas al centro como por ejemplo en el recinto Camarón donde se preparan los caldos de gallina y el pájaro azul de muy buena calidad y en estos últimos años se ha incrementado la producción de quesos.

Pregunta N. 11 ¿Porque cree usted que no se venden platos típicos o criollos fuera de temporada, como festividades culturales y cívicas?

Motivación 1

Publicidad 2

Otro 3

Cuadro 84: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

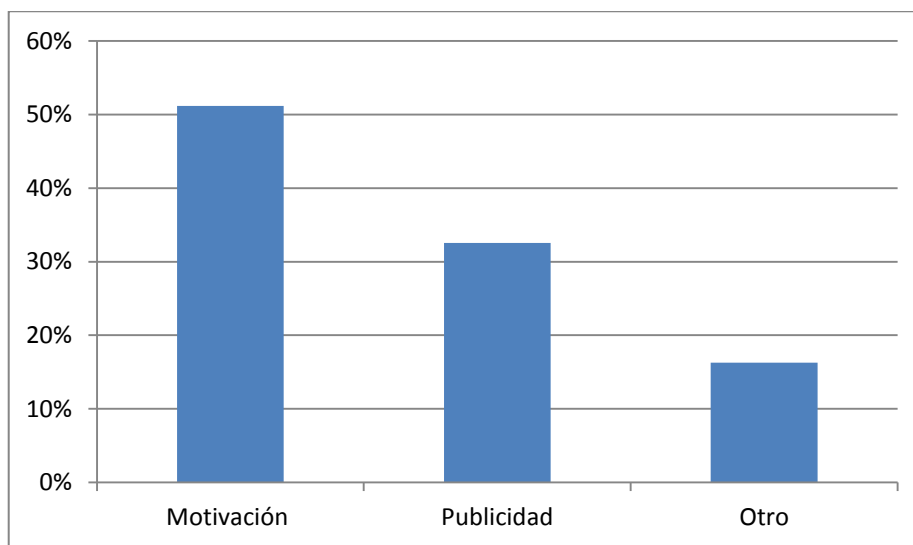
Motivación	22	51%
Publicidad	14	33%
Otro	7	16%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 75: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

Las entrevistadas en su mayoría han coincidido que las razones por las cuales no se venden platos criollos fuera de temporada son: Por falta de motivación personal e institucional como el Municipio o Gobierno Provincial, apoyadas de la publicidad las que han hecho que no se logre un incentivo en las personas mayores y en los jóvenes para que pueda difundirse la cultura gastronómica.

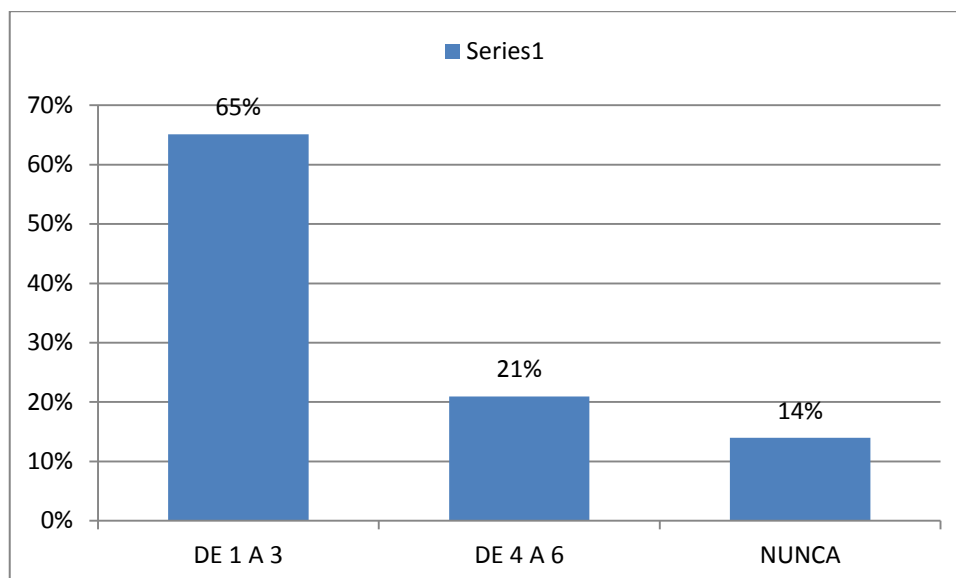
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?

Cuadro 85: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón Echeandía

DE 1 A 3	28	65%
DE 4 A 6	9	21%
NUNCA	6	14%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 76: Ferias gastronómicas del cantón Echeandía



Interpretación:

Se realizan dos ferias gastronómicas en el año; una en las fiestas de cantonización de Echeandía el 5 de enero, organizado algunos años por el gobierno provincial y otro en alianza con el gobierno municipal del cantón y en Carnaval como es normal en toda la provincia, además de el trago y el anisado existen puestos de comida y ferias de platos criollos en la cabecera cantonal.

Pregunta N. 13 ¿Quién realiza estas ferias gastronómicas?

Autoridades Provinciales 1

Autoridades Municipales 2

Autoridades Barriales 3

Otros (cuales son).....

Cuadro 86: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

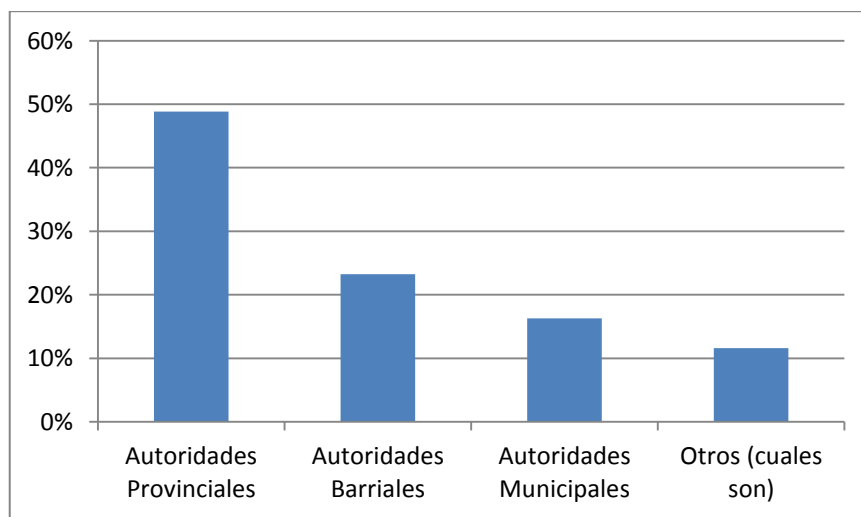
Autoridades Provinciales	21	49%
Autoridades Barriales	10	23%
Autoridades Municipales	7	16%
Otros (cuales son)	5	12%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 77: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

Todo tipo de evento gastronómico que se realiza anualmente, es iniciativa de autoridades municipales y provinciales, y en menor proporción por propia iniciativa de los comerciantes.

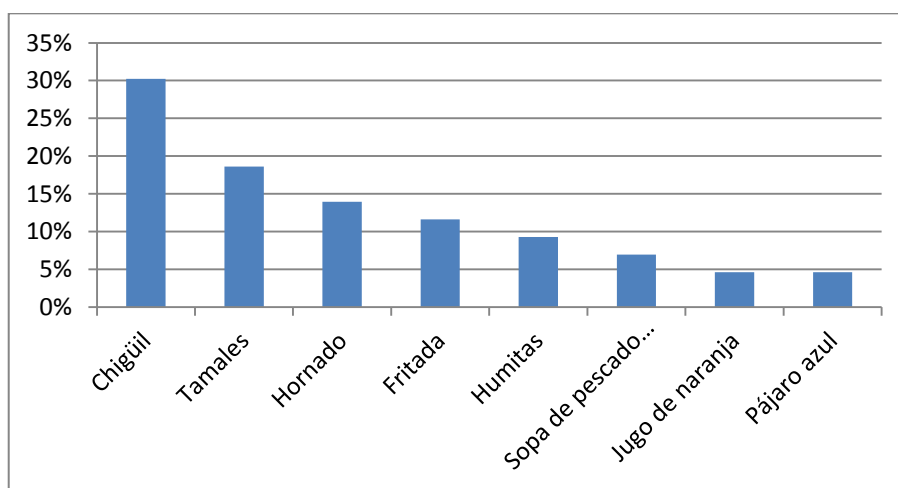
Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 87: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Chigüil	13	30%
Tamales	8	19%
Hornado	6	14%
Fritada	5	12%
Humitas	4	9%
Sopa de pescado (Campeche)	3	7%
Jugo de naranja	2	5%
Pájaro azul	2	5%
TOTAL	43	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Echeandía.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 78: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

Se ha podido ir determinado durante la investigación, que en esta pregunta cada cantón coincide en el pájaro azul y los chigüiles como unas de las preparaciones que identifican esta provincia, pero así mismo cada uno de ellos nombran uno de sus productos zonales como característico de la provincia.

ANÁLISIS DE ENCUESTAS EN EL CANTÓN LAS NAVES

Posterior a la aplicación de los instrumentos de investigación, como son: la encuesta, entrevista y observación, se procede a realizar el análisis de los datos obtenidos de cada una de ellas, lo que permite realizar las conclusiones y recomendaciones finales de la investigación

Edad 15 a 25 4 respuestas
26 a 35 1 respuestas
36 a 65 5 respuestas

El rango de mujeres entre los 36 y 65 años, son quienes han respondido mayoritariamente a las encuestas

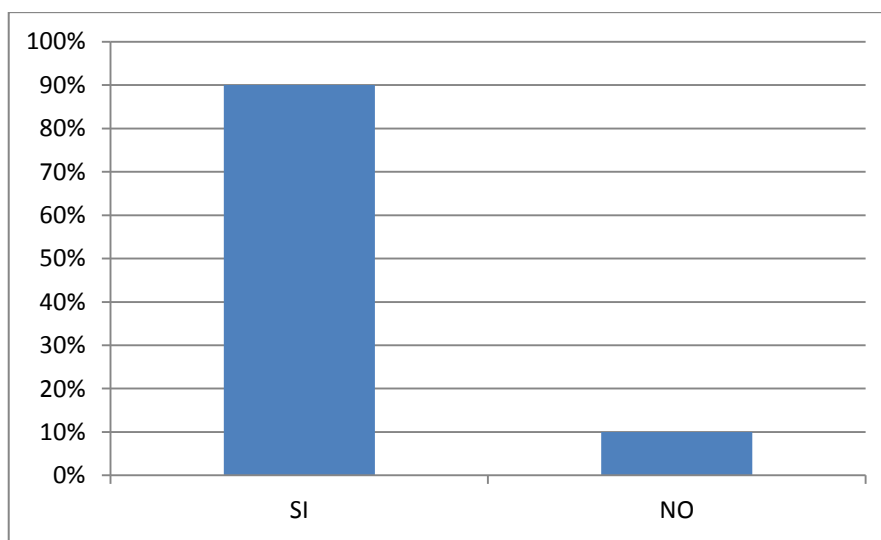
Pregunta N. 1 ¿Conoce los platos criollos del sector?

Cuadro 88: Tabla: Conocimiento sobre platos Criollos

SI	9	90%
NO	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 79: Conocimiento sobre platos Criollos



Interpretación:

El 90% de las encuestadas si conocen, por lo menos uno de los platos criollos de su sector, lo cual muestra algún conocimiento en general de la comida zonal.

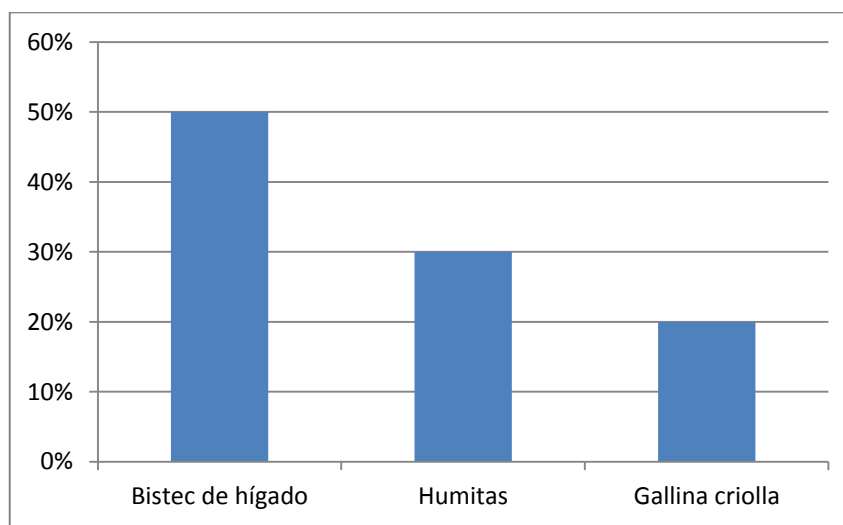
Pregunta N. 2 ¿Cuáles son las preparaciones criollas los que se siguen preparando en la actualidad?

Cuadro 89: Tabla: Platos típicos de hoy

Bistec de hígado	5	50%
Humitas	3	30%
Gallina criolla	2	20%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 80: Platos típicos de hoy



Interpretación:

Como vemos en este cantón existe mucha confusión sobre cuáles son los platos típicos del sector, lo cual dificulta el momento de establecer un grupo de platos o preparaciones propias de esta zona.

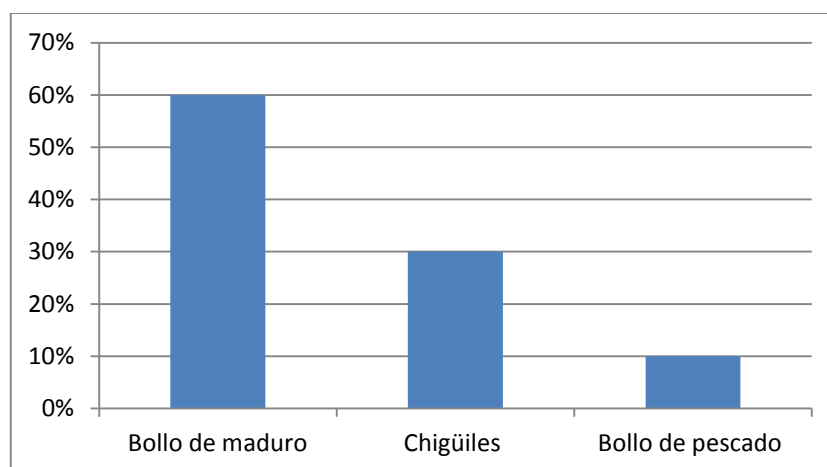
Pregunta N. 3 ¿Cuáles son las preparaciones que usted sabe que lo hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen por qué?

Cuadro 90: Tabla: Platos típicos que ya no se preparan

Bollo de maduro	6	60%
Chigüiles	3	30%
Bollo de pescado	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 81: Platos típicos que ya no se preparan



Interpretación:

A pesar de que algunas recetas se continúan preparando, en la actualidad ha disminuido la frecuencia con la que se realizaba antes por diversas razones como el tiempo o la falta de ingredientes, como es el caso del cachicambo debido a la caza indiscriminada, el chigüil se elabora pero muy poco en relación al pasado y los bollos por falta de demanda y muchas veces de pescado.

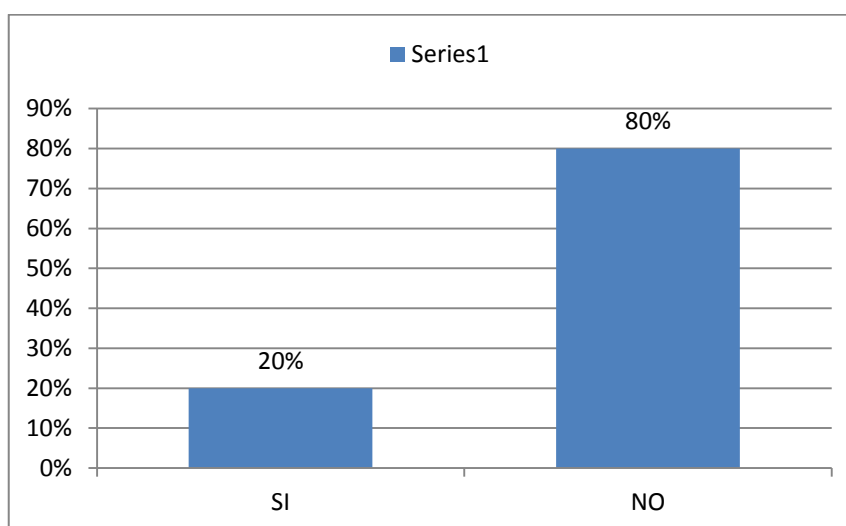
Pregunta N. 4 ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

Cuadro 91: Tabla: Existencia de recetas escritas en el sector

SI	2	20%
NO	8	80%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 82: Existencia de recetas escritas en el sector



Interpretación:

El 80% de las mujeres señalan que no conocen la existencia de recetarios escritos, personales o institucionales, esto por la falta de intervención en este tema por parte del gobierno municipal y provincial.

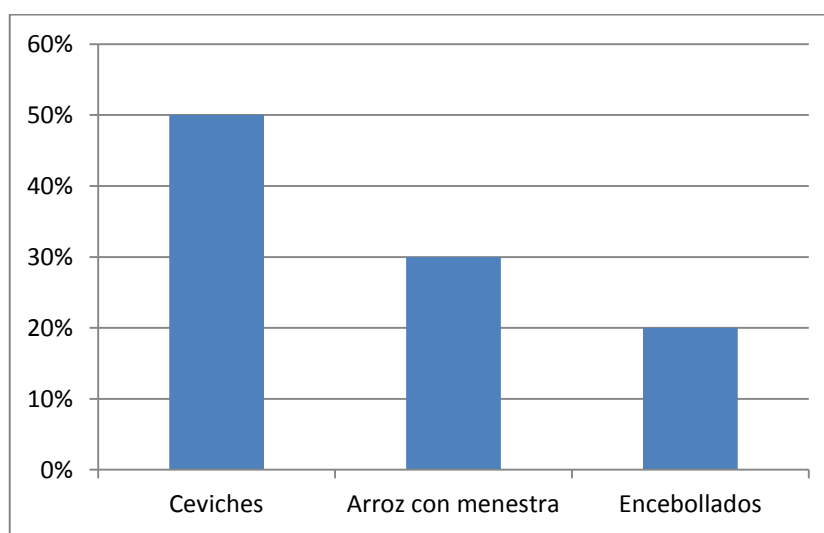
Pregunta N. 5 ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de esta y sea apreciada como propia de la zona?

Cuadro 92: Tabla: Plato criollo de otras provincias como propio.

Ceviches	5	50%
Arroz con menestra	3	30%
Encebollados	2	20%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 83: Plato criollo de otras provincias como propio.



Interpretación:

De igual manera por ser un cantón subtropical tiene mucha influencia de ciudades de la costa ecuatoriana, por tal razón los platos de estas ciudades la gente las asume como propios.

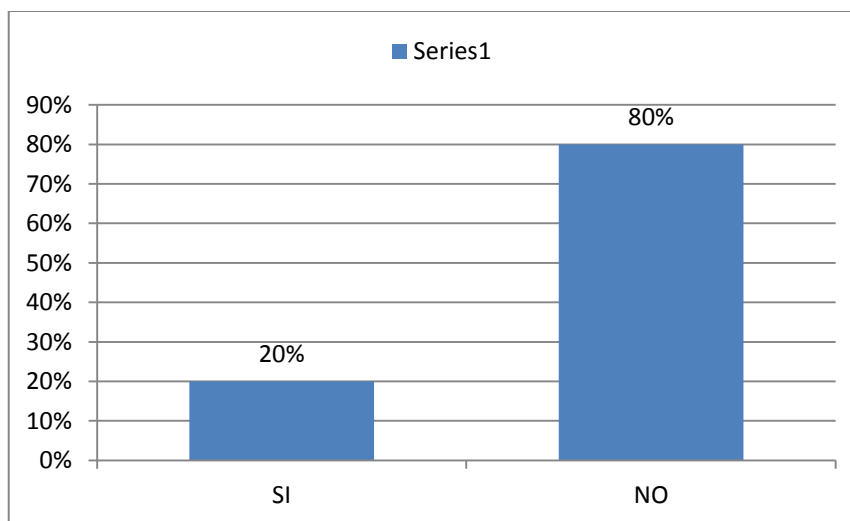
Pregunta N. 6 ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Cuadro 93: Tabla: Recetas propias de familia publicadas

No responde	2	20%
NO	8	80%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 84: Recetas propias de familia publicadas



Interpretación:

Un 80% de la población investigada, responde que no tiene recetas originales del cantón, mientras que el 2 % no responde y con la ayuda de la pregunta 4 muestra que nadie se ha preocupado de documentar históricamente nada sobre el tema gastronómico.

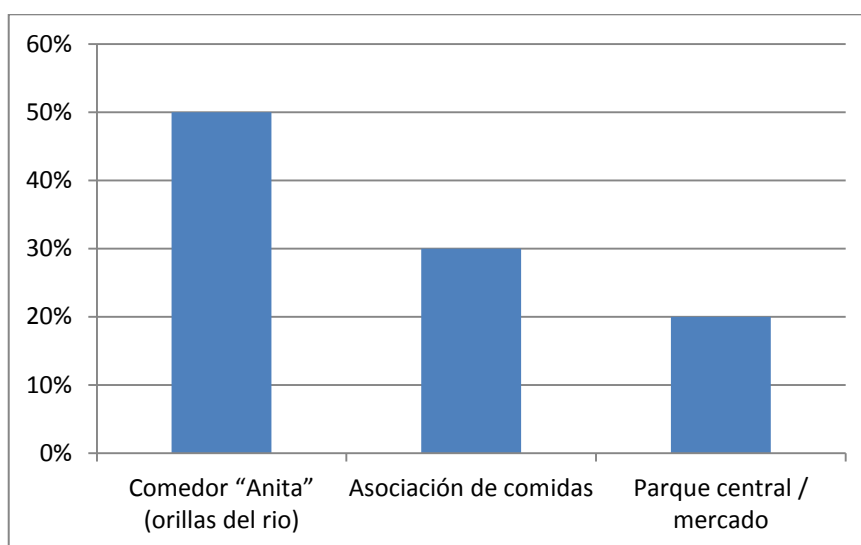
Pregunta N. 7 ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica en su ciudad? Escriba el nombre.

Cuadro 94: Tabla: Lugares de comida típica en la ciudad

Comedor “Anita” (orillas del rio)	5	50%
Asociación de comidas	3	30%
Parque central / mercado	2	20%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 85: Lugares de comida típica en la ciudad



Interpretación:

El lugar donde se vende es especialmente en el Parque Central, que funciona como mercado y es en donde se concentra la población en la tardes para jugar o los fines de semana para la feria.

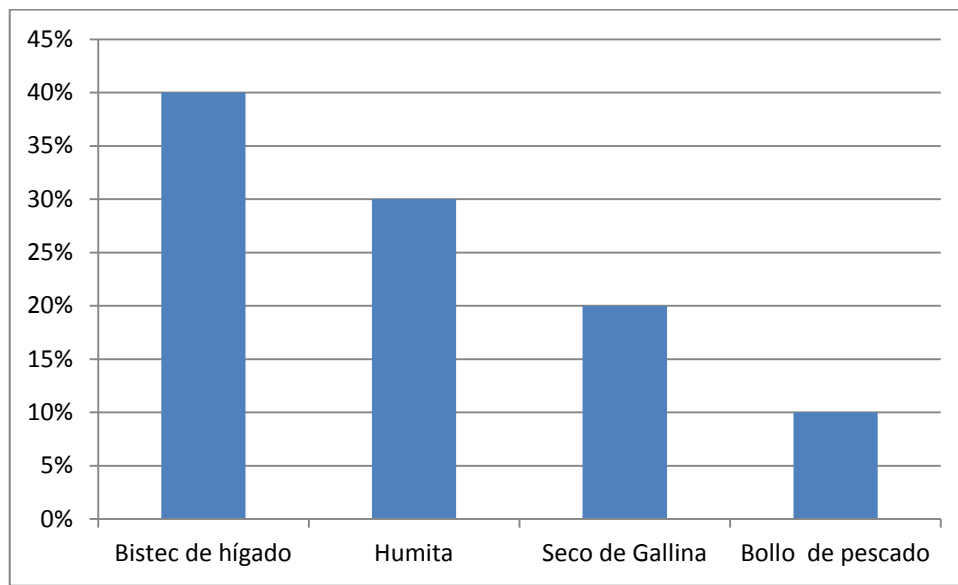
Pregunta N. 8 ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

Cuadro 95: Tabla: Platos criollos de la zona

Bistec de hígado	4	40%
Humita	3	30%
Seco de Gallina	2	20%
Bollo de pescado	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 86: Platos criollos de la zona



Interpretación:

Son los platos expuestos en el cuadro aunque mediante la observación se puede decir que es muy apetecido y conocido el estofado de gallina que es preparado casi en todos los restaurantes y se sirve muy a menudo en la semana.

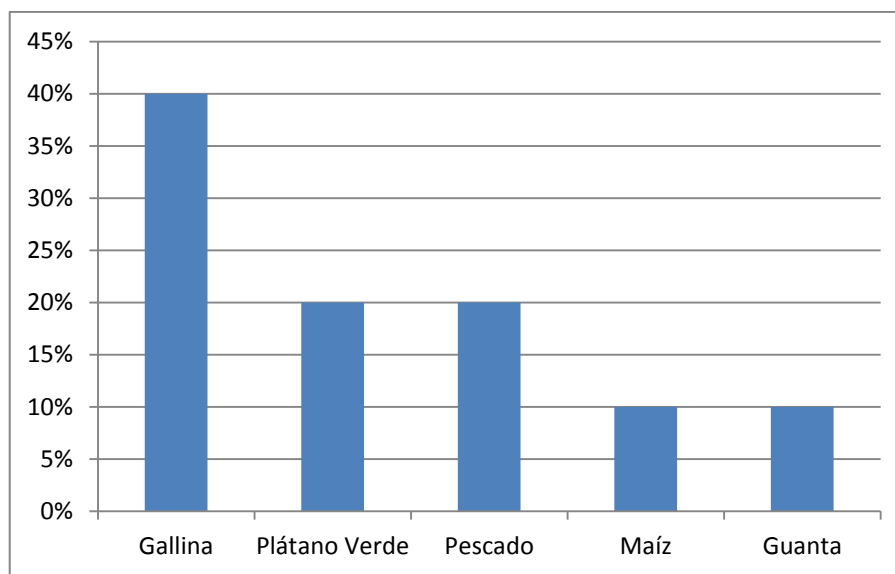
Pregunta N. 9 ¿cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

Cuadro 96: Tabla: Los ingredientes comunes en los platos criollos

Gallina	4	40%
Plátano Verde	2	20%
Pescado	2	20%
Maíz	1	10%
Guanta	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 87: Los ingredientes comunes en los platos criollos



Interpretación:

Los productos que se demuestra en el cuadro son los más usados y son autóctonos de la zona. Lo que llama la atención es que a pesar de tener 3346 HAS de producción de cacao, (GADB, 2013) solo es utilizada para el comercio y no lo procesan ni la utilizan para la alimentación.

Pregunta N. 10¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de estas recetas criollas? por favor describa.

Cuadro 97: Tabla: Época para prepararlos platos típicos

ÉPOCA QUE SE PREPARA	PLATO TÍPICO
CARNAVAL	Fritada, chigüiles, caldo de gallina criolla, y sobre meza pájaro azul
SEMANA SANTA	Fanesca
TODO EL AÑO	Bistec de hígado, tripas asadas con yuca, bollos de pescado
FINADOS	Colada morada, “guaguas de pan”
NAVIDAD	Gallina criolla.

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Interpretación:

Son las ocasiones festivas, cívicas o religiosas donde encontramos estas preparaciones a lo largo del año al igual que los demás cantones.

Pregunta N. 11 ¿Por qué cree usted que no se venden platos criollos fuera de temporada, como festividades culturales y cívicas?

Motivación 1

Publicidad 2

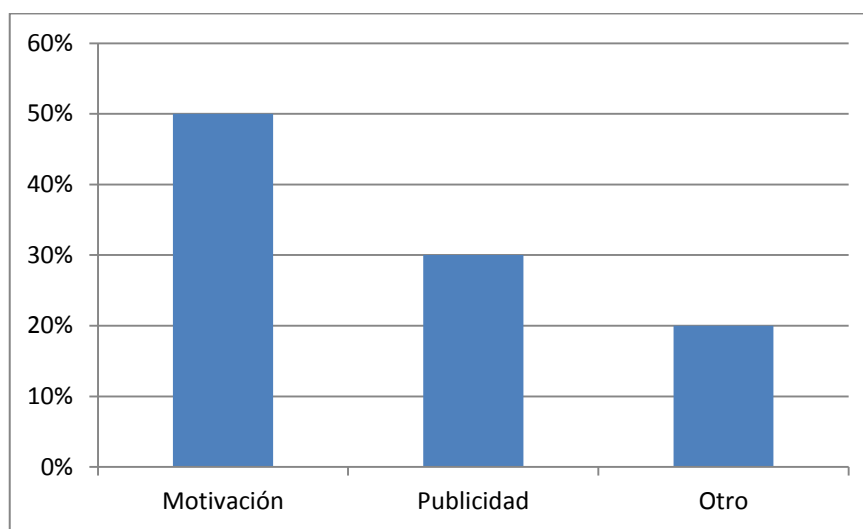
Otro 3

Cuadro 98: Tabla: Venta de platos típicos fuera de temporada

Motivación	5	50%
Publicidad	3	30%
Otro	2	20%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 88: Venta de platos típicos fuera de temporada



Interpretación:

Los entrevistados han coincidido en señalar el ítem motivación como el principal, señalando especialmente falta de dinero, poco turismo, y que la mayor parte de la elaboración de comida es hacia dentro de las familias para su propio consumo.

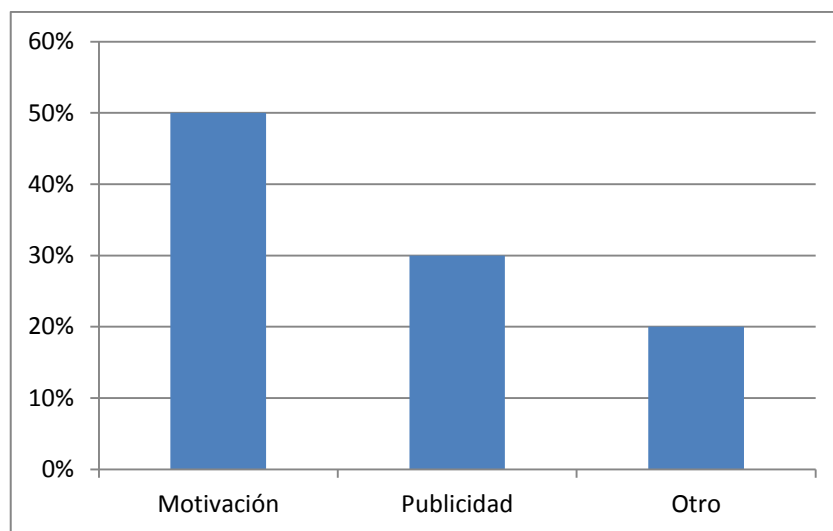
Pregunta N. 12 ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo se realizan en el año en el cantón?

Cuadro 99: Tabla: Ferias Gastronómicas del cantón Las naves

DE 1 A 3	5	50%
DE 4 A 6	3	30%
NUNCA	2	20%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 89: Ferias Gastronómicas del cantón Las Naves



Interpretación:

Las ferias que se realizan son dos específicamente al año, las que se realizan espontáneamente en los fines de semana y durante las fiestas del cantón.

Pregunta N. 13 ¿Quién realiza estas ferias gastronómicas?

Autoridades Provinciales 1

Autoridades Municipales 2

Autoridades Barriales 3

Otros (cuales son).....4.....

Cuadro 100: Tabla: Organizador de las ferias gastronómicas

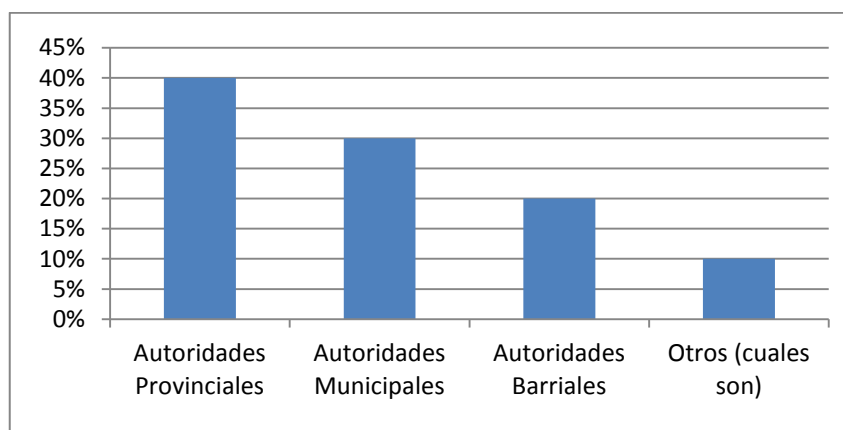
Autoridades Provinciales	4	40%
Autoridades Municipales	3	30%
Autoridades Barriales	2	20%
Otros (cuales son)	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.

INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.

FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 90: Organizador de las ferias gastronómicas



Interpretación:

La mayoría señala que son las autoridades provinciales las que apoyan más a la organización de estas ferias, seguidas por las de propia iniciativa de la gente como un medio de obtener recursos económicos.

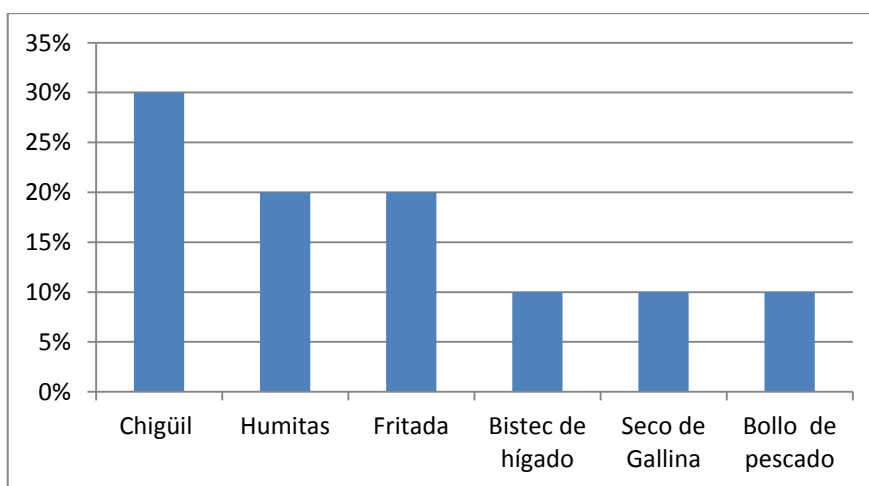
Pregunta N. 14 ¿Conoce cuál es el plato o los platos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

Cuadro 101: Tabla: Plato criollo de la provincia Bolívar

Chigüil	3	30%
Humitas	2	20%
Fritada	2	20%
Bistec de hígado	1	10%
Seco de Gallina	1	10%
Bollo de pescado	1	10%
TOTAL	10	100%

FUENTE: Encuesta realizada en el cantón Las Naves.
INVESTIGADOR: Guevara Aroca Francisco Xavier.
FECHA: El 13 de febrero del 2013.

Gráfico 91: Plato criollo de la provincia Bolívar



Interpretación:

Según las encuestadas del cantón Las Naves, coinciden con los que señalan en otros cantones, aumentando lo que son propios de la zona.

4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

1. La investigación demuestra, que en si la población conoce básicamente las preparaciones criollas de su cantón, es decir que ha escuchado por lo menos qué es lo que se preparaba o qué se sigue preparando en cada cantón de la provincia, sin embargo se ve la despreocupación de autoridades locales y provinciales en este ámbito de la cultura, ya que no se registra documentos escritos que hayan recogido las recetas bolivarenses.
2. Se debe enfatizar que la comida colonial de la provincia Bolívar y se sigue preparando en nuestros días muy común en época de carnaval; es decir ya no preparan la mayoría de familias todos los platillos que se solían servir en estas fechas carnavaleras, de acuerdo a lo consultado esto es debido a la situación económica y falta de tiempo previo para realizar las comidas típicas de carnaval. y en cada cantón, también se sigue preparando pocas comidas que como se ha presentado en la investigación son propias de cada cantón en época de fiestas.
3. Así como existen ciertas preparaciones criollas que se siguen realizando en menor frecuencia, se concluye también que son varios los platos criollos que se han perdido, es decir que las familias bolivarenses ya no continúan haciendo en la actualidad, por falta de tiempo, carencia de ingredientes y desconocimiento, porque no se ha dejado sentado en testimonios escritos.
4. De los restaurantes y lugares investigados, a excepción de contadas familias en general no realizan platos criollos, sino solo en época de carnaval, los chigüiles, el dulce de zambo, chicha de maíz, el encurtido de alcaparras; en navidad y fin de año, los buñuelos, el picante de gallina, etc.
5. Falta realizar ferias gastronómicas que impulsen la comercialización y consumo de comidas criollas propias de la zona, también dar a conocer este tipo de investigaciones a propios y extraños para de esta forma incentivar el consumo de la

comida bolivareense que a falta de buenos manejos publicitarios y desconocimiento de nosotros mismos como parte de esta provincia, está quedando relegada del mejoramiento de la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional.

4.2 RECOMENDACIONES

1. Aprovechar el conocimiento que tiene la población, sobre la comida criolla para recoger en un recetario y además estandarizar las recetas de comida cantonal y provincial para dejar un legado cultural escrito a las próximas generaciones.
2. Realizar alianzas estratégicas con las asociaciones de bolivarenses residentes en las principales ciudades del país como son Quito Guayaquil y Cuenca, para a través de ellas organizar ferias gastronómicas que permitan promocionar platos criollos y típicos y por ende nuestra cultura,

Esto conllevaría al rescate de nuestra comida e identidad que se ha perdido especialmente en las personas que dejaron la provincia años atrás y que sería la oportunidad para que retornen a la tierra que los vio nacer, incentivando de esta manera también el turismo .

3. La quinua, mashua, maíz, entre otros granos y tubérculos que constan como ingredientes principales en este recetario, son alimentos propicios para el desarrollo físico y cerebral de los niños y jóvenes gracias a las propiedades de los nutrientes y proteínas que contienen.

Tomando en cuenta que estos productos casi han desaparecido de la alimentación diaria de las familias bolivarenses, pues han sido sustituidos por comida chatarra, son razones suficientes para recomendar la inserción de los mismos en la dieta diaria de los pobladores, cumpliendo de esta manera con una de las políticas del estado que pretende, promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.

4. Estimular a instituciones locales y provinciales para que realicen programas que permitan adecuar al menos un plato criollo de su sector en la carta o menú, en todos los lugares donde se expende comida en la provincia, por otro lado impulsar publicitariamente las recetas a nivel nacional para de esta forma generar mejores ingresos económicos por medio del turismo gastronómico.

5. Recomendar que las instituciones públicas y privadas promuevan la gastronomía de la provincia, sociabilicen el conocimiento, de los platillos propios de cada zona, para que la gente se apropie de cada costumbre como suyas y reproduzcan el recetario producto de ésta investigación para ayudar a rescatar y promover la gastronomía de la provincia.
6. Los lugares de expendio de comida deberían promover días fijos de venta de platos típicos, a fin de que la gente conozca y se acostumbre a consumir estos platos todo el año y no solo en fiestas, tomando como ejemplo a la ciudad de Chimbo, que vende diariamente el hornado y las empanadas y a partir del jueves los platos típicos.
7. Uno de los objetivos del plan nacional del buen vivir vigente, es mejorar la calidad de vida, en la que se prima el acceso al agua y la alimentación sana, como una acción para la prevención de enfermedades,

Entonces que mejor oportunidad, que tomar esta investigación, y aplicarla dentro de sus políticas por parte del gobierno local y provincial, para cumplir con este objetivo y así evitar las enfermedades especialmente de desnutrición que han imperado en Bolívar.

BIBLIOGRAFÍA

- Cevallos, E. (2002). Minas de sal. *Bolívar Guía Turística*, 18.
- Delgado, R. (2011). *Comida y Cultura: Identidad y Significado del mundo contemporáneo*. (Primera edición. ed.). México - México: El Colegio de México.
- GAD, G. A. (Enero de 2011). *Guaranda La Nueva Ciudad*. Recuperado el Julio de 2013, de Cultura del cantón Guaranda: http://www.guaranda.gob.ec/web/index.php?option=com_content&view=article&id=109&Itemid=179
- GAD, G. A. (2012). PLanteamiento de los Objetivos del Milenio. *Plan Estratégico de la Provincia de Bolívar*, 30.
- GADB, G. A. (2013). *Plan estratégico de Desarrollo Provincial - Bolívar*. Guaranda - Ecuador.: GADPB.
- GADG. (2004). *Plan Estratégico de Desarrollo Provincial*. Guaranda- Ecuador.: Municipio de Guaranda.
- Gobierno Provincial de Bolívar. (2004-2006). Plan Estratégico de Desarrollo. *Plan Estratégico*, 40-64.
- Gobierno Provincial de Bolívar. (2006). Objetivos de Desarrollo del Milenio. *Estado de Situación*, 23-38.
- Guaranda, G. A. (Diciembre de 2012). *Una Nueva Ciudad*. Recuperado el 7 de Octubre de 2013, de Buñuelos y Tamales: delicias guarandeñas de fin de año.: http://www.guaranda.gob.ec/web/index.php?option=com_content&view=article&id=857:bunuelos-y-tamales-delicias-guarandenas-de-fin-de-año&catid=62:noticias&Itemid=190
- INEC. (Octubre de 2012). *Datos Estadísticos*. Recuperado el 17 de Junio de 2013, de Población por Provincias del Ecuador.: http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_content&view=article&id=295&Itemid=305&lang=es
- Jiménez, J. (Diciembre de 2011). *Historias y Recetas de Cocina*. Recuperado el 17 de Aosto de 2013, de <http://es.scribd.com/doc/19973851/historia-de-la-cocina#download>
- Mora, G. (Diciembre de 2005). *Historia de la cocina*. Recuperado el 22 de MAYO de 2012, de Historia de la gastronomía: <http://es.scribd.com/doc/19973851/Historia-de-La-Cocina#download>

UID, Universidad Interamericana para el Desarrollo. (Agosto de 2010). *Introducción a la Gastronomía*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2013, de Historia de la Gastronomía. Evolución de la Cocina.: http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

ANEXOS

ANEXO # 1

ENCUESTAS

**UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS
FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE ARTES CULINARIAS**

Encuestador: Francisco Xavier Guevara Aroca, estudiante de Artes Culinarias de la universidad de los Hemisferios de la ciudad de Quito.

ENCUESTA DIRIGIDA A MUJERES DEL CANTÓN.....

Estimada señora: Solicito responder con sinceridad las preguntas que a continuación se formulan

OBJETIVO: La presente encuesta tiene el propósito de obtener información sobre la cultura gastronómica de la provincia de Bolívar, agradecemos de antemano su aporte.

Se ruega contestar las preguntas apegadas estrictamente a la verdad

Edad.....

1. Conoce los platos criollos del sector

Sí.....

No.....

2. ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted conoce que se siguen preparando en la actualidad?

.....

3. ¿Cuáles son los platos típicos o criollos que usted sabe que hacían sus antecesores y sin embargo en la actualidad ya no lo hacen? ¿Por qué?

.....

4. ¿Tiene escritas recetas propias de la zona o conoce quien las tiene en este sector?

.....

5. ¿Conoce algún plato criollo que no sea de la provincia Bolívar y que se ha introducido en la comida de nuestra provincia y sea apreciada como propia de la zona?

.....

6. ¿Tiene recetas originarias de la zona, tuyas o de su familia, que podría proporcionar para ser publicadas en un recetario provincial?

Sí..... No.....

7. ¿Hay un lugar dónde se venda comida típica en su ciudad? Escriba el nombre.

Sí..... No.....

8. ¿Cuáles son los platos criollos que caracterizan a su zona?

.....

9. ¿Cuáles son los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos criollos?

.....

10. ¿Estos platos típicos se pueden encontrar a la venta?

.....

.....

11. ¿En qué ocasiones del año se preparan cada uno de ellos? Por favor describa.

PLATO TÍPICO

ÉPOCA QUE SE PREPARA

.....

.....

12. ¿Porque cree usted que no se venden platos típicos fuera de temporada.

Motivación

Publicidad

Otro

13. ¿Cuántas ferias gastronómicas de cualquier tipo en el año se realizan en el cantón?.....

14. ¿Quién realiza las ferias gastronómicas?

Autoridades Provinciales

Autoridades Municipales

Autoridades Barriales

Otros (¿cuáles son?).....

15. ¿Conoce cuál es el plato o los platos que más caracterizan a la provincia Bolívar?

.....

ANEXO # 2

FICHA DE OBSERVACIÓN APLICADA PARA LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Tema:	
Subtema:	
Lugar:	
Fuente:	
Fecha:	
Análisis:	

MATRIZ PARA LA OBSERVACIÓN CIENTÍFICA

INVESTIGADOR: Francisco Guevara Aroca

CUADRO RESUMEN DE OBSERVACIÓN PROVINCIAL

DIMENSIONES	SUBDIMENSIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
Investigación y estandarización de recetas autóctonas				
DIMENSIONES	SUBDIMENSIONES	SI	NO	
Influencia en la socialización de recetas autóctonas.				

FUENTE: observación en los 7 cantones Guaranda, Chimbo, San Miguel, Caluma, Echeandía, Chillanes, Naves.

CUADRO RESUMEN DE OBSERVACIÓN PROVINCIAL

DIMENSIONES	SUB DIMENSIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
Investigación y estandarización de recetas Coloniales	Recetas escritas en bibliotecas particulares o domiciliarias de los diferentes cantones de La Provincia de Bolívar		X	
	Existen recetarios escritos en las bibliotecas de los cantones.			poca preparación de platos coloniales o criollos
	Existen recetarios escritos a la venta con comida criolla o colonial de la provincia		X	
	Presentación de restaurantes y Lugares de expendio de comida		X	
DIMENSIONES	SUB DIMENSIONES	SI	NO	
Dar a conocer el documento con recetas coloniales.	Se organiza ferias gastronómicas			Pocas veces al año
	Se vende comida colonial o criolla en los restaurantes			A excepción de Chimbo, son muy pocos en los demás cantones
	Se vende comida colonial o criolla durante todo el año.		X	
	Las recetas se difunden de generación a generación a través de las familias y oralmente	X		
	Hay mucha comida de fuera del cantón que se ha introducido en la comida autóctona.	X		

FUENTE: Observación en los 7 cantones Guaranda, Chimbo, San Miguel, Caluma, Echeandía, Chillanes, Las Naves.

INVESTIGADOR: **Guevara Aroca Francisco Xavier.**

FECHA: Del 10 de enero al 13 de febrero del 2013.

ANEXO # 3

GUÍA DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD DE LOS HEMISFERIOS

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ENTREVISTADOR: Francisco Xavier Guevara Aroca, estudiante de gastronomía de la Universidad de los Hemisferios de la ciudad de Quito.

ENTREVISTA DIRIGIDA A MUJERES DEL CANTÓN.....

1. Nombre
2. Edad
3. Desde que edad aprendió a conocer
4. Cuáles son las recetas que usted conoce que son originarias del cantón
5. Tiene escritas sus recetas
6. De qué forma las transmitió a sus hijas
7. Proporcione las recetas que usted conoce y las ha realizado
8. Proporcione los ingredientes que requiere para realizar
9. Que recetas cree que usted que se han perdido y porque ya no se realizan en la actualidad
10. Que recetas no son del lugar y sin embargo la gente presume que si lo son
11. Hay alguna institución que se haya preocupado por investigar, rescatar y preservar la gastronomía bolivarenses
12. Cuál cree que es el plato típico de la provincia en general.

ANEXO # 4

MATRIZ PARA LA OBSERVACIÓN CIENTÍFICA

FICHA DE OBSERVACIÓN APLICADA PARA LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Tema:	Investigación y estandarización de recetas Coloniales
Subtema:	Recetas escritas en cantones de la Provincia de Bolívar
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Bibliotecas, colegios, departamentos de turismo de cada Cantón
Fecha:	Enero del 2013
Análisis:	En consecuencia se pudo conocer que no existe ningún documento afín, mucho menos que recopile recetas criollas de la provincia.

Tema:	Investigación y estandarización de recetas Coloniales
Subtema:	Recetas escritas en bibliotecas particulares o domiciliarias de los diferentes cantones de la Provincia de Bolívar
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Domicilios de personas representativas para la investigación
Fecha:	Febrero del 2013
Análisis:	De igual forma en los domicilios de las señoras entrevistadas es muy poco lo que existe recopilado de recetas, transmitiendo más bien las preparaciones en forma verbal.

Tema:	Investigación y estandarización de recetas Coloniales
Subtema:	Existen recetarios escritos en las bibliotecas de los cantones
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Bibliotecas municipales y departamentos de cultura y bibliotecas de colegios.
Fecha:	Febrero del 2013
Análisis:	En consecuencia se pudo conocer que no existe ningún documento afín, mucho menos que recopile recetas criollas de la provincia

Tema:	Investigación y estandarización de recetas Coloniales
-------	--

Subtema:	Existen recetarios escritos a la venta con comida criolla o colonial de la provincia
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Librerías, puestos de revistas y periódicos ventas de souvenir
Fecha:	Marzo del 2013
Análisis:	Ninguna de las fuentes observadas cuenta con ejemplares.

Tema:	Investigación y estandarización de recetas Coloniales
Subtema:	Presentación de restaurantes y lugares de expendio de comida
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Observación de venta de comida criolla en restaurantes, patios de comidas y plazas
Fecha:	Marzo del 2013
Análisis:	Los lugares de expendio de comida no venden preparaciones criollas con excepción de algunos que solo preparan en época del carnaval.

Tema:	Dar a conocer el documento con recetas coloniales.
Subtema:	Se organiza ferias gastronómicas
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Departamentos de planificación y cultura de los gobiernos municipales.
Fecha:	Marzo del 2013
Análisis:	El resultado de lo investigado en este tema revelo que en general cada cantón prepara mini ferias de comidas y salud en fiestas cívicas y en carnaval es decir 2 ferias al año.

Tema:	Dar a conocer el documento con recetas coloniales.
Subtema:	Se vende comida colonial o criolla en los restaurantes
Lugar:	Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Naves, Caluma, Echeandía
Fuente:	Observación de venta de comida criolla en restaurantes, patios de comidas y plazas
Fecha:	Marzo del 2013
Análisis:	El cantón chimbo es el único que cuenta con un lugar en donde ese vende su comida típica que es el “Hornado” el reto de los cantones no tiene un lugar dedicado exclusivamente a la venta de comidas criollas