



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,  
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA DE HOTELERÍA

TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA

INVESTIGACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA EN  
LOS CANTONES DE CUENCA, GUALACEO, CHORDELEG, EL PAN,  
GUACHAPALA, PAUTE Y SEVILLA DE ORO, DE LA PROVINCIA DEL  
AZUAY Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA  
ESPECIALIZADA CON TÉCNICAS ANCESTRALES CULINARIAS

**AUTORA:** PAOLA GABRIELA ZURITA ÁLVAREZ

**DIRECTOR:** MSC. EDWIN ARTEAGA

NOVIEMBRE 2012

## ***DEDICATORIA***

*Para mi amado esposo Carlos,  
porque tú me mostraste que nuestro amor  
está destinado a perdurar más allá de todo,  
y concluir esta meta a tu lado me enorgullece enormemente.*

*Paola*

## *AGRADECIMIENTO*

*A Dios, porque me ha guiado siempre para saber cuál es el camino que debo seguir, porque ésta es mi vocación, a lo que me dedicaré con toda entrega y corazón.*

*A mi esposo, por su apoyo incondicional, por su paciencia, y sobre todo por su amor, ese amor, que cada día es más fuerte, más grande y continuará creciendo con la bendición de Dios toda la vida.*

*A mis padres, Manuel y Margarita, porque a ellos les debo todo lo que soy, gracias por depositar su confianza en mí, los amo y nunca me alcanzará la vida para agradecerles lo que han hecho por mí.*

*A mi hermana Joha porque siempre ha sido un ejemplo de perseverancia y fuerza y a mis pequeños Karen y Alejandro, porque se roban mi corazón con cada ocurrencia que tienen conmigo, saben cuánto los amo, nunca dejen de soñar y dedicarse a todo en la vida con pasión.*

*A mi querida familia de Cuenca, porque ese lazo que creó nuestra abuelita María, con esta linda ciudad, nunca se va a poder destruir ni quebrantar.*

*A mi Director, Master Edwin Arteaga, porque ha contribuido a que esta tesis sea un aporte a la Cultura Ecuatoriana.*

*A mi querida Universidad, porque todo que aprendí en las aulas, me recuerda una frase de Ed Parker: “La persona realmente sabía es aquella que ha logrado mucho pero continúa queriendo aprender”.*

*Paola*

## AUTORÍA

Del contenido de la presente tesis se responsabiliza la autora.

---

Paola Zurita

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que la presente tesis ha sido elaborada en su totalidad  
por la Señora Paola Zurita.

---

Msc. Edwin Arteaga

**DIRECTOR**

# ÍNDICE

## GENERALIDADES

I. Planteamiento del Problema	1
II. Antecedentes	2
III. Justificación e Importancia	3
IV. Delimitación del Tema	4
V. Planteamiento de Objetivos	5
a. Objetivo General	5
b. Objetivos Específicos	5
VI. Formulación de Hipótesis	6
VII. Metodología de la Investigación	6
a. Métodos de investigación	6
b. Técnicas de investigación	7

## CAPÍTULO I

### COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

1.1. Justificación de la Investigación	9
1.2. Argumentación de la Necesidad de Realizar la Investigación a la Cocina Ancestral Ecuatoriana	10

## CAPÍTULO II

### BRIEF DE LA PROVINCIA DEL AZUAY

2.1 Antecedentes Históricos de Creación	19
2.2 Ubicación Geográfica	22
2.3 División Política	23
2.4 Límites	24
2.5 Superficie Total	25
2.6 Estaciones y Pisos Climáticos	25
2.7 Tipos de Suelos y Vegetación	27
2.8 Flora	38
2.9 Fauna	41
2.10 Producción Agrícola	43
2.10.1 Tipos y características de productos que produce	43
2.10.2 Producción para consumo: Local, Nacional, Exportación	49
2.10.3 Formas de cultivo	50
2.10.4 Productos derivados	51
2.11 Producción ganadera	52
2.11.1 Tipos y características de animales que existen	52
2.11.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación	55
2.11.3 Productos derivados	56

2.12	Producción avícola	58
	2.12.1 Tipos y características de animales que existen	58
	2.12.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación	59
	2.12.3 Productos derivados	60
2.13	Producción piscícola	60
	2.13.1 Tipos y características de peces y mariscos existentes	61
	2.13.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación	61
	2.13.3 Productos derivados	62
2.14	Otros sistemas de producción relacionados con Alimentos y Bebidas	63
2.15	Prácticas Rituales	64

### **CAPÍTULO III**

#### **COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO**

3.1	Detalle de las Comunidades Existentes en el Área de Estudio.	67
3.2	Comunidades a ser investigadas, las más representativas.	68
3.3	Características Socio – Económicas.	71
	3.3.1 Características Históricas.	71
	3.3.2 Origen Cultural.	79
	3.3.3 Características Demográficas.	80
	3.3.3.1 Número de habitantes por Género (sexo).	80
	3.3.3.2 Número de habitantes por Rango de Edad.	82
	3.3.3.3 Número de habitantes por Nivel de Escolaridad.	84
	3.3.3.4 Número de habitantes por Nivel Socio – Económico.	86
3.3.4	Actividades Principales que se desarrollan en la Comunidad.	87
	3.3.4.1 Conocimientos y Prácticas Ancestrales.	87
	3.3.4.2 Modos de Comportamiento Comunitarios Ancestrales.	88
	3.3.4.3 Religión y Creencias Ancestrales.	92
	3.3.4.4 Rituales y Fiestas Populares.	93
	3.3.4.4.1 Alimentos que participan en rituales.	103
3.3.5	Actividades Productivas que se desarrollan en la Comunidad	104
	3.3.5.1 Técnicas de Cultivo: Procesos de Siembra y Recolección (cosecha)	104
	3.3.5.1.1 Número de Personas dedicadas a esta Actividad	108
	3.3.5.2 Técnicas Culinarias más utilizadas y Costumbres.	109
	3.3.5.2.1 Número de Personas dedicadas a la Preparación y Venta de Alimentos.	115
	3.3.5.2.2 Principales productos de la dieta diaria común de las comunidades seleccionadas.	116
	3.3.5.2.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades.	118
	3.3.5.2.4 Plato ancestral más destacado de las comunidades seleccionadas y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado	120
	3.3.5.3. Ingreso Per Cápita y Capacidad Adquisitiva.	121

## CAPÍTULO IV

### EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA DE LA PROVINCIA DEL AZUAY

4.1 Costumbres, hábitos, necesidades de la población de la Provincia del Az respecto del uso de utensilios para cocina ancestral.	123
4.2. Utensilios ancestrales documentados históricamente.	126
4.3 Utensilios existentes en la Provincia del Azuay para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.	143
4.3.1 Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso.	144
4.3.2 Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso.	146
4.3.3 Utensilios destinados a decoración.	148
4.3.4 Utensilios destinados a exhibición.	149
4.3.5 Utensilios destinados a cocción.	155
4.4 Festividades ancestrales que incluyen ceremonias rituales gastronómicas.	156
4.4.1 Festividades ancestrales del área de estudio.	157
4.4.2 Utensilios específicos para bebidas ceremoniales.	164
4.4.3 Utensilios específicos para alimentos ceremoniales.	165

## CAPÍTULO V

### INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO, Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN ANCESTRALES UTILIZADOS EN LAS COMUNIDADES DE CUMBE Y GUALACEO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY

5.1 Ingredientes	166
5.2 Platos tradicionales	173
5.2.1 Identificación de origen histórico por plato.	173
5.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.	173
5.2.3 Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.	173
5.2.4 Formas de exhibición, presentación y servicio.	173
5.3 Platos ceremoniales	178
5.3.1 Identificación de origen histórico por plato.	178
5.3.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.	178
5.3.3 Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.	178
5.3.4 Formas de exhibición, presentación y servicio.	178
5.4 Identificación de origen y equivalentes culinarios de los platos de la Comunidad de Cumbe y Gualaceo	180
5.4.1 Recetas estándar de platos de comunidades de estudio.	180
5.4.2 Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.	199



## CAPÍTULO VI

### MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA

6.1 Medidas de Salvaguarda	206
6.2 Estudio de Mercado	208
6.2.1 Objetivos: General y Específicos	208
6.2.2 Metodología de la Investigación	209
6.2.3 Análisis del Micro Entorno	210
6.2.3.1 Clientes: Estudio de la Demanda	210
6.2.3.1.1 Determinación de la Población	210
6.2.3.1.2 Segmentación de Mercado	211
6.2.3.1.3 Tipo de Muestreo	212
6.2.3.1.4 Tamaño de la Muestra	212
6.2.3.1.5 Encuesta	213
6.2.3.1.6 Presentación de Resultados	215
6.2.3.1.7 Cuantificación de la Demanda	220
6.2.3.1.8 Demanda Histórica y Futura	220
6.2.3.2 Competencia: Estudio de la Oferta	225
6.2.3.2.1 Competencia Directa	225
6.2.3.2.2 Competencia Indirecta	225
6.2.3.2.3 Cuantificación de la Oferta	229
6.2.3.3 Análisis Oferta Vs. Demanda	230
6.2.3.4 Proveedores	230
6.2.3.5 Intermediarios	231
6.2.3.6 Estrategias de Marketing para el lanzamiento del Restaurante de Cocina Ancestral en el mercado	231
6.2.4 Análisis del Macro Entorno	233
6.2.4.1 Factores Económicos	234
6.2.4.2 Factores Políticos	241
6.2.4.3 Factores Legales	243
6.2.4.4 Factores Demográficos	245
6.3 Propuesta de Creación del Restaurante	247
6.3.1 Nombre	247
6.3.2 Estudio Técnico	248
6.3.2.1 Macro y Micro localización	248
6.3.2.2 Tipo de Empresa y Categoría	250
6.3.2.3 Capacidad Instalada	252
6.3.2.4 Mercado Objetivo	252
6.3.2.5 Temática y Diseño	252
6.3.2.6 Recetas a Comercializar	254
6.3.2.7 Maquinaria y Equipos	257
6.3.2.8 Descripción del Proceso Productivo	258
6.3.3 Estudio Legal	260
6.3.3.1 Tipo de Sociedad	260
6.3.3.2 Servicio de Rentas Internas	262
6.3.3.3 Ministerio de Turismo	264
6.3.3.4 Municipio de Cuenca	266
6.3.3.5 Permiso Municipal para Categorización	267
6.3.3.6 Ministerio de Salud	267
6.3.3.7 Cuerpo de Bomberos	269
6.3.3.8 Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos (SAYCE)	269
6.3.4 Estudio Administrativo	270
6.3.4.1 Personal a contratar	270
6.3.4.2 Organigrama Estructural	271

6.3.4.3 Organigrama Posicional	271
6.3.4.4 Manual de Funciones	272
6.3.4.5 Proyección de Sueldos y Salarios	276
6.3.5 Estudio Financiero	276
6.3.5.1 Presupuestos de Inversión	276
6.3.5.2 Presupuesto de Ventas	277
6.3.5.3 Presupuesto de Costos	278
6.3.5.4 Presupuesto de Gastos de Operación	279
6.3.5.5 Presupuesto de Sueldos	280
6.3.5.6 Estado de Resultados Proyectados	281
6.3.5.7 Punto de Equilibrio	282
6.3.5.8 Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)	282
6.3.5.9 Período de Recuperación de la Inversión (PRI)	283
6.3.6 Posibles impactos ambientales	285
6.3.7 Posibles impactos sociales	292

## **CAPÍTULO VII**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

7.1 Conclusiones	296
7.2 Recomendaciones	299

<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	300
---------------------	-----

<b>ANEXOS</b>	303
---------------	-----

# GENERALIDADES

## I. Planteamiento del Problema

En la provincia del Azuay, hablar de gastronomía es referirse a un mundo lleno de sabores, colores, texturas y olores distintos, donde cada cantón muestra características especiales de su cocina tradicional; en la cual se utilizan utensilios y técnicas ancestrales diversas, que han formado parte de la historia del país.

Con el proceso de globalización que se vive actualmente, esta cocina tradicional se está viendo reemplazada principalmente por la comida rápida proveniente de Estados Unidos y por el consumo de comida perteneciente a otras culturas como la colombiana, peruana, italiana, china, japonesa, entre otras.

Por esto, cada vez más niños y jóvenes del Azuay y en general del Ecuador, desconocen los platos que caracterizan a la cocina tradicional del país y en lugar de ello identifican claramente las cadenas de comida rápida más grandes.

La sociedad actual necesita recuperar y familiarizarse de nuevo con la cocina tradicional, para lo cual se plantea la creación de una empresa especializada que permita identificar los ingredientes, utensilios y técnicas ancestrales que se han utilizado a lo largo de la historia de la provincia del Azuay.

## **II. Antecedentes**

Durante un corto lapso, no mayor a cincuenta años, la Región Interandina del Ecuador soportó la expansión del incario, habiendo logrado establecer el control en la zona austral; por lo cual las huellas del incario en el Ecuador son innegables, se hallan concentradas en las actuales provincias de Loja, Azuay y Cañar, que corresponden al territorio que se incorporó al Tahuantinsuyo en la primera etapa.

Si bien los incas permanecieron poco tiempo en los Andes septentrionales, su influencia ha dejado rastros, particularmente por la difusión de la cultura quichua realizada por los mitimaes; una especie de colonos que los incas establecían en las zonas conquistadas para afianzar el dominio y difundir los valores de la cultura quichua.

Es así como en la zona austral se practicó la agricultura con el carácter de intensiva a través de la aplicación de técnicas destinadas a optimizar los campos de cultivo, mediante la construcción de terrazas, canales de riego y uso de abonos. Los productos más importantes en la dieta alimenticia fueron el maíz, la quinua, la papa, la yuca, el melloco, la oca, el camote, el zapallo y el ají; los cuales se mantienen hasta la actualidad como parte la cocina tradicional del Azuay.

La diversidad de pisos ecológicos y la amplia diversidad ambiental permitieron a las poblaciones cultivar productos variados de alto valor nutricional, a los que se juntaron animales domesticados como el cuy y el conejo.

Más adelante, a la llegada de los ibéricos, en el siglo XVI, se encontraron con una diversa gastronomía, a la que juntaron elementos traídos de Europa; es así como Juan Martínez Borrero afirma para que la cocina regional cuencana hunde sus raíces en el primer proceso de ocupación española de su territorio, es decir, en la segunda mitad del siglo XVI, para

luego enriquecerse y diversificarse durante el largo siglo XVIII. Será en los casi cincuenta años que separan la fundación española de Cuenca del inicio de la crisis minera local en donde se establecerán las líneas generales de los usos culinarios y las prácticas de cocina que se mantienen hasta el día de hoy.

En el año 2010 se realizó en Quito el IV Congreso titulado Cocinas Regionales Andinas, del cual se recopila en un libro, sus memorias. Está editado por Julio Pazos Barrera y constituye una importante fuente de información para la presente investigación, que muestra que éste es un tema actual; pero del cual se conoce poco.

### **III. Justificación e Importancia**

La provincia de Azuay, conforma el centro turístico más importante de la zona austral del país, donde una manifestación muy particular de su cultura es la gastronomía; la cual forma parte de su Patrimonio Cultural Intangible, al ser un conjunto de prácticas y conocimientos que se transmiten y recrean de generación en generación.

Este patrimonio infunde en las personas un sentimiento de identidad y continuidad, que se debe fortalecer en la sociedad, para que la conozca y valore; con lo cual además se dará un impulso positivo a la industria turística de la provincia, pues quienes lleguen a visitarla además de conocer sus valiosos atractivos, la identificarán como un destino gastronómico excepcional y de este modo podrán conocer otro rasgo muy importante de su cultura.

Es así como la investigación de la cocina tradicional y sus técnicas ancestrales culinarias, permitirá generar un proceso de creación cultural, que trasciende los límites provinciales y nacionales, y adquiere valor para las generaciones presentes y futuras de toda la humanidad.

Siendo el patrimonio, de acuerdo a la UNESCO, una “fuente irremplazable de vida e inspiración”, corresponde adentrarnos al mundo de la gastronomía en Azuay y descubrir todas las riquezas en cada uno de sus platos.

#### **IV. Delimitación del tema**

El estudio de la cocina tradicional ecuatoriana se lo realizará en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, El Pan, Guachapala, Paute y Sevilla de Oro, de la Provincia de Azuay y se determinará también la factibilidad para la creación de una empresa gastronómica en el sector de San Joaquín de la ciudad de Cuenca.

Para obtener la información necesaria en el proceso de investigación, se aplicará encuestas a una muestra representativa de la población; se realizará además entrevistas, la principal para el director del Ministerio de Turismo Regional Austro, la segunda al director de la Fundación Municipal de Turismo Cuenca y otra entrevista para el director de la oficina de Información Turística (I-Tur) del Ministerio de Turismo ubicada en el Parque Calderón. Las entrevistas serán claves para determinar la manera cómo dos entes gubernamentales: Ministerio de Turismo y Municipio de Cuenca, manejan el tema turismo - gastronomía en la provincia del Azuay.

La duración del proyecto será de ocho meses aproximadamente, tiempo durante el cual se podrían encontrar algunas limitaciones de información en tres cantones específicamente: El Pan, Guachapala y Sevilla de Oro,

porque al ser pequeños no disponen de muchas investigaciones. Por otra parte, debido a la distancia existente entre la Provincia de Pichincha y Azuay, no se podría viajar frecuentemente.

## **V. Planteamiento de Objetivos**

### **a. Objetivo General**

- Identificar la cocina tradicional en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, El Pan, Guachapala, Paute y Sevilla de Oro, de la Provincia de Azuay, para determinar la factibilidad de creación de una empresa especializada con técnicas ancestrales culinarias.

### **b. Objetivos Específicos**

- Analizar las características generales de la Provincia del Azuay.
- Determinar los platos que se preparan en la cocina ancestral de cada cantón, además de sus técnicas y utensilios empleados.
- Elaborar un estudio de mercado que permita diagnosticar la preparación de la cocina tradicional e identificar el perfil del cliente potencial.
- Formular un estudio técnico que determine las características específicas que tendría la empresa gastronómica, además de los productos y el servicio que ofrecería.

- Diseñar un estudio administrativo y legal bajo el cual debe funcionar el negocio.
- Definir a través de un análisis financiero la inversión total del proyecto.
- Verificar la incidencia del proyecto con el medio ambiente, a través de un estudio de impacto ambiental.

## **VI. Formulación de Hipótesis**

La investigación de la cocina tradicional de la provincia del Azuay y la creación de una empresa especializada, permitirá rescatar las tradiciones ancestrales culinarias; así como difundir su cultura gastronómica. De esta manera generar plazas de trabajo y promover el turismo.

## **VII. Metodología de la Investigación**

### **a. Métodos de investigación**

#### ***Método deductivo***

Es un método de razonamiento que consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares.



### ***Método inductivo***

Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general.

### ***Método analítico***

Este método es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual.

## **b. Técnicas de investigación**

### ***Población***

Es el conjunto de todos los elementos al que se referirá la investigación, será aplicada una encuesta a la población de la ciudad de Cuenca.

### ***Muestra***

Se establecerá una muestra representativa a la población y a los turistas nacionales y extranjeros.

### ***Encuestas***

Obtiene datos de un número limitado de personas, a quien se entrega un cuestionario para conocer su opinión. Se realizará una encuesta a la muestra seleccionada de la población de Cuenca.

### ***Entrevistas***

Diálogo que se realiza con el fin de obtener información de parte del entrevistado. Esta técnica se aplicará a autoridades relacionadas con el área del turismo y hotelería de la ciudad de Cuenca y a las personas que preparan los diferentes platos.

### ***Observación***

Técnica que consiste en recopilar datos al observar atentamente un hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. Se la aplicará a lo largo de la investigación de campo del proyecto.

### ***Tratamiento estadístico***

Se utilizarán gráficos estadísticos como barra y/o pasteles, con los datos que se obtendrá en las encuestas en forma de porcentaje.

### ***Análisis de resultados obtenidos***

Consiste en interpretar los hallazgos relacionados con el problema de la investigación, con la hipótesis y con las encuestas para evaluar la factibilidad.

# **CAPÍTULO I**

## **COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

### **1.1 Justificación de la Investigación**

La Provincia del Azuay, conforma el centro turístico más importante de la zona austral del país, donde una manifestación muy particular de su cultura es la gastronomía; la cual forma parte de su Patrimonio Cultural Intangible, al ser un conjunto de prácticas y conocimientos que se transmiten y recrean de generación en generación. De ahí la importancia de concientizar a la ciudadanía lo valiosa que es la gastronomía ecuatoriana, porque la diversidad de su suelo, de los pisos climáticos, de su flora, su fauna; permiten obtener gran variedad de productos que representan la materia prima de la cocina ecuatoriana, como: gramíneas, hortalizas, frutas, legumbres, tubérculos; así como se da lugar la producción de ganado vacuno, ovino, avícola, piscícola; que hacen de la cocina un mundo lleno de sabores, colores, texturas y aromas distintos.

Se encuentran rasgos interesantes de cocina ancestral en los distintos cantones de la Provincia del Azuay, para la cual utilizan utensilios y técnicas que llevan consigo parte de la historia del país; de ahí que se considera fundamental el rescate de la Cocina Ancestral Ecuatoriana porque es una manifestación cultural que constituye un Patrimonio, el cual infunde en las personas un sentimiento de identidad y continuidad, que se debe fortalecer en la sociedad, para que la conozca y valore; porque quien no conoce lo que tiene no lo puede valorar.

Se dará además un impulso positivo a la industria turística de la Provincia, pues quienes lleguen la identificarán como un destino gastronómico excepcional y de este modo podrán conocer otro rasgo muy importante de su cultura.

Es así como la investigación de la cocina y sus técnicas ancestrales, permitirá generar un proceso de creación cultural, que trasciende los límites provinciales y nacionales, y adquiere valor para las generaciones presentes y futuras de toda la humanidad.

## **1.2 Argumentación de la Necesidad de Realizar la Investigación a la Cocina Ancestral Ecuatoriana**

Es importante conocer porque se ha planteado la necesidad de realizar la investigación a la Cocina Ancestral Ecuatoriana, tomando como base la legislación de Ecuador, a través de su Constitución; así como el ente que regulariza las declaraciones de Patrimonio Tangible e Intangible que es la ONU y la Organización Mundial de Turismo, OMT.

### ***Declaraciones de: la Constitución de la República del Ecuador, Organización de Naciones Unidas ONU y la Organización Mundial de Turismo OMT***

En primer lugar, se debe entender que la cocina ancestral ecuatoriana es considerada como Patrimonio Cultural Inmaterial de nuestro país de acuerdo a lo que dicta la Constitución de la República del Ecuador en su artículo 379 que señala: *“son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de la persona y colectivos, y objeto de salvaguarda del estado, entre otros, las lenguas,*

*formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo”,* por tal motivo es deber de todos los ecuatorianos el buscar la concientización en relación a la importancia que tiene el rescate de la gastronomía ancestral y tradicional de nuestro país.

De igual manera, instituciones a nivel mundial, tales como: UNESCO y la Organización Mundial del Turismo (OMT) han manifestado a través de diferentes ponencias la importancia del rescate de la comida ancestral. Es así que, UNESCO, en la Convención realizada en París el 17 de octubre de 2003 determinó, entre otros aspectos, los siguientes como factores de acercamiento, intercambio y entendimiento entre los seres humanos:

- La salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- El respeto del Patrimonio Cultural Inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate.
- La sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco.
- La cooperación y asistencia internacionales.

Dentro de lo que se considera Patrimonio Cultural Inmaterial, la gastronomía tradicional es considerada como tal en el literal (e) del artículo 2 de la citada convención que menciona como tal a las “técnicas artesanales tradicionales”. En el caso del Ecuador, el Ministerio Coordinador de Patrimonio señala dentro de esta categoría a: usos sociales, rituales, actos festivos y gastronomía tradicional.

En el artículo 11 de la sección III de la misma Convención se señala que para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el plano nacional, incumbe a cada estado lo siguiente:

- Adoptar las medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial presente en su territorio.
- Identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes.

Además en el artículo 13 en su literal (c) se establecen como medidas de salvaguarda adicionales, el fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación para la salvaguarda eficaz del Patrimonio Cultural Inmaterial y en particular del Patrimonio Cultural Inmaterial que se encuentra en peligro. Finalmente el artículo 15 hace referencia a la importancia de la participación de las comunidades, grupos e individuos pues resalta que en el marco de las actividades de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial, cada Estado tratará de lograr una participación lo más amplia posible de las comunidades, los grupos, y si procede, los individuos que crean, mantienen y transmiten ese patrimonio y de asociarlos activamente a la gestión del mismo, lo que se relaciona con lo propuesto por la Organización de Naciones Unidas (ONU) dentro de la definición de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, específicamente en su objetivo número 7: “Garantizar la sostenibilidad de medio ambiente” teniendo como meta para dicho objetivo, el incorporar los principios del desarrollo sostenible en las políticas y los programas nacionales y reducir la pérdida de recursos del medio ambiente.

Es decir, en conclusión, la obligación de concientizar sobre la importancia de la gastronomía, en este caso del Ecuador, recae en primer lugar en el Estado como ente regulador de las políticas de desarrollo sostenible, entre ellas, las medidas de salvaguardia de nuestro patrimonio cultural inmaterial y en segundo lugar de la comunidad como dueña de dicho patrimonio

## ***Plan Nacional para el Buen Vivir***

Para garantizar dicha concientización en relación a la importancia de la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional, el Estado, incluyó dentro de su Plan Nacional para el Buen Vivir, ciertas políticas que se relacionan directa o indirectamente con el rescate de la cocina ancestral:

- Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales.
- Apoyar la construcción de la sociedad plurinacional e intercultural dentro de las relaciones de reconocimiento de la diferencia y respeto mutuo bajo los principios del Buen Vivir.
- Superar las desigualdades sociales y culturales garantizando el acceso universal de toda persona o colectividad a participar y beneficiarse de los diversos bienes y expresiones culturales.
- Impulsar el conocimiento, la valoración y afirmación de las diversas identidades socioculturales de los distintos pueblos y nacionalidades que conforman el Ecuador, así como la de las y los ecuatorianos que se encuentran residiendo fuera del país, en atención al fortalecimiento de la identidad ecuatoriana.
- Impulsar y apoyar procesos de creación cultural en todas sus formas, lenguajes y grupos y comunidades.
- Promover y apoyar procesos de preservación, valoración, fortalecimiento, control y difusión de la memoria colectiva e

individual y del patrimonio cultural y natural del país, en toda su riqueza y diversidad.

### ***Propuesta para declarar a la Cocina Ancestral Ecuatoriana como Patrimonio Cultural Inmaterial***

Como complemento a lo anterior, se presenta una propuesta para declarar a la Cocina Ancestral Ecuatoriana como Patrimonio Cultural Inmaterial basándose en los siguientes elementos:

La cocina tradicional ecuatoriana es un modelo cultural amplio que comprende desde la agricultura, prácticas rituales, sentimientos ancestrales, habilidades, modales y costumbres comunitarias antiguas, cuyas raíces se encuentran profundamente arraigadas y siguen siendo vitales en el siglo 21. La cocina tradicional ecuatoriana ha sido preservada desde tiempos antiguos a través de la transmisión oral de sentimientos y conocimientos entre generaciones por el trabajo conjunto en la cocción de alimentos que se ha convertido en un rol del complejo sistema cultural acompañado de rituales, ceremonias y celebraciones que lo convierten en un poderoso factor de cohesión social e identidad nacional.

En la forma de vida de las comunidades ecuatorianas la tendencia de la comida para mostrar un relato sagrado al cosmos y a los dioses está vinculado con actos, hábitos y costumbres de cocción de alimentos que asignan roles fundamentales en la vida del grupo lo cual constituye uno de los más reconocidos patrimonios. La extraña variedad de platillos elaborados por las comunidades es una demostración de la diversidad de costumbres y culturas en un mismo sitio geográfico biodiverso. Incluso algunos momentos importantes en el ciclo de vida de los individuos de los grupos comunitarios como nacimiento, muerte, festividades, actividades



laborales diarias incluyen relatos de cocina y lo vuelven una expresión de creatividad artesanal hacia el resto de la cultura mundial.

Dado que se mantienen las técnicas ancestrales en la preparación de la cocina ecuatoriana, este proyecto pretende mantener esa autenticidad de las raíces, lo que significa que las comunidades mantengan la preparación usando métodos de tiempos antiguos. Esto es posible por la participación colectiva, principalmente de las mujeres de la comunidad como un claro hecho de la equidad de género. Todos los platos nativos consumidos por las comunidades son elaborados en base a productos básicos o propios de cada región, los cuales se comparten en varias provincias del Ecuador, además de estos ingredientes las técnicas utilizadas afianzan los beneficios nutricionales.

El proceso que refleja el nacimiento de la cultura culinaria ha previsto una dieta balanceada saludable para la población por generaciones, en estos días la gente nativa concibe el universo en términos de comida. Los rituales y las ceremonias que ofrecen siempre elocuentemente los grupos familiares incorporan alimentos locales y demuestran una igualdad de poder para reflejar reciprocidad hacia los ciudadanos y de ellos hacia sus ancestros.

En las diferentes provincias del país la cocina ancestral tradicional, además de representar un patrimonio cultural de la nación, se la considera como un modelo de desarrollo sustentable. Este modelo abarca las costumbres y rituales ancestrales, productos, usos, expresiones, conocimientos técnicos así como implementos particulares únicos y utensilios que expresen la identidad de la comunidad. Existen lugares donde las prácticas tradicionales culinarias son llevadas fuera de nuestro país con total autenticidad, es decir, que a pesar del modelo de globalización en el que nos encontramos inmersos y en el que por lo general, las prácticas ancestrales son reemplazadas por técnicas y

costumbres modernas, se han mantenido fieles a sus raíces ancestrales.

El objetivo de las medidas de salvaguarda de las diferentes manifestaciones distintivas y singulares de cada uno de los centros culinarias del país y en el mundo es el de generar diferenciación en nuestra comida, sin dejar de reconocer la importancia de la fusión de culturas lo que puede aportar nuevos elementos a la cocina ancestral para formar una nueva tendencia en la gastronomía local.

El desarrollo de este proyecto, destinado a la socialización, rescate y aseguramiento a nivel local e internacional de la gastronomía ancestral ecuatoriana ha utilizado como canales de difusión a especialistas hoteleros, gastronómicos, historiadores, sociólogos y demás profesionales de la gastronomía, hotelería y turismo. Además se han generado publicaciones científicas analizadas por expertos en las diferentes áreas del conocimiento; las ferias, eventos, talleres teórico prácticos, debates, investigaciones académicas, seminarios y demás, lo que soporta la producción de alimentos nativos y la evaluación de la cocina local como uno de los elementos esenciales del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Además se debe reconocer otros medios por los cuales se busca el aseguramiento del Patrimonio Cultural Inmaterial tales como la creación de diferentes establecimientos de educación superior que han visto la necesidad de ofertar carreras dedicadas a la Gastronomía y Hotelería y dentro de sus mallas curriculares ponen mucho énfasis en el estudio y análisis sobre la cocina ecuatoriana y particularmente de aquella que ha permanecido en el tiempo en las comunidades de todas las regiones del Ecuador.

Hay que reconocer también que los organismos estatales tales como el Ministerio de Turismo y el Ministerio Coordinador de Patrimonio han hecho un buen trabajo al difundir como políticas de Estado el reconocer la cocina ecuatoriana como una manifestación cultural que permite el desarrollo de proyectos y programas basados en patrimonios culturales y de dietas como desarrollo sostenible y en la inclusión de rutas gastronómicas y turísticas. El Patrimonio Cultural Inmaterial, representado en este caso por la gastronomía ancestral tradicional, tiene un valor cultural incalculable para sus pueblos y los argumentos descritos son la base de las metodologías de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Es importante también reconocer que el hecho de declarar a la cocina tradicional ancestral ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial permitirá establecer al Ecuador como uno de los destinos gastronómicos más ricos y diversos de Sudamérica, lo que beneficiará al país entero pues los ingresos por concepto de turismo en la actualidad es uno de los más importantes lo que permite el financiamiento de obras que buscan el desarrollo del país.

Además, reconocer la cocina tradicional ancestral ecuatoriana incrementará la apreciación de los elementos específicos que distinguen estas tradiciones culinarias en las comunidades locales que han logrado una notable creatividad en la preparación de la comida, en la diversidad de culturas y en los productos que ellos disponen. En ese sentido, es necesario proceder a rescatar y salvaguardar: productos, procedimientos, recetas, utensilios, técnicas, habilidades, tradiciones, costumbres y conocimientos en todas las regiones donde la cocina comunitaria conoce cómo mantenerlas a pesar de la globalización. Las cocinas locales y regionales son un factor que incide en el respeto intercultural y en el reconocimiento nacional e internacional.

Uno de los objetivos principales de reconocer a la gastronomía ancestral ecuatoriana como patrimonio cultural inmaterial es el de ubicar a nuestro país en el mapa gastronómico mundial y convertirlo en uno de los destinos turísticos más importantes de la región; sin perder las costumbres ancestrales garantizando así el consumo de los productos propios de cada región.

La aplicación de medidas de salvaguarda de la cocina tradicional ecuatoriana se ha vuelto una necesidad de reconocer nuestra identidad cultural y social en la cual la naturaleza, la agricultura, costumbres, modales, rituales, vida espiritual, cohesión social e identidad nacional son interrelacionados como un estilo de vida que depende de los patrones de alimentación y preparación de los productos. El reconocimiento de la cocina ancestral favorece la identidad nacional, esto le convierte en un factor mayor de diversidad cultural en el escenario mundial y un ejemplo de fortaleza de la propia identidad así como la interacción con otras culturas culinarias principalmente de la zona andina. Es esencial para preservar el patrimonio culinario único del Ecuador el mantener los factores relevantes distintivos de cada región en el país. Esa diversidad de costumbres, técnicas culinarias, productos, utensilios, preparaciones y rituales hacen de nuestra gastronomía una de las más ricas a nivel mundial y es por esta razón que debemos exponerla al mundo para que se nos reconozca como un destino turístico imperdible y sobretodo recomendable para cualquier turista que quiera vivir una experiencia única y diferente.

## **CAPÍTULO II**

### **BRIEF DE LA PROVINCIA DEL AZUAY**

#### **2.1 Antecedentes Históricos de Creación**

La Provincia del Azuay, antes de los Incas, fue el asiento de Los Cañaris, que constituyen una etnia que habita actualmente en las provincias del Austro ecuatoriano. En el pasado, esta cultura tuvo antecedentes de gran antigüedad, no obstante que es más conocida la etapa cercana a la conquista inca y española. Se trata de un pueblo que se caracterizó por su gran nivel de desarrollo tecnológico, expresado fundamentalmente en la artesanía de cobre, en el trabajo de la concha, en la artesanía textil, a más de su gran espíritu guerrero.

El nombre de Cañaris, alude al territorio que ocuparon, desde Alausí en el norte hasta Loja y parte de El Oro; una extensa zona del callejón interandino de las actuales provincias de Cañar y Azuay, a más de enclaves de Loja, El Oro y Chimborazo. Desde el punto de vista geográfico, en esta área se encuentra un paisaje bastante favorable para la habitabilidad humana. Climas temperado, frío y subtropical; hermosos valles regados por muchos ríos.

Las excelentes condiciones de clima, paisaje y tierra de la zona del Austro del Ecuador, determinaron desde muy antiguo una intensa dependencia del cultivo de la tierra y del aprovechamiento de recursos de subsistencia de diferentes pisos altitudinales. A más de la información arqueológica disponible, el conocimiento de la cultura Cañari tiene la ventaja del apoyo de las fuentes coloniales, particularmente de los cronistas, que presenciaron los últimos años de las sociedades indígenas al poco tiempo

de la conquista española. De acuerdo a estos datos, se concluye que Los Cañaris fueron básicamente agricultores, con la particularidad de que la tierra era labrada por las mujeres, a decir de Cieza de León, práctica que muy probablemente se debería a una tradición que está más bien arraigada, hasta hoy, en las culturas de la Amazonía. Los cultivos tradicionales en la zona son los mismos que constituyen la base de la dieta alimenticia actual: maíz, papa, yuca, camote, oca, melloco, zapallo, quinua, maní, aguacate. Se complementó la fuente nutricional con animales como la llama, se aprovechó la explotación de algodón y la coca en valles calientes, a más de la provisión de sal y conchas desde la Costa. La sal, indispensable en la actividad doméstica, y las conchas, producto considerado exótico y de uso ritual, de amplia utilización en las sociedades indígenas andinas (Almeida, 2000).

La región cañarí constituye uno de los territorios andinos de mayor tiempo de ocupación, si se tiene cuenta los vestigios arqueológicos encontrados en la *Cueva de Chobsi*, a pocos kilómetros de la actual población de Sísig, cuya antigüedad calculada a través de carbono 14, permite saber que allí hace 6.000 y 8.000 años a.C. vivían seres humanos.

El pueblo Cañari, entró bajo el dominio Incásico a partir de la expansión militarista del Inca Túpac Yupanqui, quien durante 1463 – 1471, comenzó su expansión hacia el norte del Imperio Incásico. Es así como fundó la ciudad capital del imperio, en la región Cañari; la ciudad de Tomebamba o Tumipampa, ubicada en el valle de los ríos Yanuncay, Tomebamba y Machángara, es decir en la misma ubicación de la moderna ciudad de Cuenca (Borrero, 1989); lugar donde nació su hijo Huayna Cápac, el más célebre Inca del siglo XVI, quien en base a la fuerza de su ejército y al establecimiento de relaciones de parentesco con las familias de los principales caciques, consiguió el dominio total en el área Cañari. Él construye, entre otras estrategias, grandes fortalezas como: Pumapungo, Ingapirca, Cañaribamba y Molleturo, en los mismos centros ceremoniales sagrados de los Cañaris.

A la muerte de Huayna Cápac quedaron dos herederos: Atahualpa y Huáscar, hijos de esposas diferentes: la una oriunda de Quito y la otra de Cuzco; cada uno creía ser el sueño del Imperio Inca y ninguno de los dos cedía, por tanto se armó una gran guerra civil.

Los Cañaris, amantes de la libertad, no admitían ser sometidos por ningún otro pueblo, apoyaron a Huáscar que representaba al Cuzco, pero la guerra la ganó Atahualpa; por ello, Rumiñahui, el general de su ejército, tomó muchas represalias contra los Cañaris. En ese entonces, Tomebamba fue destruida y más adelante los españoles emocionados por la grandeza y benignidad de los valles, fundaron Santa Ana de los Ríos. Varios historiadores sostienen que el resentimiento cañarí con los incas facilitó la conquista española del Austro.

El Virrey Andrés Hurtado de Mendoza, español residente en Lima, por establecer comodidades en la administración, fundó Cuenca recordando su terruño español del mismo nombre. Con la orden del Virrey, Gil Ramírez Dávalos, la fundó el 12 de abril de 1557 (Rivera, 2004).

En la geografía antigua se llama Distrito del Azuay, lo que abarcaba las regiones de Cuenca y Loja. Durante la época colonial fue una enorme región, tanto en lo civil como en lo eclesiástico, pues su territorio - a raíz de la creación del Obispado de Cuenca (año de 1777), comprendía toda la Región Austral y Sur del Ecuador y una parte de las actuales provincias del Chimborazo y Guayas y toda la extensión del Oriente Amazónico.

En la época de la Independencia se denominó Distrito del Sur y durante la Gran Colombia el Azuay fue un gran Departamento, con su capital, la ciudad de Cuenca. Cuando se proclamó la independencia el 3 de noviembre de 1820, se denominó el suceso histórico como "Independencia de las Provincias Azuayas" y, al tiempo de la formación de la República, el Azuay tanto como Quito y Guayaquil, sirvieron de base para la división política territorial de la República.

Tradicionalmente se ha llamado Región del Austro a la Provincia del Azuay y, junto con ella, a Cañar, Loja, El Oro y el Sur Oriente. Hoy el Austro propiamente dicho, estaría comprendido por las provincias del Azuay, Cañar y Morona Santiago; y el Sur con las provincias de Loja y Zamora Chinchipe.

La creación de la Provincia del Azuay como tal, con su capital Cuenca se dio el 25 de junio de 1824. Azuay, según el Padre Julio Matovelle, significa “Licor o lluvia del cielo”, término cañari que se descompone en: *Azua* igual licor y el sufijo *ay* quiere decir lo de arriba, lo del cielo. En síntesis, Azuay es licor o lluvia del cielo que purifica y fecunda la naturaleza.

También la provincia lleva ese nombre debido a su nudo, calificativo que se le dio después de la independencia (Rivera, 2004).

## **2.2 Ubicación Geográfica**

La Provincia del Azuay está localizada al sur de la región interandina de Ecuador, en la Hoya Central Oriental del Paute, ramal del Nudo del Azuay y que forma los parámos de Curiquingue – Buerán, al norte, y el nudo de Portete – Silvan, al sur y encierra los valles más amplios y famosos del callejón interandino como los de Tomebamba, Paute, Gualaceo y Burgay; además de amplios altiplanos como el de Tarqui.

Al sur, la provincia se asienta en la Hoya de Jubones que encierra valles profundos tropicales como Yunguilla regado por el río Bircay, ahí florece Santa Isabel. Según este accidente geográfico Azuay se une con Loja, siendo el límite el río Jubones (Rivera, 2004).



## 2.3 División Política

La Provincia del Azuay está conformada por 15 cantones, siendo el más representativo Cuenca; además de parroquias rurales y urbanas que se las enumera en el siguiente cuadro:

<b>DIVISIÓN POLÍTICA DE LA PROVINCIA DEL AZUAY</b>		
<b>CANTONES</b>	<b>PARROQUIAS URBANAS</b>	<b>PARROQUIAS RURALES</b>
Camilo Ponce Enríquez	Camilo Ponce Enríquez	El Carmen de Pijilí
Chordeleg	Chordeleg	Principal, La Unión, Luis Galarza Orellana, San Martín de Puzhio
Cuenca	Cuenca, Bellavista, Cañaribamba, El Sagrario, El Vecino, Gil Ramírez Dávalos, Huayna Cápac, Machángara, Monay, San Blas, San Sebastián. El Batán, Yanuncay, Sucre, Hermano Miguel, Totoracocho	Molleturo, Chaucha, Sayausí, Chiquintad, Checa, San Joaquín, Baños, Sinincay, Octavio Cordero Palacios, Sidcay, Llacao, Ricaurte, Paccha, Nulti, Turi, El Valle, Santa Ana, Tarqui, Victoria del Portete, Cumbe, Quingeo
El Pan	El Pan	San Vicente
Girón	Girón	Asunción, San Gerardo
Guachapala	Guachapala	Ninguna
Gualaceo	Gualaceo	Daniel Córdova Toral, Jadán Callasay, Mariano Moreno, Remigio Crespo Toral, San Juan, Zhidmad, Luis Cordero Vega, Simón Bolívar
Nabón	Nabón	Cochapata, El Progreso, Las Nieves
Oña	Oña	Susudel
Paute	Paute	Chicán, El Cabo, Guarainag, San Cristóbal, Tomebamba, Dugdug, Bulán,
Pucará	Pucará	San Rafael de Sharug
San Fernando	San Fernando	Chumblín
Santa Isabel	Santa Isabel	Abdón Calderón, Zhaglli
Sevilla de Oro	Sevilla de Oro	Amaluza, Palmas
Sigsig	Sigsig	Cutchil, Gima, Güel, Ludo, San Bartolomé, San José de Raranga

## Fuentes:

<http://www.pnud.org.ec/art/frontEnd/images/objetos/INFO%20AZUAY.pdf>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia\\_de\\_Azuay](http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Azuay)

## 2.4 Límites

La Provincia del Azuay limita al:

**Norte:** con la Provincia de Cañar.

**Sur:** con la Provincia de Loja y El Oro.

**Este:** con la Provincia de Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

**Oeste:** con la Provincia de Guayas y El Oro.

Se presenta a continuación un gráfico de la división política de la Provincia del Azuay, en donde se puede identificar también sus límites:



**Fuente:**

[http://www.google.com.ec/imgres?q=cantones+azuay&um=1&hl=es&sa=&biw=1024&bih=606&tbn=isch&tbnid=TFQN\\_RCeRwIWM:&imgrefurl=http://www.aecid.ec/espana/oce/html/provincias/Azuay/azuay.html&docid=zgA2hZa8ifbmzM&w=448&h=387&ei=Bx2PToLiAqexsAKU4qWWAQ&zoom=1](http://www.google.com.ec/imgres?q=cantones+azuay&um=1&hl=es&sa=&biw=1024&bih=606&tbn=isch&tbnid=TFQN_RCeRwIWM:&imgrefurl=http://www.aecid.ec/espana/oce/html/provincias/Azuay/azuay.html&docid=zgA2hZa8ifbmzM&w=448&h=387&ei=Bx2PToLiAqexsAKU4qWWAQ&zoom=1)

**2.5 Superficie Total**

La superficie de la Provincia del Azuay es 8.701 km<sup>2</sup> (Rivera, 2004).

**2.6 Estaciones y Pisos Climáticos****Estaciones**

La Provincia del Azuay como el resto del país no presenta estaciones climáticas definidas. En la actualidad hay una temporada de sequía especialmente en la ciudad de Cuenca y sus alrededores entre junio y septiembre. El resto del año hay períodos variables de lluvia, sobre todo entre los meses de octubre y diciembre y entre marzo y mayo.

**Pisos Climáticos**

La posición de la Provincia del Azuay, en los Andes equinociales, da como resultado una gran variedad climática, en donde es posible identificar los siguientes pisos (Universidad, IERSE, & Prefectura, 2007):

- ***Piso tropical noroccidental*** (debajo de los 1.000 m.s.n.m.) Se caracteriza por bosques húmedos influenciados por las provincias biogeográficas del Chocó en Colombia y del occidente de Ecuador. La temperatura media fluctúa entre 22,5 y 25,8°C; la pluviosidad alcanza los 3.800 mm y la humedad relativa máxima llega al 89%.
- ***Piso subtropical*** (entre los 1.000 y 2.000 m.s.n.m.) Es una transición entre los bosques húmedos de las zonas bajas y la zona templada, está influenciado en la zona occidental por las provincias biogeográficas de Occidente de Ecuador, Chocó, Cauca y Yungas, y en la zona oriental por Cauca, Yungas y Napo.
- ***Piso subtropical seco*** (entre los 1.000 y 2.000 m.s.n.m.) Son los valles secos principalmente junto a los ríos Jubones y León, se caracteriza por un clima seco y una vegetación sub xerofítica influenciada por la estacionalidad de las lluvias. Tiene una influencia de las provincias biogeográficas de Ecuador Árido y Tumbes – Piura.
- ***Piso templado*** (entre los 2.000 y 3.000 m.s.n.m.) Debido a su altura ha sido la más afectada por la influencia humana, pues la mayoría de ciudades de la provincia se encuentran en este piso. Lo influencia principalmente la provincia del Cauca.
- ***Piso altoandino*** (sobre los 3.000 m.s.n.m.) Representa la mayor área dentro de los pisos climáticos de la provincia del Azuay. La influencia biogeográfica principal es de la provincia del páramo norandino y del cauca de Colombia, aunque presenta elementos de otras provincias.

## **2.7 Tipos de Suelos y Vegetación**

### **Tipos de Suelos**

En la Provincia del Azuay existe una gran diversidad de suelos como consecuencia de las diferencias climáticas, como también de los materiales que lo originan. Se encuentran por lo tanto suelos aluviales, suelos de origen volcánico reciente, suelos originados sobre materiales antiguos y suelos minerales.

Entre los suelos clasificados en el Azuay están los siguientes: Vertisoles, Mollisoles, Oxisoles y suelos Alofánicos (Borrero, 1989).

#### **a) Suelos sobre materiales antiguos**

En estos, el clima tiene una influencia determinante, lo cual dará lugar a la presencia de arcilla más o menos rica en sílice. Los principales son:

#### **Suelos Vertisoles**

Son suelos intrazonales de las zonas tropicales semi-húmedas y se distinguen por su fina textura y el contenido de la arcilla. Además poseen una porción relativamente alta de materia orgánica. Para ararlos hay necesidad de cierta humedad y ofrecen grandes posibilidades agrícolas. Por las diferencias de pluviosidad estos suelos contienen mayores o menores cantidades de calcio.

Se indica a continuación los principales suelos Vertisoles de la provincia del Azuay, con su localización y utilidad:

- **Paralithic Vertic Ustropept**

Se localiza al sur de Chordeleg, en Cuenca, cerca de Sígsig, al oeste de Cumbe y Girón y al noroeste de Santa Isabel. Su principal utilización, es el cultivo de caña de azúcar, tomate, fréjol y pastos en los valles bajos y maíz, eucaliptos, acacias, cipreses y pinos, en las zonas altas.

- **Paralithic Chromustert y Paralithic Pelustert**

Se localiza en Baños, Cuenca, Gualaceo, Chordeleg, Sígsig, parte baja del río Machángara y cerca de la carretera Girón Pasaje. Son aptos para el cultivo del trigo y la cebada.

- **Vertic Torriorthent**

Se localiza en áreas cercanas al cantón Santa Isabel y al este de la confluencia del San Francisco con el Jubones. Son suelos erosionados por la sequedad, pendiente y formación geológica, sin utilización agrícola y escasa vegetación xerofítica.

- **Paralithic Torrest**

Se localiza en áreas cercanas al cantón Santa Isabel y al este de la confluencia del San Francisco con el Jubones. Son utilizados en sembríos de maíz, caña de azúcar, fréjol y eucaliptos.

### **Suelos Mollisoles**

Son suelos de coloración oscura, provienen de ceniza volcánica y poseen un 30% de arcilla de tipo montmorillonita (arcilla con alto contenido de sílice y fuerte capacidad de expansión).

El suelo Mollisole que se encuentra en el Azuay es:

- **Andic Vertic Argiudoll**

Se localiza en la faja entre Girón y Norte de Portete, al Oeste de la ciudad de Cuenca. Se encuentran cubiertos de cultivos de maíz, trigo y cebada.

### **Suelos con Caolinita**

Se encuentran en regiones con precipitaciones y temperaturas altas, generalmente se da una lixiviación de las bases y del sílice, por lo tanto la caolinita es una arcilla con bajo contenido de sílice y poca capacidad de expansión. Estos suelos generalmente son pobres. Compactados y erosionados en las zonas con pendientes muy fuertes.

Se indican a continuación los suelos con Caolinita que se encuentran en la provincia del Azuay con su ubicación y utilidad:

- **Oxic Tropudalf, Typic Tropudalf, Umbric Tropudalf**

Son suelos arcillosos pardo rojizos con caolinita y geothita. Se localizan al oeste de Paute y Guarainag, cerca de Gualaceo, Quingeo, al noroeste de Sígsig, al sur de San Fernando, al oeste de Cumbe. Son ocupados con pastos, papas y maíz.

- **Umbric Oxic Dystropept**

Son arcillosos pardo – rojizo o rojizos. Se localiza al oeste de Gualaceo, este de Quingeo, suroeste de Cumbe. Están cubiertos con pequeños bosques de montaña.

- **Oxic Eutropept o Trupudalf**

Se localizan en los alrededores de Santa Rosa, al sur de Guachapala y Sevilla de Oro, sur de Quingeo y Sígsig y al norte de la confluencia de San Francisco con el Jubones. Son suelos aptos para pastizales.

**b) Suelos sobre proyecciones volcánicas recientes**

Da lugar a la presencia del siguiente tipo de suelo:

**Suelos Alofánicos**

Son derivados de ceniza volcánica, y poseen silicato de aluminio no cristalizado e hidratado, que es producto de la meteorización de materiales volcánicos. Estos son ricos en materiales orgánicos y son los más fértiles de la región interandina. Tienen una alta capacidad de retención de agua, de 50 a 100%. Se dan sobre los 2.800 metros de altura.

En el Azuay existen los siguientes suelos Alofánicos, que se describen con su localización y utilidad:

- **Typic Hydrandept**

Se localiza al norte de Chumblín y Girón, al este de Santa Rosa, Sevilla de Oro y sur de Guachapala y en el río Aurines hasta la población de San Fernando.

- **Typic Dystrandept**

Se localiza en áreas ubicadas al norte y sur de San Fernando. Son suelos ocupados con bosques.



## **Vegetación**

La Provincia del Azuay, al estar situada en la región Andina, presenta diferentes formaciones vegetales, que están en relación con las características del clima, del suelo y de la altura de la zona.

Se pueden diferenciar distintos paisajes vegetales, a los cuales se los ha agrupado por las siguientes zonas (Universidad, IERSE, & Prefectura, 2007):

- Norte y centro de la Cordillera Occidental
- Sur de la Cordillera Occidental
- Sur de los Valles Interandinos
- Sur de la Cordillera Oriental
- Valles Interandinos.

### **a) Norte y centro de la Cordillera Occidental**

#### **Bosque siempreverde piemontano**

Se localiza en las estribaciones occidentales de la provincia cubriendo un rango altitudinal entre los 300 a 1.600 m.snm., se encuentra en las parroquias de Chaucha, Molleturo y el cantón Camilo Ponce Enríquez. La vegetación está caracterizada por la presencia de árboles grandes que alcanzan los 30 m. de altura los que conforman el dosel superior. La especie característica que corresponde a este estrato es la palma de la especie *Irartea deltoidea*, frecuentemente acompañada de especies de los géneros *Ficus* (higuerones), *Persea* (jiguas) y *Cecropia* (guarumos).

En ciertas colinas la especie dominante puede ser *Oenocarpus bataua* (pambil), conocida localmente como Palma real.

### **Bosque de neblina montano**

Se distribuye en las estribaciones de la Cordillera Occidental entre los 1.600 a 2.700 m.snm., en las parroquias de Molleturo y Chaucha. Las condiciones climáticas están caracterizadas por la presencia de una estación lluviosa y una estación seca, que dura aproximadamente 6 meses, con una precipitación anual cuyo promedio es de 900 mm. y con una neblina constante durante los meses de invierno; esta característica ha favorecido el masivo crecimiento de epífitas como musgos, bromelias, orquídeas y epífitas leñosas que viven sobre la exuberante vegetación leñosa compuesta de una gran diversidad de árboles y arbustos.

### **Bosque siempreverde montano alto**

Cubre un rango altitudinal entre los 2.700 a 3.250 m.snm. La vegetación, se presenta muy intervenida, la mayor parte de los remanentes boscosos son secundarios existiendo pocas áreas de bosque maduro, relegadas a sitios con mayor pendiente. Entre las especies más abundantes tenemos: *Freziera verrucosa* (huilán), *Erythrina edulis* (candrau), *Saurauia bullata*, *Abatia parviflora* (sui – sui), *Symplocos sp* (morar), *Cletra revoluta* (tulapo), *Myrcianthes sp* (guagual), *Ocotea sp*, *Persea sp* (jiguas), *Brunellia goudotti*.

### **Bosque siempreverde montano bajo**

Este tipo de vegetación es muy restringida en la provincia, cubre un rango altitudinal entre los 1.00 a 1.500 m.snm., localizado en sitios aledaños a los ríos Angas, Frío y Patul. Las especies características de este tipo de

bosques son *Ficus subandina* (higuerón), *Persea sp* (jiguas) y *Cecropia sp* (guarumo).

### **Páramo Herbáceo**

Este tipo de vegetación se extiende sobre los 3.250 m.snm. Fisonómicamente es homogénea, con predominancia de plantas en “penachos”, representadas fundamentalmente por *Calamagrostis intermedia* (paja), que es la especie dominante de esta formación vegetal. Otras especies que también tienen el mismo hábitat son *Calamagrostis fibrovaginata* (paja) y *Orthrosanthus chimboracensis* (látig).

### **Superpáramo**

Esta formación vegetal es casi inexistente en la provincia, se localiza sobre los 4.500 m.snm. La flora característica está determinada por la presencia de musgos y líquenes.

## **b) Sur de la Cordillera Occidental**

### **Bosque siempreverde piemontano**

Se distribuye al sur – occidente de la Provincia del Azuay, desde los 300 hasta los 1.600 m.snm. se encuentra mayoritariamente en la zona baja del cantón Pucará. La vegetación es muy parecida a la del bosque siempreverde piemontano de la región norte – centro con dominancia de la palma *Iriartea deltoidea* (pambil).

### **Bosque semideciduo montano bajo**

Esta formación vegetal está muy pobremente representada en la provincia, cubre un rango altitudinal entre 800 a 1.100 m.snm., representa la zona de transición de la vegetación seca de Yunguilla y la zona húmeda. Está localizada en el sector de Sarayunga en la vía Girón – Pasaje. Las especies típicas de esta formación son: *Erythrina echimphila*, *E. smithiana*.

### **Bosque de neblina montano**

Se extiende mayoritariamente en la zona norte del cantón Girón, al sur del nudo de Portete, cubriendo un rango de altitudes desde los 2.500 hasta los 3.000 m.snm. Se caracteriza por la continua presencia de neblina durante los meses de invierno. Los remanentes boscosos que aún existen presentan un dosel con dominancia de especies como: *Ocotea* sp (jiguas), *Symplocos nuda* (marar), *Styloceras laurifolium* (platuquero), *Brunelia ovalifolia*, *Myrsine andina* (yubar), *Euphorbia laurofolia* (lechero) y *Oreopanax* sp. En bosques secundarios son frecuentes especies como *Phyllanthus salviifolius* y *Abatia parviflora* (sui-sui).

### **Páramo herbáceo**

En esta región el páramo herbáceo, se extiende sobre los 3.000 m.snm. En su mayor parte se encuentra localizado en los cerros de Silván, parte alta de la parroquia Tarqui y del cantón Nabón. La especie predominante al igual que en el páramo de la región norte es *Calamagrostis intermedia* (paja), pero en estos páramos se observa mayor cantidad de arbustos y achupallas dispersos entre el pajonal, de los cuales las especies más frecuentes son *Puya nutans* (achupalla), *Macleania rupestris* (joyapa) y *Chuquiraga jussieui* (chiquiragua).

### **c) Sur de los Valles Interandinos**

#### **Matorral húmedo montano**

Este tipo de vegetación está restringido a localidades del cantón Pucará y la parroquia Zhagllia, del cantón Santa Isabel; cubre un rango altitudinal entre 2.200 y 3.000 m.snm. Las especies características que determinan esta formación son: *Oreocallis grandiflora*, *Gynoxys sp* (tugshi) y *Baccharis latifolia* (chilca).

#### **Matorral seco montano**

Esta formación vegetal está mayormente representada en el valle de Yunguilla, en el cantón Santa Isabel y en el río León, en el cantón Oña. Se extiende desde los 1.400 hasta los 2.500 m.snm. En Yunguilla la vegetación nativa es muy dispersa y compuesta básicamente de arbustos como *Acacia macrocantha* (faique), *Espostoa lanata*, *Croton wagneri* y *Jatropha nudicaulis*. En este tipo de vegetación existe un alto grado de endemismo.

### **d) Sur de la Cordillera Oriental**

#### **Bosque de neblina montano**

Se encuentra al extremo nor-oriental de la provincia, en los alrededores de Amaluza y la represa Daniel Palacios, con un rango de altitudes entre 1.900 y 2.800 m.snm. Los remanentes boscosos de esta formación son los más diversos de la provincia pudiendo encontrarse más de 60 especies de leñosas en 1.000 m<sup>2</sup>. Entre las especies arbóreas más representativas tenemos: *Hyeronima macrocarpa*, *Hedyosmum*

*goudotianum*, *Joosia standleyana*, *Clethra revoluta*, *Croton sp*, *Prunus huantensis*, *Axinaea oblongifolia* y *Cinchona macroclyx*.

### **Bosque siempreverde montano alto**

Se distribuye desde los 2.800 hasta los 3.200 m.snm. Esta formación vegetal presenta un amplio rango de distribución principalmente en los cantones nororientales de la provincia y al Occidente, principalmente en el cantón Cuenca. Debido a su amplia distribución la especie dominante puede cambiar de un lugar a otro. Hacia el oriente las especies características son: *Ocotea ferruginea* (jiguas), *Ocotea rotundata* (jiguas), *Persea sp.*, *Weinmannia glabra* (sara), *Ilex hualgayoca*, *Turpinia occidentalis*, *Panopsis ferruginea*, *Schefflera sp*, *Siparuna echinata* y *Symplocos coriacea* (marar). En el Occidente los remanentes boscosos generalmente están dominados por *Weinmannia fagaroides* (sara), o *Hedyosmum luteyeni* (guayusa).

### **Páramo arbustivo**

Este tipo de páramo se encuentra en el extremo sur oriental de la provincia fundamentalmente en los cantones de Nabón y Oña; cubre un rango de altitudes entre 3.000 y 3.200 m.snm. Las especies características de esta formación son: *Chuquiraga jussieui*, *Valeriana microphylla*, *Macleania Hirtiflora* y *Bejaria aestuans*.

### **Páramo herbáceo**

El páramo herbáceo en esta región se presenta en altitudes sobre los 3.200 m.snm. Se encuentra bien representado en los cerros de Silván, páramos de Matanga – Moriré en el cantón Sigües y páramos de Ventanas y del Castillo en el cantón Sevilla de Oro. Las especies típicas de esta

formación son: *Calamagrostis intermedia* (paja), *Chuquiraga jussieui* (chuquiragua) y algunas especies del género *Hypericum* (romerillos).

#### **e) Valles interandinos**

##### **Matorral húmedo montano**

Esta formación vegetal es de amplia distribución en la provincia del Azuay. Se encuentra mayoritariamente en los alrededores de Cuenca, Gualaceo y Sígsig, en las parroquias Tarqui, El Valle, Santa Ana, Quingeo y Cumbe en Cuenca; Zhidmad en Gualaceo y San Bartolomé en Sígsig. Debido a que en esta zona existen muchos asentamientos humanos la vegetación nativa ha sido relegada a bordes de quebradas y sitio con fuertes pendientes. Las especies características son *Oreocallis grandiflora* (gañal), *Hesperomeles ferruginea* (jalo), *Vallea stipularis* (pichul), *Myrsine dependens* (shiripe) y *Viburnum triphyllum* (rañas).

##### **Matorral seco montano**

Este tipo de vegetación se encuentra en el valle Cuenca – Paute, entre 2.000 y 2.600 m.snm. La vegetación está casi completamente destruida y en la actualidad existen solamente pequeñísimos fragmentos, de este tipo de vegetación, en los márgenes de quebradas y en barrancos. La diversidad de este tipo de vegetación es muy baja con predominancia de especies como: *Mimosa andina*, *Cithartexylon sp*, *Cesalpineia spinosa*, y *Ferreyranthus verbascifolius*, *Cordia scaberrima*. En relictos no tan intervenidos podemos encontrar también algunas especies de Bromelias del género *Tilandsia* (huicundo), cactus como las denominadas aguacollas *Echinopsis pachanoi*, y pencos como: *Agave americana* (penco negro) y *Furcraea gigantea* (pecho blanco).

## **2.8 Flora**

Para hablar de la flora que se encuentra en la Provincia del Azuay se hará referencia a las formaciones vegetales del: páramo, valles interandinos, estribaciones de la cordillera y llanura de la costa (Borrero, 1989).

### **a) Páramo**

Las plantas del páramo presentan una especial adaptación a las condiciones climáticas frías y, también están adaptadas fisiológicamente para protegerse de la radiación y de la excesiva transpiración provocada por el viento.

A alturas mayores a los 3.000 m.nsm. se puede encontrar en el Azuay una variedad bastante grande de plantas, que representan a diferentes familias, entre las que se pueden enumerar las siguientes:



FAMILIA	N. CIENTÍFICO	N. COMÚN	UBICACIÓN	ALTURA m.s.n.m
Betuláceas	<i>Alnus jorulensis</i>	Aliso	El Pongo	3.050
* Celastraceae	<i>Maytens jamsoni</i> Brig		Cajas	3.047
* Columelliaceae	<i>Columelia Oblong</i> R.P		Nieves	3.000
Clusáceae	<i>Clusea glabra</i> L.C.	Duco	El Pongo	3.050
Cunnonáceae	<i>Einemanía microphilla</i>	Sarar	Saucay	3.000
* Compositae	<i>Ericentrodea corzonenia</i>		Río Surucuchu	3.063
* Compositae	<i>Grosvenonia hyparqijna</i>		Sevilla de Oro	3.047
* Compositae	<i>Guevaria Sodiroidi</i>		Río Cumbe	3.060
* Compositae	<i>Mikania szyszylovczii</i>	Náchag	Sevilla de Oro	3.047
* Compositae	<i>Verunia Crassilanta</i>		El Pongo	3.050
* Compositae		Tushe	El Pongo	3.050
* Compositae	<i>Chuquiraga insignis</i> H.B.K	Chuquiragua	Cajas	3.000
* Grameneae	<i>Agostis humboldtiana</i>		Tinajillas	3.333
* Juncaceae	<i>Luzla giganteae</i>		Tinajillas	3.440
* Lauraceae	<i>Ocotea</i> sp	Canelón	Sevilla de Oro	3.047
Lauraceae	<i>Persea cericea</i>	Pacarcar	El Pongo	3.050
Lauraceae	<i>Persea ferruginea</i> H.B.K	Aguacatillo	El Pongo	3.050
* Lentibulariaceae	<i>Peinguicula calyprata</i>	Especie de páramo	Surucuchu	3.063
Loranthaceae	<i>Dentrophthora squanigera</i> Benth		Sevilla de Oro	3.047
Miliaceae	<i>Cedrella</i> sp	Cedro	El Pongo	3.050
* Myricaceae	<i>Myrica pubescens</i>	Laurel	Angas	3.180
Myricaceae	<i>Myrica macrocarpa</i>	Laurel de cera	El Pongo	3.050
Mirtáceae		Guayabo	El Pongo	3.050
Mirtáceae	<i>Myrtus</i> sp	Huahual	El Pongo	3.050
Meliaceae	<i>Cuarea ruagea</i>	Cedrillo	El Pongo	3.050
Podocarpaceae	<i>Podocarpus</i> sp	Huabisay	El Pongo	3.050
Podocarpaceae	<i>Podocarpus insisa</i>	Romerillo	El Pongo	3.050
Proteaceae	<i>Embrotium glandiflorum</i>	Gañal	El Pongo	3.050
Rosáceae	<i>Polipesis</i> sp	Quinua	El Pongo	3.050
* Rubiaceae	<i>Gallium</i>	Cascarilla	Sevilla de Oro	3.211
* Saxifragaceae	<i>Ribes hirtum</i> H.B.K.		Cajas	3.134
* Saxifragaceae	<i>Ribes lehmannii</i> Jauc		Sevilla de Oro	3.241
	<i>Ternstroemi globiflora</i>	Marar	Saucay	3.000

**Fuente:**

Convenio INERHI –CREA: Recursos Forestales Cuenca Hidrográficas Atlas y Medias de los Ríos Cañar, Paute y Jubones, Cuenca, 1980.

PRONAREG ORSTOM: Catálogo de la Flora Ecuatoriana, Quito 1980 – 1983

MAG; algunos nombres de la Flora Ecuatoriana. Ing. Victor Pasaca. Quito 1983

**Elaboración:** Ana Luz Borrero Vega.

## b) Valles Interandinos

La tipología de las plantas más comunes en los valles interandinos del Azuay es:

FAMILIA	N. CIENTÍFICO	N. COMÚN "	UBICACIÓN	ALTURA m.s.n.m
* Amarantaceae	Althernanthera porrigens	Moradilla	Este de Cuenca	2.675
* Amarantaceae	Amaranthus			
Amarantaceae	Chlorosthachys			
* Araliaceae	Shefflera sp	Frutipán	Sevilla de Oro	2.591
* Betuláceae	Alnus jorullensis H.B.K.	Aliso	Turi	2.895
			Cristal	2.900
* Caricaceae	Carica pubesens L & K	Chamburo	Quebrada del río Collay	2.331
* Compositae	Barnadecia spinosa	Shiñan	Baños	2.600
Compositae	Salix humboldtiana	Sauce	Sulupali	1.140
Compositae		Tushe	Cristal	2.900
* Cucurbitáceae	Cylanthera brachybotrys		Sevilla de Oro	2.773
* Lauraceae	Ocotea sp	Canelo	Sevilla de Oro	2.773
Lauraceae	Persea sp	Aguacate	Sevilla de Oro	2.773
* Leguminosae	Lupinus sp	Chocho	Cumbe	2.800
* Loganiaceae	Buddleja	Auishuar	Cuenca	3.000
* Loranthaceae	Dentrophthora sp	Matapalos	Guachapala	
Melastomaceae	Miconia prasina	Mora		
Myricaceae	Myrica pubescens	Laurel del monte		
Moráceas	Ficus sp	Higuerón	Sulupali	1.140
Sapotáceas	Achras Sapote L.C.	Zapote	Sulupali	1.140
Sapindáceas	Sapindus saponario	Jurupi	Sulupali	1.140
Solanáceae	Cestrum sp	Sauco	Sevilla de Oro	2.591
Solanáceae	Physalis peruviana	Uvilla	Quebrada del río Collay	2.331
* Urticaceae	Pilea sp	Ortiga	Sevilla de Oro	2.591
* Verbenáceae	Citharexylum	Casantas Illicifolium	Cumbe	2.800
* Violáceae	Viola sp.	Pensamiento Yanasacha	Baños	2.925

### Fuente:

Convenio INERHI –CREA: Recursos Forestales Cuencas Hidrográficas Atlas y Medias de los Ríos Cañar, Paute y Jubones, Cuenca, 1980.

PRONAREG ORSTOM: Catálogo de la Flora Ecuatoriana, Quito 1981 – 1983

MAG; algunos nombres de la Flora Ecuatoriana. Ing. Víctor Pasaca. Quito 1983

**Elaboración** Ana Luz Borrero Vega.

### **c) Estribaciones de la Cordillera y Llanura de la Costa**

En los flancos de la cordillera la vegetación denominada por Herzog, Ceja o bosque de neblina, está comprendida por los siguientes árboles: palmáceas como las palmas, guasai y tahua (*Euterpa eusifomis*); Lauráceas (*Ocotea puberula*); Caricáceas (*Carica páculata*); Melestomáceas (*Miconia longiracemosa*); Solanácea arbórea (*Solanum sp.*); y varias plantas compuestas. Igualmente, asociados a los árboles grandes, existen otros de menor talla, tales como, el guabo o guaba (*Inga edulis*) y otras especies leguminosas, verbenáceas (*Vivurnun pastasanum*), etc. Junto a estos, están presentes una gran variedad de plantas trepadoras, epífitas y musgos.

Como consecuencia de la humedad, la vegetación en los flancos es de una gran exuberancia, con árboles que sobrepasan en algunos casos los 30 mts. de altura, con una gran variedad de plantas epífitas y parásitas.

En la llanura de la Costa, la vegetación predominante es la del bosque húmedo tropical. Está caracterizado por la existencia de una enorme variedad de especies y por exuberante vegetación.

## **2.9 Fauna**

La Provincia del Azuay tiene algunas especies características que se las identifica a continuación de acuerdo a los pisos climáticos que hemos citado con anterioridad (Universidad, IERSE, & Prefectura, 2007) y son:

**a) Piso tropical noroccidental**

**Aves:** Periquito del Oro (*Pyrrhura orcesi*) y Tucán Arasari piquipálido (*Pteroglossus erythropygius*).

**Mamíferos:** Cuchucho de occidente (*Nasua narica*) y Oso hormiguero (*Tamandua mexicana*).

**Anfibios:** Chugchumama (*Bufo marinus*) y *Leptodactylus pentadactylus*.

**b) Piso subtropical**

**Aves:** Solitario (*Tyrannus melancholicus*) y Elanjo tijereta (*Elanoides forficatus*).

**Mamíferos:** Perro de agua (*Galictis vittata*)

**Anfibios:** Cecilia minadora (*Epicrionops bicolor*)

**c) Piso subtropical seco**

**Aves:** Hornero del pacífico (*Furnarius cinnamomeus*), Matottalero cabecipálido (*Atlapetes pallidiceps*) y Gavilán alicastaño (*parabuteo unicinctus*)

**Mamíferos:** Ardilla sabanera (*Sciurus stramineus*).

**Anfibios:** Rana venenosa (*Epipedobates anthony*).

**d) Piso templado**

**Aves:** Quillillicos (*Falco sparverius*), Mirlos (*Turdus chiguanco*) y colibríes herreros (*Colibrí corruscans*).

**Mamíferos:** Zarigüeya de orejas blancas (*Didelphis pernigra*) y Chucurillo (*Mustela frenata*).

**Anfibios:** Ranas (*Colostethus vertebralis*, *Gastrotheca pseustes* y *Gastrotheca litonedis*).

#### **e) Piso altoandino**

**Aves:** Caracara curiquire (Phalcoboenus carunculatus) y Cóndor andino (*Vultur gryphus*).

**Mamíferos:** Venados de cola blanca (*Odocoileus peruvianus*) y Musaraña montana del sur (*Cryptotis montivaga*).

**Anfibios:** Jambatos (*Atelopus exigus* y *Atelopus nanay*).

En la Provincia del Azuay, existen 3 especies endémicas que son:

- Colibrí metallura gorjivioleta
- Rana punta de flecha andina
- Puerco espín andino

## **2.10 Producción Agrícola**

### **2.10.1 Tipos y características de productos que produce**

La producción agrícola de la Provincia del Azuay se centra en grupos de cultivos definidos como: granos y cereales, tubérculos y raíces, hortalizas, frutales, caña de azúcar y otros cultivos (Crea, 1988); los cuales presentan algunas características que se las describe a continuación:

## **Granos y cereales**

Tradicionalmente, el Azuay, ha sido una provincia productora de granos y cereales como: el maíz suave, el haba, la cebada, el fréjol, la arveja, etc., se cultivan preferentemente en predios menores de 5 has. y se destinan fundamentalmente al autoconsumo de la familia campesina y, en menor medida, al mercado de consumidores de bajos y medianos ingresos de las áreas urbanas, especialmente de las ciudades de Cuenca y Azogues.

Los cultivos señalados se realizan en forma asociada y de manera principal en la cuenca alta y media del río Paute, en la cuenca alta y media del río Jubones y en la cuenca alta y media del río Cañar.

Los cultivos del Azuay que tienen mayor representatividad dentro del grupo de granos y cereales, son el maíz duro, maíz suave y cebada.

## **Tubérculos y raíces**

En la Región se cultivan algunos tipos de tubérculos que constituyen componentes básicos de la dieta alimenticia. Entre éstos sobresalen la papa, oca, el melloco y la papa china.

El sistema de producción predominante de este cultivo es el semitecnificado, pues exige uso de semillas certificadas o cuando menos seleccionadas, una laboriosa preparación del suelo, uso de fertilizantes, uso de insecticidas y pesticidas, labores complementarias y en ciertas áreas la disponibilidad de riego.

Otros tubérculos que se cultivan son la yuca en las zonas tropicales de Azuay, cuya producción se destina fundamentalmente al consumo interno; la oca y el melloco, que se cultivan especialmente en zonas de altura del Azuay, cuya producción preferentemente es autoconsumida por campesinos parcelarios.

## Hortalizas

Las hortalizas constituyen un importante grupo de cultivos, destinados tanto al autoconsumo como al mercado local, regional y nacional, cuyos principales centros de producción son: San Joaquín, Sayausí, Ricaurte, Girón, Gualaceo y Santa Isabel en el Azuay. Estos cultivos se desarrollan fundamentalmente bajo sistemas de producción semitecnificados, pero también bajo el sistema tradicional.

Los cultivos de hortalizas son intensivos en el uso de la mano de obra, dado el corto ciclo de cultivo y la permanente necesidad de realizar labores culturales; es común el uso de semillas certificadas o seleccionadas, la utilización de fertilizantes, abono orgánico y de pesticidas; así como la utilización permanente de riego.

Dentro de este grupo, los principales cultivos son los de col, cebolla, lechuga, zanahoria, tomate riñón, remolacha y ajo, para algunos de los cuales los volúmenes de producción y productividad se ha ido incrementando paulatinamente en los últimos años, debido seguramente a que estos productos han experimentado un mejoramiento en el nivel de precios por efectos de la demanda.

Azuay es una provincia especializada en el cultivo de cebolla blanca, cebolla colorada, col y tomate riñón.

Para tener datos referenciales, se presenta a continuación un cuadro de la Superficie, Producción y Ventas según Cultivos Transitorios de *Cereales y Hortalizas* de la Provincia del Azuay, de acuerdo al III Censo Nacional Agropecuario, realizado entre el año 1999 y 2000, que son los datos más actuales existentes al momento:

CULTIVOS TRANSITORIOS	SUPERFICIE SEM BRADA (Hectáreas)	SUPERFICIE COSECHADA (Hectáreas)	PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>14.795</b>	<b>13.594</b>		
	<b>85.629</b>	<b>77.306</b>		
Ajo	46	40	20	19
Arveja seca	399	355	70	27
Arveja tierna	438	385	89	71
Avena	418	406	108	41
Brócoli	21	20	177	176
Cebada	349	294	34	14
Cebolla blanca	166	160	84	76
Cebolla colorada	267	258	831	819
Col	246	233	1044	976
Coliflor	*	*	*	*
Fréjol seco	379	237	30	19
Fréjol tierno	175	161	51	48
Haba seca	192	164	33	23
Haba tierna	79	71	12	*
Lechuga	47	43	105	92
Maíz duro seco	799	695	215	133
Maíz suave choclo	453	389	171	105
Maíz suave seco	5.971	5.565	1671	836
Meloco	194	181	256	201
Nabo	37	37	20	20
Oca	170	158	220	149
Papa	2.667	2.580	8.871	7.106
Remolacha	*	*	*	*
Tomate riñón	193	176	1280	1233
Trigo	756	711	123	62
Yuca	63	61	55	42
Zambo	*	*	*	*
Zanahoria amarilla	25	24	37	35
Zapallo	*	*	*	*
Otros transitorios	221	169		

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

## Frutales

Los frutales, particularmente de hoja caduca, tienen una importante significación entre las actividades productivas del agro regional, pues es creciente es su producción, tanto para el consumo interno directo o como materia prima de la agroindustria local o regional, y también para los mercados de las principales ciudades de las provincias del Guayas y El Oro.



Es de destacar que el cultivo de frutales se desarrolla principalmente en los valles templados interandinos del Azuay y Cañar, aunque también se cultivan algunos frutales en lugares de clima frío, particularmente la manzana.

Los sistemas de producción utilizados para los cultivos de frutales son el tradicional y el semitecnificado, especialmente en el control de plagas y enfermedades.

Los principales centros de producción de frutas de la Sierra son las áreas de Gualaceo, Chordeleg, San Juan y Principal, en el cantón Gualaceo; Guel, Cuchil, San Bartolomé, Sígsig y Jima en el cantón Sígsig; Bulán, Guachapala, Paute y Uzhupud en el cantón Paute y algunas áreas aledañas a la ciudad de Cuenca, como Sinincay y Ricaurte.

Los frutales de clima templado están constituidos fundamentalmente por durazno, manzana y pera; y en menor proporción por ciruelo, chirimoya, aguacate, cítricos y mango; éstos últimos se cultivan especialmente en el valle de Yunguilla.

En algunas zonas costeras del Azuay se producen frutales de clima tropical, como banano y plátano, que tienen cierta representatividad.

Para tener datos referenciales, se presenta a continuación un cuadro de la Superficie, Producción y Ventas según Cultivos Transitorios de *Frutas* de la Provincia del Azuay, de acuerdo al III Censo Nacional Agropecuario, realizado entre el año 1999 y 2000, que son los datos más actuales existentes al momento:

SUPERFICIE, PRODUCCIÓN Y VENTAS, SEGÚN CULTIVOS PERMANENTES DE FRUTAS					
PROVINCIA DEL AZUAY					
CULTIVOS PERMANENTES	SUPERFICIE PLANTADA (Hectáreas)	SUPERFICIE EN EDAD PRODUCTIVA (Hectáreas)	SUPERFICIE COSECHADA (Hectáreas)	PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
TOTAL AZUAY	7.685	7.014	6.769		
	6.029	5.819	5.520		
Aguacate	30	*	*	*	*
Babaco	*	*	*	*	*
Banano	1.379	1.327	1.220	1.792	890
Cacao	2.577	2.447	2.437	362	308
Café	89	88	88	*	*
Caña de azúcar otros usos	2.588	2.328	2.260	.	.
Chirimoya	*	*	*	*	*
Claudia	*	*	*	*	*
Durazno	*	*	*	*	*
Granadilla	*	*	*	*	*
Guaba	85	82	55	30	24
Limón	38	36	36	36	33
Mandarina	*	*	*	*	*
Manzana	90	80	72	190	165
Mora	69	67	65	114	110
Naranja	36	33	*	*	*
Pera	*	*	*	*	*
Plátano	128	117	117	112	103
Tomate de árbol	533	376	352	1.735	1.657
Otros permanentes	77	63	63		

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

## Caña de azúcar

De las provincias de la Sierra, la del Azuay es la que ocupa el primer lugar en la superficie cultivada de caña destinada principalmente a la producción de aguardiente. Las principales zonas productoras de caña son: Paute, Gualaceo, Girón y Santa Isabel (valle de Yunguilla).

## Otros cultivos

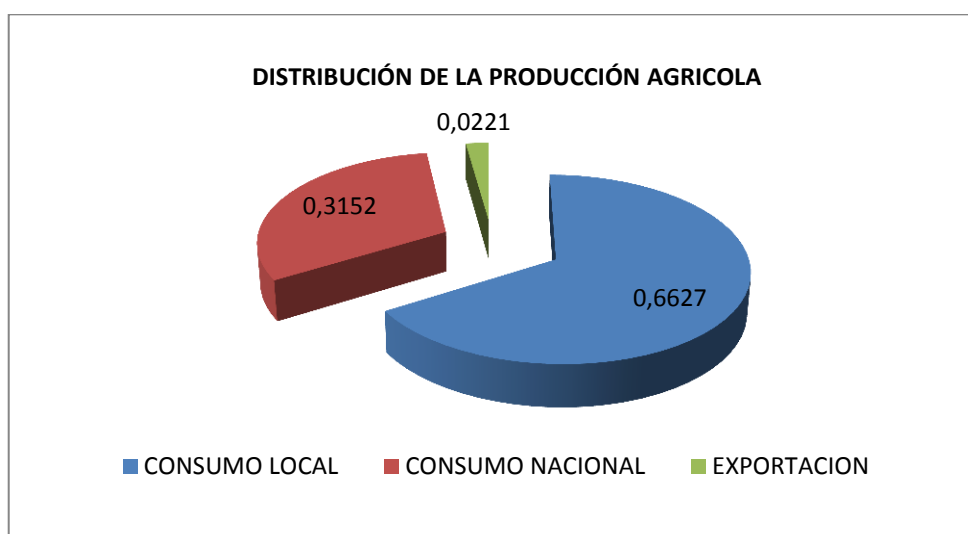
Este grupo está integrado por el cacao, café y té. El cacao se cultiva en las zonas costaneras del Azuay bajo un sistema de producción semitecnificado.

## 2.10.2 Producción para consumo: Local, Nacional, Exportación

La producción de maíz es la más importante en el Azuay, abastece el consumo local y además se distribuye a nivel nacional.

La provincia es también una de las principales exportadoras de brócoli y col, especialmente a los Estados Unidos y las más importantes frutas que se exportan son la mora y el tomate de árbol.

Se ha realizado a continuación una representación de los porcentajes de consumo de la producción agrícola en Azuay, a nivel local, nacional y exportación:



**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

Se concluye entonces la mayor parte de la producción agrícola del Azuay se consume a nivel local.

### **2.10.3 Formas de cultivo**

En la provincia del Azuay se han identificado 3 formas de cultivo en la producción agrícola que son: tradicional, semitecnificada y tecnificada (Crea, 1988).

#### **a) Sistema Tradicional**

Las características del sistema tradicional consisten en el uso extensivo del recurso suelo, en la utilización de mano de obra no calificada, el empleo de herramientas e instrumentos de trabajo de bajo nivel tecnológico, como el arado de tracción animal y otras herramientas manuales (picos, palas, etc.), la carencia de sistemas de riego artificial y la falta de aplicación de conocimientos y de los recurso de tecnología moderna, como son: semillas seleccionadas o certificadas, fertilizantes, insecticidas, herbicidas, etc.

#### **b) Sistema Semitecnificado**

Se lo define semitecnificado en virtud de la combinación de ciertos factores de producción que aprovechando tierras de mediana y buena calidad, utilizan niveles tecnológicos intermedios, que tienen como particularidad una mezcla de elementos tradicionales y modernos en los procesos productivos, tales como: mano de obra calificada y semicalificada, la utilización de diferentes sistemas de riego (surco, gravedad, etc.), la mecanización agrícola y energía de tracción animal, semillas seleccionadas, abono orgánico e inorgánico, y un relativo acceso a los sistemas de crédito a mediana escala y a la asistencia técnica en forma ocasional.

### **c) Sistema Tecnificado**

El sistema de producción tecnificado es el menos difundido en la provincia de Azuay. Utiliza las tierras agrícolas de mejor calidad, las que obviamente cuentan con mayores posibilidades de integración a los mercados y cuya producción se enfoca precisamente hacia los cultivos destinados a los grupos de mayores ingresos y que, por lo mismo, ofrecen los mejores niveles de rentabilidad económica.

Las características de este tipo de sistema son: el enfoque empresarial que tienen las unidades productivas, lo que implica una utilización racional de la mano de obra calificada, la aplicación de la mecanización, el uso de riego artificial, de semillas certificadas o seleccionadas, de fertilizantes, herbicidas y, en general, de los conocimientos y prácticas avanzadas en la organización, dirección y control de las actividades productivas.

#### **2.10.4 Productos derivados**

La producción agrícola de la Provincia del Azuay sirve como materia prima para el consumo de alimentos o bebidas, de ellos no se obtienen productos derivados.

## **2.11 Producción ganadera**

### **2.11.1 Tipos y características de animales que existen**

En la provincia del Azuay las principales especies ganaderas son: bovinos, ovinos y porcinos, los cuales presentan algunas características:

#### **Ganado bovino**

La ganadería bovina ocupa el primer lugar tanto por la producción de leche como por la de carne y derivados. En cuanto a la tecnología en Azuay predomina el nivel tecnológico tradicional, el cual se utiliza en los hatos ganaderos de pequeños y medianos productores; la tecnología semitecnificada es utilizada en algunas zonas especializadas en la producción pecuaria; en cambio la tecnología avanzada se utiliza poco en la provincia.

Las razas de ganado predominantes en las ganaderías semitecnificadas de Azuay son Holstein mestizo de alta cruce y Brown Swis mestizo. En las ganaderías tradicionales predomina en cambio la raza criolla. Los principales hatos semitecnificados de producción lechera, se encuentran en las parroquias de Tarqui, Cumbe, Victoria de Portete, San Fernando, San Joaquín y Jima en el Azuay (Universidad & Crea, 1982).

Es importante puntualizar que las actividades de faenamiento y por consiguiente, la producción de carne bovina, aparecen concentradas en la provincia del Azuay y concretamente en Cuenca, debido a que esta ciudad constituye el principal centro de comercialización del ganado en pie y de industrialización de productos cárnicos de la Región, cuya materia prima en un alto porcentaje proviene de Morona Santiago.

En lo que hace referencia a la producción de leche, hay que señalar que en la Región existen zonas especializadas, tales como: Tarqui, Cumbe, La Victoria de Portete y San Fernando en el Azuay.

Se presenta a continuación un cuadro de la clase de *ganado bovino* que se produce en la provincia del Azuay, por cantones; datos del III Censo Nacional Agropecuario realizado entre el año 1999 y 2000:

GANADO BOVINO						
PROVINCIA DEL AZUAY						
POR ESPECIES Y CANTÓN						
CANTÓN	CRIOLLO	MESTIZO SIN REGISTRO	MESTIZO CON REGISTRO	PURA SANGRE DE CARNE	PURA SANGRE DE LECHE	PURA SANGRE DOBLE PROPÓSITO
	Cabezas	Cabezas	Cabezas	Cabezas	Cabezas	Cabezas
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>297.317</b>	<b>38.587</b>	<b>1.005</b>	<b>1.921</b>	<b>2.337</b>	<b>631</b>
Cuenca	108.459	21.879	138	861	1.357	430
Girón	17.543	1.145	.	.	29	.
Gualaceo	20.339	506	.	.	14	.
Nabón	20.699	1.222	.	10	517	.
Paute	15.403	1.531	.	.	157	20
Pucará	22.628	4.525	856	761	.	136
San Fernando	8.894	1.634	.	.	52	.
Santa Isabel	26.827	3.591	.	289	*	*
Sigsig	34.643	1.307	.	.	*	*
Oña	3.455	*	.	.	.	.
Chordeleg	5.736	*	.	.	.	.
El Pan	3.620	94	11	.	68	27
Sevilla de Oro	6.039	582	.	.	.	.
Guachapala	3.032	551	.	.	.	.

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

## Ganado ovino

La cría de ganado ovino se realiza principalmente en pequeñas unidades de producción, en la mayoría de los casos en zonas de páramos, mediante sistemas de producción casi exclusivamente tradicionales, expuesta a los cambios climáticos y no recibe sino muy limitadamente apoyo de algunos organismos estatales.

En los últimos años este tipo de ganadería, se encuentra atravesando por graves problemas en la producción, debido a factores tales como: mala calidad de los pastizales que afectan los índices de nutrición, insuficiente

y deficiente asistencia técnica y la carencia de mejoramiento genético, faltando también incentivos en los precios y control en la comercialización (Crea, 1988).

Se presenta a continuación un cuadro de la clase de *ganado ovino* que se produce en la provincia del Azuay, por cantones; datos del III Censo Nacional Agropecuario realizado entre el año 1999 y 2000:

<b>GANADO OVINO</b>			
<b>PROVINCIA DEL AZUAY</b>			
<b>POR ESPECIES Y CANTON</b>			
<b>CANTON</b>	<b>CRIOLLO</b>	<b>MESTIZO</b>	<b>PURA SANGRE</b>
	<b>Unidades</b>	<b>Unidades</b>	<b>Unidades</b>
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>166.995</b>	<b>2.897</b>	<b>23</b>
Cuenca	65.489	2.119	*
Girón	3.293	27	.
Gualaceo	18.970	*	*
Nabón	21.170	*	*
Paute	8.484	*	*
Pucará	4.074	43	.
San Fernando	1.077	.	.
Santa Isabel	4.494	10	.
Sigsig	27.570	184	.
Oña	5.148	.	.
Chordeleg	4.621	.	.
El Pan	928	.	.
Sevilla de Oro	778	22	.
Guachapala	899	14	.

**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

### **Ganado porcino**

La ganadería porcina no se ha desarrollado suficientemente en el Azuay a nivel comercial e industria debido principalmente al alto costo de los concentrados que no permiten que sea una actividad económica rentable. En consecuencia, la explotación es casera y se emplea tecnología tradicional.



Se presenta a continuación un cuadro de la clase de *ganado porcino* que se produce en la provincia del Azuay, por cantones; datos del III Censo Nacional Agropecuario realizado entre el año 1999 y 2000:

<b>GANADO PORCINO</b>				
<b>AZUAY</b>				
<b>POR ESPECIES Y CANTON</b>				
<b>CANTON</b>	<b>CRIOLLO</b>	<b>MESTIZO</b>	<b>PURA SANGRE</b>	<b>TOTAL</b>
	<b>Unidades</b>	<b>Unidades</b>	<b>Unidades</b>	<b>Unidades</b>
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>109.654</b>	<b>19.977</b>	<b>477</b>	<b>169.915</b>
Cuenca	39.776	12.127	61	67.616
Girón	4.787	84	.	3.320
Gualaceo	10.750	1.587	33	19.136
Nabón	6.105	122	.	21.344
Paute	8.762	380	184	8.637
Pucará	6.985	718	15	4.117
San Fernando	2.640	13	.	1.077
Santa Isabel	6.517	4.281	.	4.504
Sigsig	13.445	315	116	27.754
Oña	2.244	*	.	5.148
Chordeleg	2.987	*	*	4.621
El Pan	1.378	*	*	928
Sevilla de Oro	2.075	*	*	800
Guachapala	1.202	156	53	913

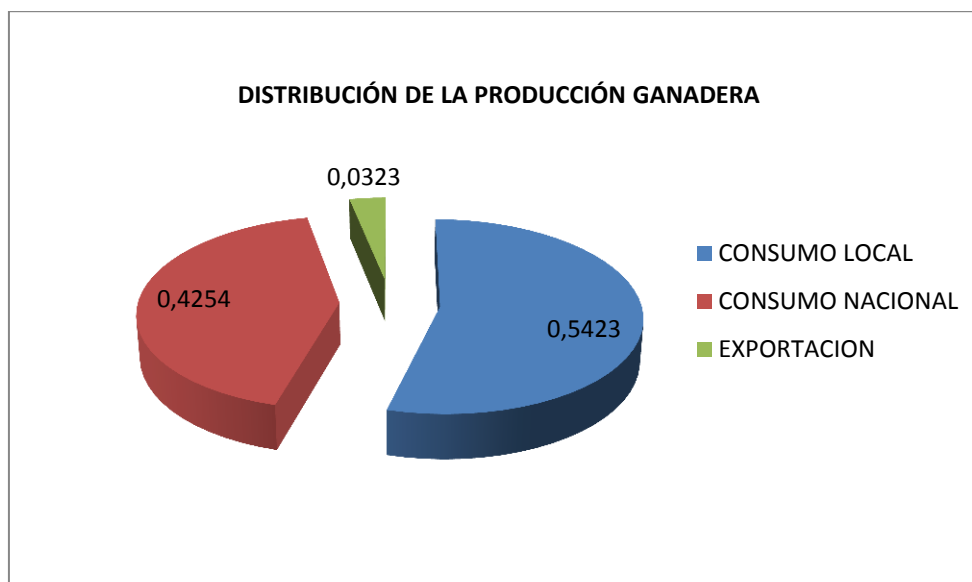
**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

### **2.11.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación**

La producción de leche es la más importante en el sector ganadero, pues desde el Azuay se distribuye gran parte al territorio nacional y una parte se exporta al Perú.

La producción de carne se destina en su totalidad al consumo local, debido a que la producción de carne se concentra en las provincias de la costa y éstas abastecen al mercado nacional.

Se realiza a continuación una representación del consumo de la producción ganadera en la provincia del Azuay a nivel local, nacional y exportación:



**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

El porcentaje más alto de consumo de la producción ganadera de la provincia del Azuay es a nivel local; sin embargo, el consumo nacional también es muy importante.

### 2.11.3 Productos derivados

La producción ganadera presenta varios productos derivados. Del ganado bovino se obtiene principalmente: carne, leche, con la cual se fabrican quesos, mantequilla, yogurth, crema. Del ganado ovino se obtiene carne y lana y del ganado porcino básicamente carne.

Se presenta a continuación un cuadro de la producción de leche, en litros de la provincia del Azuay y de la venta de lana de ovino en toneladas

métricas; datos obtenidos del III Censo Nacional Agropecuario, que muestran la importancia de los productos derivados:

<b>PRODUCCION DE LECHE DE ACUERDO A SUPERFICIE</b>	
<b>PROVINCIA DEL AZUAY</b>	
<b>(en litros)</b>	
<b>SUPERFICIE</b>	<b>PRODUCCIÓN DIARIA DE LECHE DE VACA (Litros)</b>
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>281.984</b>
Menos de 1 hectárea	33.652
De 1 hasta menos de 2 has.	28.939
De 2 hasta menos de 3 has.	22.276
De 3 hasta menos de 5 has.	31.994
De 5 hasta menos de 10 has.	45.235
De 10 hasta menos de 20 has.	36.367
De 20 hasta menos de 50 has.	35.456
De 50 hasta menos de 100 has.	21.266
De 100 hasta menos de 200 has.	11.546
De 200 hectáreas y más	15.253

**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

<b>VENTA DE LANA DE OVINO</b>	
<b>PROVINCIA DEL AZUAY</b>	
<b>(En toneladas métricas)</b>	
<b>SUPERFICIE</b>	<b>VENTA TRIMESTRAL DE LANA DE OVINO (Tm.)</b>
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>14</b>
Menos de 1 hectárea	3
De 1 hasta menos de 2 has.	2
De 2 hasta menos de 3 has.	4
De 3 hasta menos de 5 has.	2
De 5 hasta menos de 10 has.	2
De 10 hasta menos de 20 has.	1
De 20 hasta menos de 50 has.	1
De 50 hasta menos de 100 has.	(a)
De 100 hasta menos de 200 has.	(a)
De 200 hectáreas y más	(a)

**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

## 2.12 Producción avícola

### 2.12.1 Tipos y características de animales que existen

En lo que respecta a la producción avícola, esta actividad ha cobrado auge en los últimos años en la provincia del Azuay, puesto que se incrementó el número de planteles avícolas de crianza de aves de carne y de postura, siendo el sistema de producción predominante el semitecnificado (Crea, 1988).

Se presenta a continuación datos obtenidos del III Censo Nacional Agropecuario, de la producción avícola por tipo de crianza y especie de la provincia del Azuay, en unidades:

PRODUCCIÓN AVÍCOLA POR TIPO DE CRIANZA Y ESPECIE			
PROVINCIA DEL AZUAY			
EN UNIDADES			
AVES	MOVIMIENTO TRIMESTRAL		
	Compras	Autoconsumo	Ventas
<b>AVES CRIADAS EN CAMPO</b>			
Pollos y pollas	109.999	46.319	36.829
Gallos y gallinas	32.413	95.969	28.669
Patos	1.987	931	202
Pavos	662	164	114
<b>AVES CRIADAS EN PLANTELES AVÍCOLAS</b>			
Pollitas (Menos de 4 semanas)	55.099		30.121
Pollonas (De 4 a 16 semanas)	16.712		23.489
Ponedoras (De 16 semanas y más)	14.740		17.897
Reproductoras de huevos fértiles livianas	.		.
Reproductoras de huevos fértiles	.		.
Pollos de engorde	234.865		165.666
Avestruces	40		.
Codornices	.		.
Pavos	3.000		2.300

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

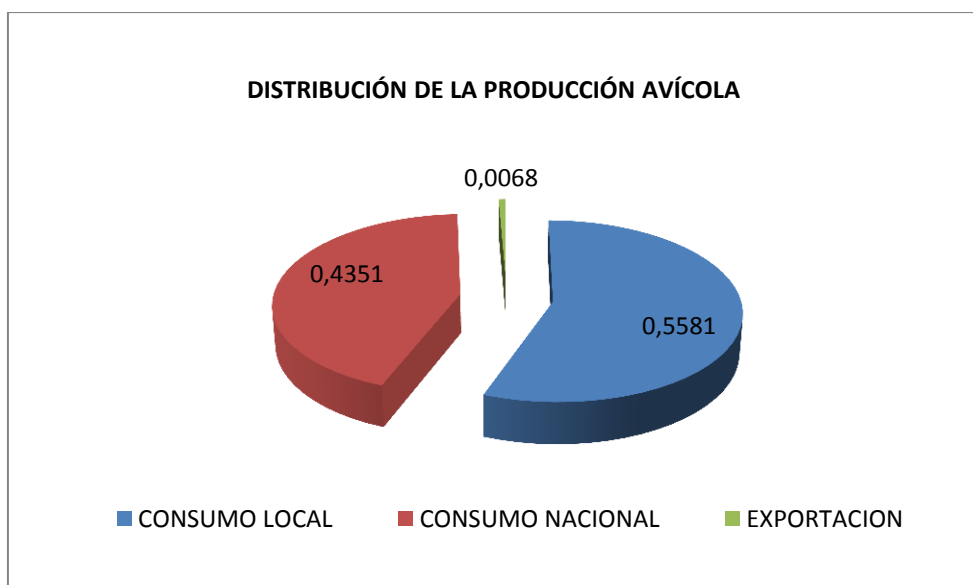
## 2.12.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación

Se destina casi el 50% al consumo nacional, pero sólo para la región centro sur del país, ya que las principales provincias productoras de aves y sus derivados son: Pichincha, Guayas, Manabí y Tungurahua y ellas se encargan del abastecimiento al resto del país.

La producción avícola del Azuay logra abastecer al consumo local.

La exportación es mínima, hacia el Perú principalmente.

Se representa a continuación el consumo de la producción avícola a nivel local en la provincia del Azuay, a nivel nacional y exportación.



**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

El consumo local de la producción avícola en Azuay es el más importante; seguido de cerca por el consumo nacional.

### 2.12.3 Productos derivados

De la producción avícola se obtiene como productos derivados básicamente: carne y huevos.

Se presenta el siguiente cuadro de la producción de huevos de la provincia del Azuay en unidades, de acuerdo al III Censo Nacional Agropecuario:

PRODUCCION DE HUEVOS		
PROVINCIA DEL AZUAY		
(En unidades)		
SUPERFICIE	PRODUCCIÓN SEMANAL DE HUEVOS EN PLANTELES AVÍCOLAS (Unidades)	PRODUCCIÓN SEMANAL DE HUEVOS DE CAMPO (Unidades)
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>29.600</b>	<b>710.730</b>
Menos de 1 hectárea	.	232.043
De 1 hasta menos de 2 has.	11.200	112.057
De 2 hasta menos de 3 has.	6.500	71.678
De 3 hasta menos de 5 has.	.	94.506
De 5 hasta menos de 10 has.	10.500	79.559
De 10 hasta menos de 20 has.	.	55.571
De 20 hasta menos de 50 has.	.	41.086
De 50 hasta menos de 100 has.	1.400	12.222
De 100 hasta menos de 200 has.	.	8.309
De 200 hectáreas y más	.	3.699

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

### 2.13 Producción piscícola

En la búsqueda de nuevas alternativas de solución al problema alimenticio y en el deseo de brindar a la población una dieta con un mayor contenido proteico, se han identificado nuevas líneas de producción de alimentos y, entre ellas, la producción de peces de agua dulce.

### 2.13.1 Tipos y características de peces y mariscos existentes

La trucha es el pez de agua dulce que básicamente se cría en el Azuay, junto con la tilapia, pero en más bajo porcentaje. La actividad piscícola se instaura como actividad económica a partir de 1980, año en el cual se realizan adecuaciones y ampliaciones de la piscigranja de Chirimachay, ubicada en la zona del Cajas; de esta manera se ampliaron las salas de alevinaje, piscinas de crecimiento y crianza de reproductores genéticamente puros (Crea, 1988).

Se presenta a continuación un cuadro, que muestra la producción piscícola de la Provincia del Azuay:

PRODUCCION PISCICOLA				
PROVINCIA DEL AZUAY				
TIPO	No. CRIADEROS	HECTAREAS	PRODUCCION (TM/AÑO)	CAPACIDAD (TM/AÑO)
TRUCHA	17	61	150	275
TILAPIA	5	12	66	81
OTROS	4	8	21	30

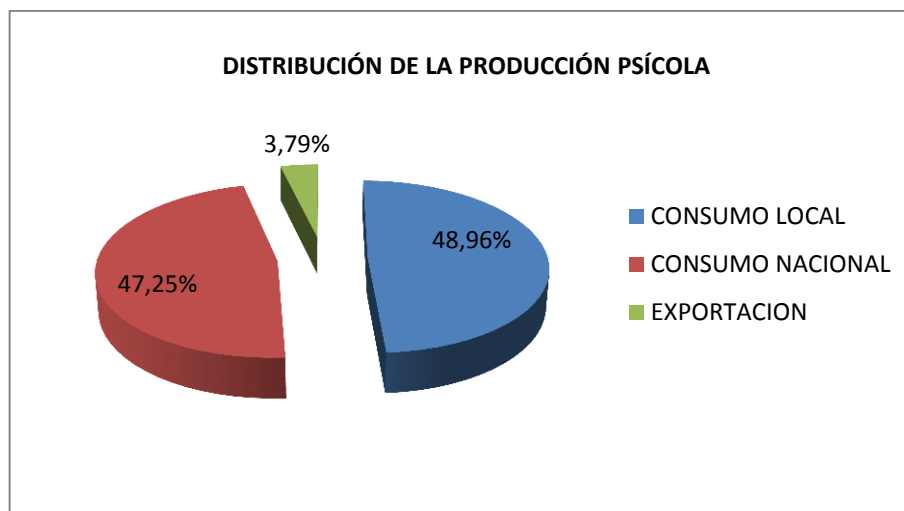
Fuente: Diagnóstico del Sector de Pesca y Acuicultura del Ecuador

### 2.13.2 Producción para consumo: Local, Nacional. Exportación

La producción de trucha en la provincia del Azuay es una de las más importantes a nivel nacional. De aquí se distribuye esta especie al mercado local, a los mercados nacionales e internacionales, tales como: Estados Unidos, Europa y Japón.

La producción de tilapia es menor en la provincia y se destina en su totalidad al consumo local.

Se realiza a continuación una representación de la producción psícola para el consumo local, nacional y exportación de la provincia del Azuay:



**Fuente:** III Censo Nacional Agropecuario

El consumo local y nacional de la producción piscícola, en Azuay, van casi de la mano, pues los porcentajes presentan mínimas diferencias.

### 2.13.3 Productos derivados

La producción piscícola presenta como producto derivado básicamente a la carne, que se la consume en la preparación de alimentos.



## 2.14 Otros sistemas de producción relacionados con Alimentos y Bebidas

En el Callejón Interandino del Ecuador, la explotación de cuyes ha sido parte integrante de las actividades productivas, desarrolladas especialmente por el pequeño agricultor. Esta actividad es aún más generalizada en zonas de menor desarrollo económico relativo, como es el caso de la provincia del Azuay; destacándose como una actividad complementaria en donde el sistema de alimentación se basa en el uso de los desechos alimenticios complementados con diversos forrajes. Sin embargo, el precio elevado de la carne de cuy, ha permitido que en la provincia se inicien pequeñas explotaciones comerciales que aplican a nuevas tecnologías en el proceso productivo, dando como resultado niveles de rentabilidad aceptable.

En cuanto a la producción de conejos, ésta es una actividad secundaria que no tiene mayor interés entre los pequeños agricultores de la provincia, debido a que la demanda es reducida.

Se presenta el siguiente cuadro que muestra la producción de conejos y cuyes en unidades en la provincia del Azuay:

OTRA PRODUCCION RELACIONADA CON ALIMENTOS		
PROVINCIA DEL AZUAY		
POR ANIMAL Y CANTON		
CANTÓN	CONEJOS	CUYES
	Unidades	Unidades
<b>TOTAL AZUAY</b>	<b>15.745</b>	<b>1.044.487</b>
Cuenca	11.591	482.454
Girón	77	34.589
Gualaceo	1.433	98.027
Nabón	486	62.178
Paute	437	71.093
Pucará	456	31.620
San Fernando	19	15.584
Santa Isabel	384	44.410
Sigsig	607	136.468
Oña	57	13.573
Chordeleg	18	24.347
El Pan	64	6.114
Sevilla de Oro	46	10.187
Guachapala	70	13.844

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

## **2.15 Prácticas Rituales**

Se describen a continuación algunos rituales en torno a la agricultura que practica la cultura Cañari durante sus fiestas. Esta cultura se encuentra ubicada actualmente en la región interandina, en las provincias del Cañar y Azuay, al sur de Ecuador; lo que comprende la presente zona de estudio.

El trabajo familiar y comunitario de esta cultura, está vinculado al desarrollo de la agricultura que se sustenta en la atención de cuatro ciclos biológicos fundamentales expresados en los procesos de regeneración, crecimiento, reproducción y fructificación.

En estos ciclos vitales la ritualidad se manifiesta en el uso de vestimenta, música, danza y alimentación especial, cargados de signos y símbolos que celebran cada ciclo de la vida (Solano, y otros, 2011) y son:

### **Killa Raymi**

Celebrada en el equinoccio de septiembre, en honor a las madres de la fertilidad: la luna, la tierra y la mujer. Es la época de descanso y preparación de la tierra

### ***Alimentación***

En la siembra de maíz y papas a fin de asegurar una excelente producción obligatoriamente se consume papas con cuyes asados, carne de res, mote o maíz seco cocido y *aswa* o chicha preparada de jora de maíz mientras todas las familias, incluidos los niños, participan en la *minga* o trabajo comunitario para la siembra; las mujeres se encargan en la preparación de los alimentos.

## **Kapak Raymi**

Celebrada en el solsticio de diciembre, en honor a todos los seres que han iniciado su ciclo vital. Es la época de la germinación y el nacimiento.

### ***Alimentación***

Para la celebración de esta fiesta en la casa del sacerdote se prepara el mote, el mismo que se guarda durante la fiesta en recipientes de carrizo llamado *taza*; así mismo, se prepara el *aswa* y se almacena en vasijas de barro. El sacerdote faena en ganado bovino para consumir en caldo y como palto especial se ofrece cuyes asados y carne; se consume también, como bocadillos, tortillas de maíz, buñuelos hechos con harina de maíz, con miel y queso.

## **Paukar Raymi**

Fiesta de florecimiento y maduración. Es celebrada en el equinoccio de marzo, es la época de la abundancia, el campo está lleno de todos los productos de la *Pachamama*.

### ***Alimentación***

En esta temporada las mujeres cañaris, pidiendo permiso a la *Allpa Mama*, ingresan a la chacra para cosechar los primeros frutos, actividad conocida como *chakrana*. Para el ritual de *Tayta Carnaval* las mujeres preparan el mote, las papas, asan cuyes, cocinan carne de res y preparan el *aswa*. Además, firman una *waka* en el centro de la casa, como una ofrenda para los *urku yayacuna* o espíritu de los cerros.

El *Urku Yaya* visita a media noche y se sirve del banquete ofrecido, dejando al *ayllu* en reciprocidad un *kushi* o suerte para que durante todo

el año esta familia tenga abundancia de cosecha, goce de buena salud y fortuna. Mientras tanto, si las familias que no realizan la ofrenda, el *Urku Yaya* deja el *Chiki* o mala suerte, por lo que la familia será abocada a una serie de dificultades.

### **Inti Raymi**

Fiesta en agradecimiento al Padre Sol y a la Madre Tierra por los frutos recibidos. Se celebra en el solsticio de junio, la época de cosechar los cultivos.

### ***Alimentación***

En este mes usando el maíz seco se prepara el *mote paruk*; con el maíz duro tostado se hace el *tashnu*; con el maíz molido y cocido se realiza el *chivil*; con el maíz tierno molido se prepara el *chumal* o las humitas; con la harina del maíz germinado se elabora la *aswa* o chicha de jora.

## **CAPÍTULO III**

### **COMUNIDADES EXISTENTES EN EL ÁREA DE ESTUDIO**

#### **3.1 Detalle de las Comunidades Existentes en el Área de Estudio.**

En la Provincia del Azuay, la comunidad indígena más grande existente y reconocida como etnia en el Ecuador, son los Cañaris, quienes se ubican entre ésta Provincia y Cañar.

En la época prehispánica el territorio de los Cañaris abarcaba desde Alausí en el norte hasta Loja y parte de El Oro.

En el espacio geográfico antes detallado se asentaron numerosos grupos, que a decir de Juan de Velasco, constituyen las parcialidades de los Cañaris, identificadas por topónimos que han sobrevivido hasta el presente, como es el caso de: Azogues, Burgay, Cañaribamba, Chuquipata, Cumbe, Guapán, Girón, Gualaceo, Molleturo, Paute, Sayausí, Tarqui, Tomebamba, Yunguilla y otros. Se entiende que en estas localidades existían aldeas de la etnia Cañari, que compartían una lengua, costumbres y tradiciones comunes, aunque la cohesión política parece haberse dado únicamente a raíz de la amenaza incáica, a fines del siglo XV. Cada una de estas parcialidades estaba gobernada, al igual que en otros pueblos de la época, por caciques o señores étnicos, los que recibían tributos y bienes, bajo la tradicional modalidad de los principios de la reciprocidad y redistribución (Almeida, 2000).

Las comunidades enunciadas anteriormente constituyen en la actualidad parroquias urbanas y rurales de la Provincia del Azuay, las cuales han adoptado el nombre de la parroquia a la que pertenecen. Los ancestros

de estas comunidades son los Cañaris, por lo que predomina en ellas, sin lugar a dudas, sus rasgos indígenas.

### **3.2 Comunidades a ser investigadas, las más representativas.**

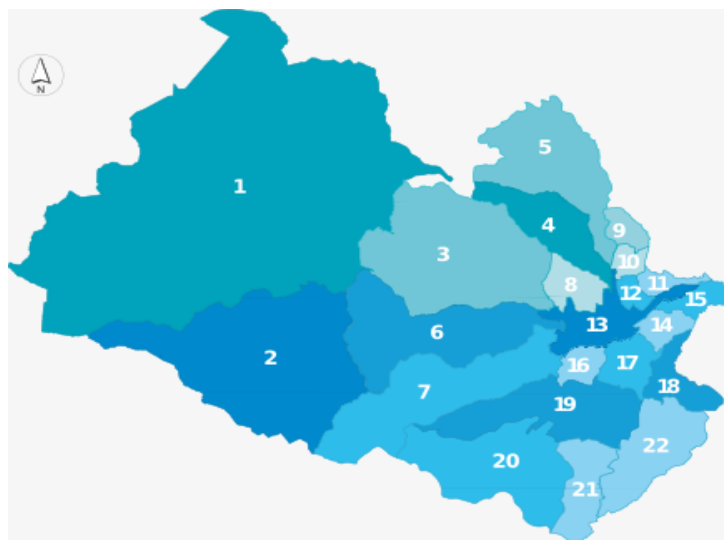
Del cantón Cuenca y Gualaceo, se han escogido dos comunidades que actualmente son reconocidas como parroquias, una rural y una urbana respectivamente; que a lo largo de esta investigación dan muestra de la importancia que tienen para la Provincia y son:

- Cantón Cuenca: Comunidad de Cumbe, parroquia rural.
- Cantón Gualaceo: Comunidad de Gualaceo, parroquia urbana.

#### **CANTÓN CUENCA: Comunidad de Cumbe**

Del Cantón Cuenca se analizará la *Comunidad de Cumbe*, que constituye una parroquia rural, la cual se encuentra ubicada a 27 kilómetros al sur de Cuenca, a 2.680 metros sobre el nivel del mar. Al norte limita con la parroquia Tarqui; al sur con la parroquia Jima y el cantón Nabón; al este con las parroquias San José de Raranga y Quingeo; y, al oeste con la parroquia Victoria del Portete.

Se presenta a continuación un mapa político de las parroquias rurales del Cantón Cuenca para conocer la ubicación de Cumbe:



*Parroquias rurales Provincia del Azuay*

**Fuente:** [http://www.municipalidadcuenca.gov.ec/?q=page\\_divisionpolitica](http://www.municipalidadcuenca.gov.ec/?q=page_divisionpolitica)

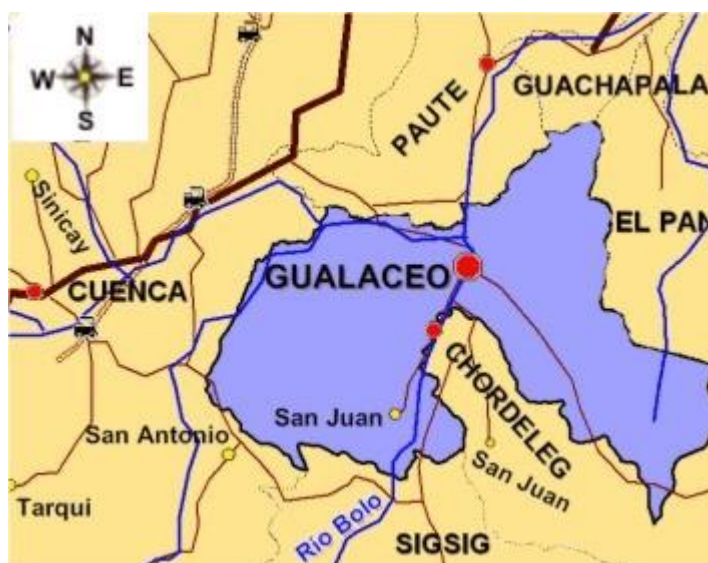
- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. Molleturo           | 12. Ricaurte                    |
| 2. Chaucha             | 13. Cuenca (Parroquias Urbanas) |
| 3. Sayausí             | 14. Paccha                      |
| 4. Chiquintad          | 15. Nulti                       |
| 5. Checa               | 16. Turi                        |
| 6. San Joaquín         | 17. El Valle                    |
| 7. Baños               | 18. Santa Ana                   |
| 8. Sinincay            | 19. Tarqui                      |
| 9. Octavio C. Palacios | 20. Victoria del Portete        |
| 10. Sidcay             | 21. <b>Cumbe</b>                |
| 11. Llacao             | 22. Quingeo                     |

Parroquia eminentemente campesina. Su economía se basa en la agricultura, cuya producción es destinada al consumo y al mercado. Es conocida por su espíritu religioso, además de las ferias de productos agrícolas y frutícolas; en donde el proceso migratorio, la inversión improductiva que ésta genera, los efectos sociales y otros, son visibles.

## CANTÓN GUALACEO: Comunidad de Gualaceo

El Cantón Gualaceo, es el más antiguo de la Provincia del Azuay y el segundo en importancia después de Cuenca, del cual se analizará la *Comunidad de Gualaceo*, que es una parroquia rural, la cual es considerada como el “Jardín Azuayo”, debido a su tierra rica en agricultura, y su clima templado; es uno de los productores de frutas más importantes en la región, además de granos y plantas. Ubicada a 36 km al este de Cuenca, dentro de un valle angosto que se inicia en Tahuay y termina en Sígsig; lugar en donde se cimienta gran parte de la cocina cuencana y de la provincia en general.

Se presenta a continuación un mapa de la ubicación del Cantón Gualaceo en la Provincia del Azuay.



Mapa Cantón Gualaceo **Fuente:** [http://www.viajandox.com/azuay/azuay\\_gualaceo.htm](http://www.viajandox.com/azuay/azuay_gualaceo.htm)



### **3.3 Características Socio – Económicas.**

#### **3.3.1 Características Históricas.**

Se describe a continuación las características históricas de Cumbe (Chinchilima, 2009) y Gualaceo (Orellana, 2011):

#### **CUMBE**

##### ***Período Aborígen***

Cumbe habitada, desde tiempos remotos, por diversas generaciones de Cañaris que dejaron sus huellas en costumbres y tradiciones, se dedicaron a la caza, a la agricultura y a la pesca en las riveras de sus caudalosos ríos; labores que dan una clara visión de su peculiar forma de vida.

Fue a la llegada de los Incas el sitio ideal para la fusión de las culturas Cañari – Inca donde edificaron sus templos. Existe un estudio realizado del sitio arqueológico denominado “Tambo Real de Inga Huasi” del cual en un informe se habla de la importancia de la presencia de los Incas en esta zona.

El complejo está ubicado en las parroquias de Cumbe y San José de Raranga; se accede al sitio por la vía Cuenca – Oña y es precisamente Cumbe el poblado más cercano.

Por el estilo de construcción de los elementos arquitectónicos y de su infraestructura y por el hallazgo superficial de cerámica, se puede inferir

que el sitio arqueológico fue construido durante el periodo incásico<sup>1</sup>. Según el cronista indígena Guamán Poma de Ayala (1587-1615), este sitio fue Tambo Real, lugar de descanso, en el *Kapacñan*<sup>2</sup>, al término de la segunda jornada de viaje, desde Tomebamba al Cuzco.<sup>3</sup>



*Arete ancestral encontrado en el Cerro Caushin, comunidad San Cápac.*

**Fuente:** Revista Etnográfica Yachac No. 10

### ***Período Colonial***

En la Tenencia Política de Cumbe reposa un documento que señala 1613 como el inicio de esta comunidad mientras archivos de la Curia Arquidiocesana de Cuenca mencionan que su fundación data de 1760 y otras referencias atribuyen su fundación al año 1692.

Su nombre primitivo fue *Cumbipirca* por los finos tejidos de lana que elaboraban los habitantes de la zona: *cumbi* o *chumbi* en kichwa significa tejido fino o pirca pared.

Se cree que fue el Cacique Luis Fermín Cumbe, al parecer de origen quiteño, quien junto a otros indígenas decidieron establecerse como comunidad; eligieron para ello, un primer sitio llamado *Shuga*, junto al *Caushin*.

---

<sup>1</sup> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural – Sub dirección del Austro.

<sup>2</sup> *Kapac ñan*, término de origen quichua: Camino real.

<sup>3</sup> Plan de Ordenamiento y Desarrollo de la Parroquia Cumbe, 2001, p. 11.

Al poco tiempo de su permanencia en este lugar, sus habitantes vieron la necesidad de trasladar el caserío a otro sitio porque *Shuga* no prestaba las condiciones apropiadas para el desarrollo del pueblo; se reubicaron entonces en *Coltapamba*, sitio del actual poblado.

Se conoce que en 1720 se crea la parroquia de San Bartolomé a la que se anexa Cumbe en calidad de anejo.

Cuarenta años más tarde, enviados por el Rey de España, llegan los frailes franciscanos Jodoco Ramírez y Juan Piña para catequizar a sus habitantes; ellos toman los cargos de Cura y Teniente Político del pueblo, funciones importantes para que esta comunidad adquiriera luego su independencia.

### ***Período Republicano***

Para esta época, habían pasado un sinnúmero de párrocos, entre ellos el cura José Antonio Ambrosi, de quien se dice era dueño de medio Cumbe y de un bien conocido deseo de apropiarse de todo el pueblo; los cumbeños no le permitieron, demostraron así la unión y valentía de su gente.

Cumbe se independiza de San Bartolomé y se convierte en Parroquia en 1850 para ser parte del cantón Cuenca. Al pasar el tiempo, el territorio de la Parroquia fue reduciéndose para dar paso a la fundación de Turi y Tarqui; y, desde hace pocos años, Victoria del Portete también dejó de pertenecerla.

En este período se inicia la construcción de la Iglesia, el 18 de Octubre de 1780, mediante la intervención del sacerdote Luis Sarmiento Abad. Sin embargo, sólo hasta 1943, cuando llega a la Parroquia el sacerdote

Emiliano Crespo Revilla<sup>4</sup>, continúa su construcción y termina la edificación del templo.



*Fachada de la iglesia de Cumbe. Foto: Paola Zurita.*

### ***Período Actual***

El desarrollo de Cumbe, desde su fundación hasta la actualidad, se debe sobre todo su trabajo empeñoso, cuenta con líderes comunitarios, comprometidos con la defensa de los intereses y derechos de la población de esta Parroquia.

Una de sus más importantes y singulares características es la majestuosidad de sus paisajes y campos; sus casas de tierra, de adobe o bahareque; la presencia de haciendas ganaderas y lecheras, aunque éstas, en los últimos tiempos, han disminuido de manera significativa.

La principal arteria de Cumbe fue por mucho tiempo la calle Vieja, hoy conocida como calle Sucre que conecta a la Parroquia con las ciudades de Cuenca y Loja; ésta vía está presente desde tiempos coloniales al igual que varios senderos que la circunvalan.

---

<sup>4</sup> Plan de Ordenamiento y Desarrollo de la Parroquia Cumbe, 2001, p. 12.

A través de ésta calle, Antonio José de Sucre, el 22 de febrero de 1822, con un extraño y diminuto carruaje, con llantas de pesado hierro, seguido por sus tropas, se enfilaba a la campaña definitiva por la Independencia; desde entonces, ésta vía recibe el nombre de calle Sucre.

Con posteridad, se construyen las vías Cumbe – Shisho (1850), la Panamericana Antigua (1940), la Cumbe – Jima (1953) y la Panamericana Sur (1987).

Cumbe está formada, en su gran mayoría, por familias con ingresos económicos reducidos; por ello, siempre ha existido una permanente ola de migración: primero hacia la Costa ecuatoriana para trabajar en las grandes haciendas; luego hacia los EE.UU.; en los último tiempos a España, Italia, Inglaterra, Canadá; y, una minoría, migra a Cuenca para prestar servicios en obras de construcción, fábricas, empleos domésticos, etc.

## **GUALACEO**

### ***Período Aborígen***

Se desconoce a plenitud, quienes habrían sido los primeros habitantes de lo que hoy es el valle de Gualaceo, pero en la historia se han registrado los nombres de las culturas prehispánicas que habitaron los territorios de lo que hoy es la provincia del Azuay y Cañar: Chobsi, Narrío, Pirincay, Cashaloma, Tacalshapa y Cañari.

La evidencia más concreta que da cuenta de los asentamientos prehispánicos está relacionada con los Cañaris, quienes se sintieron atraídos por el clima templado, el suelo fértil y el tesoro que el río Santa Bárbara trae en sus aguas por el oro y la plata; y esa fue quizás, otra de las razones por la que se establecieron en esta zona. A la vez que los

Cañaris se habían establecido en toda la región, se dice que también escogieron estos sitios para huir de la conquista inca de la ciudad de Tomebamba, en el último tercio del siglo XV.

No se sabe con certeza el tiempo en el que Gualaceo fue habitado por los Cañaris, pero en el siglo XVI, cuando los conquistadores castellanos llegaron a esta zona, era evidente que Gualaceo, junto con Paute y Sígsig fueron el refugio de los Cañaris que huyeron de la dominación inca de la ciudad de Tomebamba, la cual estaba destinada, a ser, la segunda capital de Tahuantinsuyo.

### ***Período Colonial***

Sebastián de Benalcázar, el fundador de Quito, junto con otros españoles, llegan en abril del año 1534 a la zona de Gualaceo, donde se levanta un campamento para la tropa junto al Río Santa Bárbara. El aprecio de los castellanos por esta tierra cañarí fue grande y muchos de ellos se unieron a ella en lazos de matrimonio. Ellos, guardaban gratos recuerdos de este asentamiento, por lo que se propuso el proyecto de fundar una ciudad.

Gualaceo, nace como asentamiento hispano alrededor del año 1540 y aunque fue una población minera, ya se perfilaba para ser una gran ciudad, tanto por su riqueza cuanto por la privilegiada ubicación geográfica, en un valle bañado de cinco ríos: Santa Bárbara, San Francisco, Shío, San José y Guaymincay.

La Monografía del Azuay, obra del Capitán Luis Mora, dice, por ejemplo: "Gualaceo, cantón de la provincia del Azuay y villa colonial es, según antiguos documentos, población española anterior a Cuenca, la que al principio no fue sino proyecto de ciudad". Ese proyecto de ciudad nunca se concretó, pues cuando el capitán Gil Ramírez Dávalos llegó a estos lares con la encomienda de fundar una urbe, que según disposiciones del tercer Virrey del Perú, don Andrés Hurtado de Mendoza, debía ser

homónima de Cuenca de España, se encuentra con Tomebamba, en donde realiza la fundación de la capital azuaya el 12 de abril de 1557.

Así, para algunos historiadores, Gualaceo nunca llegó a ser fundada como urbe, pero posiblemente, el grupo humano que habitó estas tierras en ese entonces propició un asentamiento espontáneo y el territorio fue dado forma según los dictámenes de las Leyes de Indias que se tenían en la época.

El promisorio pueblo empezó entonces a ser conocido con el nombre Cañari de "Gualaceo", y en el año de 1757 es ascendido a parroquia eclesiástica de la ciudad de Santa Ana de los Ríos de Cuenca.

### ***Período Republicano***

Una vez que el Ecuador se constituyó en un país independiente, al separarse de la Gran Colombia, en 1822, Gualaceo fue designada parroquia principal y cabecera del cantón de este mismo nombre. En 1824, en la ley de la División Territorial del Ecuador se designó que las cabeceras de cantón sean erigidas en Villas, y es así como continuó su desarrollo durante el siglo XIX. Su perfil urbano fue consolidado alrededor de la iglesia matriz.

### ***Período Actual***

El siglo XX llegó y en las primeras décadas ocurrió una dolorosa circunstancia que ha conspirado en contra de la historia documentada de Gualaceo, pues el 20 de febrero de 1922 aconteció un levantamiento de los indígenas de San Juan, quienes bajaron a la ciudad y produjeron, un incendio que acabó con los archivos históricos de la urbe y de otros pueblos de la provincia.

En las últimas décadas, un fenómeno social de grandes magnitudes que ha repercutido en el crecimiento de Gualaceo y ha transformado su cultura es la migración. Esto ha venido aconteciendo desde los años 1930 – 1940 hacia el Oriente, pero luego, en las décadas de 1950 y 1960, empezó una migración hacia la costa y desde los años 1970 hasta nuestros días ha sido principalmente hacia EE.UU, Canadá e Italia.

El desastre de la Josefina, ocurrido en 1993, fue un hecho que marcó la vida de Gualaceo, esta catástrofe física alteró todo en un solo instante. El aislamiento por la pérdida de carreteras fue la causa de una debacle económica, el atraso y la pobreza de los pueblos orientales, pero restablecidas las vías, la urbe retornó a la normalidad.

En el año 2002, se declaró al Centro Histórico de Santiago de Gualaceo como Patrimonio Cultural del Ecuador.



*Fachada iglesia central Gualaceo. Foto: Paola Zurita*



### **3.3.2 Origen Cultural.**

#### **CUMBE**

Los antepasados de Cumbe están representados principalmente por Cañaris, que luego se fusionaron con la cultura Inca en su llegada; lo que la convierte en una comunidad con raíces indígenas.

Más adelante con la conquista española, durante el siglo XVIII, llegan frailes franciscanos a catequizar a los habitantes de esta comunidad y es cuando empiezan a delimitarse las grandes haciendas de la Parroquia, en su mayoría de propiedad de la Iglesia; una de ellas, se emplazaba en los terrenos del actual Colegio de Cumbe.

Con la llegada de los franciscanos esta comunidad indígena cambió principalmente su creencia religiosa, pero su modo de vida conserva rasgos ancestrales muy importantes.

#### **GUALACEO**

La comunidad de Gualaceo tiene su origen étnico en los Cañaris, pues una parte de ellos habitaba esta región antes de la llegada de los Incas y otros Cañaris que vivían en Guapondélig se trasladaron a este valle para huir de la conquista Inca. Incluso los asentamientos prehispánicos que se encuentran actualmente, pertenecen a los Cañaris y no hay huellas que los Incas llegaron a este territorio; quienes sí lo hicieron fueron los españoles, a raíz de lo cual la comunidad atraviesa por un proceso de mestizaje porque muchos se unieron en matrimonio con los nativos .

De este modo, es importante entender que Gualaceo tiene habitantes indígenas y mestizos, quienes por sus raíces ancestrales mantienen hasta la actualidad costumbres que están arraigadas a su cotidianidad.

### 3.3.3 Características Demográficas.

Para la presentación de los datos de la Parroquia de Cumbe, se va a tomar como base un censo realizado en el año 2000 por el Consejo de Salud de Cuenca, La Universidad de Cuenca y el Programa Población y Desarrollo Local Sustentable (PYDLOS), con el cual se obtuvo la obra: “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe” (Cuenca, Universidad, & PYDLOS, 2001).

De la Parroquia de Gualaceo se toma como base el “Censo Familia, Mujer, Migración Internacional y Actividades Productivas: Gualaceo” realizado en el año 1998 y algunos datos del Censo de Población y Vivienda del INEC realizado en el año 2010, del cual se pudieron encontrar datos como cantón, porque esta entidad, no dispone al momento de datos publicados de parroquias (Cuenca, UNFPA, & PYDLOS, 1998).

#### 3.3.3.1 Número de habitantes por Género (sexo).

#### CUMBE

POBLACION POR GÉNERO (SEXO)			
PARROQUIA CUMBE			
Área	Hombres	Mujeres	Total
Urbana	500	616	1116
Rural	1296	1544	2840
<b>Total</b>	<b>1796</b>	<b>2160</b>	<b>3956</b>

**Fuente:** Libro “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe”.

El último registro censal en la parroquia de Cumbe contabilizó un total de 3956 habitantes de los cuales el 45% corresponde a población masculina y el 55% es población femenina. El 72% de la población de hombres y mujeres se concentra en los sectores rurales de la parroquia. Tan sólo el 28% vive en la cabecera parroquial Cumbe. Por otra parte, la distribución de la población dentro del área urbana y rural, es similar. En ambos casos, la mayor parte de la población esta constituida por mujeres.

## **GUALACEO**

<b>POBLACION POR GÉNERO (SEXO)</b>			
<b>PARROQUIA GUALACEO</b>			
<b>Área</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Urbana	3763	4775	8538
Rural	4716	5139	9855
<b>Total</b>	<b>8479</b>	<b>9914</b>	<b>18393</b>

**Fuente:** Libro “Censo Familia, Mujer, Migración Internacional y Actividades Productivas: Gualaceo”.

Como podemos ver en el cuadro anterior, la mayor población de parroquia urbana Gualaceo cantón corresponde a las mujeres con un porcentaje del 53.90% de las cuales la mayoría se encuentran concentradas en el sector rural ya que las principales actividades económicas se realizan en este sector. En relación a la población masculina esta ocupa un 46.10% del total y de igual manera se encuentra concentrada en su mayoría en el sector rural.

### 3.3.3.2 Número de habitantes por Rango de Edad.

#### CUMBE

<b>POBLACION POR GRUPOS DE EDAD Y GÉNERO (SEXO)</b>			
<b>PARROQUIA CUMBE</b>			
<b>Rango de edad</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
0 a 4	200	211	411
5 a 9	245	255	500
10 a 14	286	252	538
15 a 19	249	249	498
20 a 24	128	207	335
25 a 29	87	160	247
30 a 34	76	114	190
35 a 39	74	121	195
40 a 44	66	101	167
45 a 49	61	100	161
50 a 54	74	96	170
55 a 59	53	66	119
60 a 64	56	64	120
65 a 69	36	34	70
70 a 74	41	45	86
75 a 79	22	27	49
80 a 84	16	22	38
85 y más	11	23	34
No contesta	15	13	28
<b>Total</b>	<b>1796</b>	<b>2160</b>	<b>3956</b>

**Fuente:** Libro “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe”.

Los grupos de población de niños y adolescentes, comprendidos entre los 5 a 9 años y los 10 a 14 años, representan el 37% de la población total. Constituyéndose en la población en edad escolar, de allí, es necesario considerar sus demandas en cuanto a educación principalmente. Los grupos de edad comprendidos entre 15 a 64 años representan el 56% mientras que la población de 65 años y más, es de tan solo el 7%, sin embargo, sus necesidades se centran en aspectos de salud y apoyo social. La población de la parroquia, es joven y está en edad productiva.

Sin embargo, la población masculina tiene una disminución drástica en los grupos de edad de 20 a 44 años, debido principalmente al proceso migratorio que afecta a la parroquia y que abarca también a la población femenina comprendida entre los 25 y 49 años.

## GUALACEO

<b>POBLACION POR GRUPOS DE EDAD Y GÉNERO (SEXO)</b>			
<b>CANTÓN GUALACEO</b>			
<b>Rango de edad</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Menos de 1	121	141	262
1 a 4	952	853	1805
5 a 9	1210	1263	2473
10 a 14	1351	1395	2746
15 a 19	998	1069	2067
20 a 24	549	814	1363
25 a 29	375	587	962
30 a 34	381	628	1009
35 a 39	377	518	895
40 a 44	353	515	868
45 a 49	350	369	719
50 a 54	302	354	656
55 a 59	208	254	462
60 a 64	173	237	410
65 a 69	174	204	378
70 a 74	178	148	326
75 a 79	83	138	221
80 a 84	91	75	166
85 y más	57	89	146
No contesta	196	263	459
<b>Total</b>	<b>8479</b>	<b>9914</b>	<b>18393</b>

**Fuente:** Libro “Censo Familia, Mujer, Migración Internacional y Actividades Productivas: Gualaceo”.

De acuerdo a los datos presentados en el cuadro anterior, se puede concluir que el mayor porcentaje de población de Gualaceo, de acuerdo a la edad, se concentra en los niños y niñas de 0 a 9 años y en los adolescentes (hombres y mujeres) desde los 10 a los 19 años. De igual

manera y en concordancia con el punto anterior, en la mayoría de los rangos de edad el porcentaje de mujeres es mayor que el de hombres.

### 3.3.3.3 Número de habitantes por Nivel de Escolaridad.

#### CUMBE

<b>NIVEL DE ESCOLARIDAD DE LA POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MAS POR SEXO</b>			
<b>PARROQUIA CUMBE</b>			
<b>Niveles de instrucción</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Ninguno	241	392	633
Centro de Alfabetismo	65	121	186
Primario	681	527	1208
Secundario	412	374	786
Post bachillerato	54	24	78
Superior	14	7	21
Postgrado	1	0	1
No declarado	268	364	632
<b>Total</b>	<b>1736</b>	<b>1809</b>	<b>3545</b>

**Fuente:** Libro “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe”.

Como se puede observar los niveles de escolaridad en la parroquia de Cumbe son muy bajos, la gran mayoría solo han llegado a culminar sus estudios primarios y en menor proporción los estudios secundarios. No existen las oportunidades suficientes para acceder a la educación superior y menos para posgrados. Los niveles de analfabetismo son muy altos, en lo que se refiere a la población masculina esta llega al 7% del total de la población de Cumbe, mientras que el analfabetismo de la población femenina es del 11%, esto debido a que la población de mujeres es mayor y la mayoría de su tiempo lo dedican a las labores de la agricultura.

## GUALACEO

POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MAS POR ÁREAS Y SEXO SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN									
Niveles de instrucción	Hombres			Mujeres			Total		
	Urbano	Rural	Total	Urbano	Rural	Total	Urbano	Rural	Total
Ninguno	107	959	1066	285	2478	2763	392	3437	3829
Centro de Alfabetismo	11	51	62	26	50	76	37	101	138
Primario	2434	7824	10258	3086	9236	12322	5520	17060	22580
Secundario	1092	915	2007	1443	988	2431	2535	1903	4438
Post bachillerato	33	9	42	33	10	43	66	19	85
Superior	282	74	356	276	90	366	558	164	722
Postgrado	4	0	4	4	0	4	8	0	8
No declarado	200	650	850	205	710	915	405	1360	1765
<b>Total</b>	<b>4163</b>	<b>10482</b>	<b>14645</b>	<b>5358</b>	<b>13562</b>	<b>18920</b>	<b>9521</b>	<b>24044</b>	<b>33565</b>

**Fuente:** Censo de Población y Vivienda 2010 INEC.

Debido a que no existen datos en relación a los niveles de escolaridad en la parroquia urbana de Gualaceo, se presentan datos de los niveles de escolaridad en el cantón que lleva el mismo nombre. Como se puede ver en el cuadro anterior, el nivel de escolaridad en la población de Gualaceo, es muy bajo en los niveles secundario, superior y de postgrado e incluso existe una gran cantidad de personas (3829) que no poseen ningún nivel de escolaridad, es decir, hay un gran porcentaje de analfabetismo y que de acuerdo a los datos presentados, en su mayoría son las mujeres quienes no poseen ningún nivel de educación debido a que sus actividades principales se realizan en el campo y por lo tanto no tienen tiempo y espacio para estudiar.

### 3.3.3.4 Número de habitantes por Nivel Socio – Económico.

#### CUMBE

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 8 AÑOS Y MAS POR SEXO			
SEGÚN ACTIVIDADES ECONOMICAS			
Grupos de ocupación	Hombres	Mujeres	Total
Gerentes, comerciantes, afines	5	2	7
Profesional, técnico, afines	11	6	17
Educador, empleado, afines	43	30	73
Pequeño comerciante, pequeña industria	36	66	102
Artesano, cuenta propia	330	347	677
Chofer, trabajador de servicios	144	58	202
Obreros agrícolas	357	15	372
Vive de la renta del capital	2	1	3
Busca trabajo	36	16	52
<b>Total</b>	<b>964</b>	<b>541</b>	<b>1505</b>

**Fuente:** Libro “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe”.

De acuerdo a los datos presentados en el cuadro anterior, la mayoría de la población económicamente activa de 8 años y más, tanto hombres como mujeres se dedican a actividades artesanales y agrícolas. El 71% de los hombres se dedican a estas actividades, mientras que las mujeres que realizan estas actividades representan el 67% del total de la población femenina de la parroquia de Cumbe.

#### GUALACEO

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE 5 AÑOS Y MAS POR SEXO			
SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES			
Grupos de ocupación	Hombres	Mujeres	Total
Miembros profesionales y técnicos	190	150	340
Empleados de oficina	98	189	287
Trabajadores de servicios	490	762	1252
Agricultores	1758	1219	2977
Operarios y operadores	3104	1464	4568
Trabajadores no calificados	2116	1379	3495
Otros	282	146	428
<b>Total</b>	<b>8038</b>	<b>5309</b>	<b>13347</b>

**Fuente:** Censo de Población y Vivienda 2010 INEC.



El mayor porcentaje de la población económicamente activa de 5 años y más del cantón Gualaceo se dedica a actividades relacionadas con la agricultura, que incluyen, el trabajo agrícola de cultivo y cosecha, la operación de maquinaria y herramienta agrícola y servicios relacionados con la agricultura que en analogía es lo que se puede evidenciar en la parroquia urbana de Gualaceo y en general en la gran mayoría del área rural de las provincias de la sierra ecuatoriana.

### **3.3.4 Actividades Principales que se desarrollan en la Comunidad**

#### **3.3.4.1 Conocimientos y Prácticas Ancestrales.**

Algunos habitantes indígenas de la comunidad de Cumbe mantienen conocimientos ancestrales que sin lugar a dudas es heredada de sus antepasados Cañaris e Incas, pues funden su cosmovisión en una triada teogónica compuesta por *Pachakamak* o el Padre Creador y Cuidador del Universo; *Pachamama* o Madre Naturaleza y el *Inti* o Sol (Solano, y otros, 2011).

#### ***Pachakamak***

Es el Gran Benefactor, Dador de Vida, el Universal Hacedor de Formas, el Dios Supremo; por ello, impactaba la buena producción de la agricultura: una parte servía para la economía familiar, la otra era almacenada por un tiempo determinado para el sustento de la comunidad y en esta forma se evitaba la migración familiar.

### ***Pachamama***

Es considerada como la Madre Naturaleza, suelen decirle también Madre Tierra, en tal virtud viene a ser un inmenso seno materno dentro del cual se desenvuelve la vida humana. *Pachamama* es considerada también la matriz de agua, que todo lo anima y revive; Diosa de Fecundidad de la que todo brota, ello sustenta, cuida, anima en todo momento y acoge tanto en la vida y hasta después de la muerte.

### ***Tayta Inti***

Es el Padre Sol que da fuerza y energía a todo ser viviente: plantas, animales, Madre Tierra, los cerros, lagunas, el hombre están llenos de su fuerza y energía; energía que viene del mismo Gran Creador y Hacedor de las cosas del universo, de *Pachakamak*.

Se los invoca para obtener fertilidad en las siembras de maíz y para obtener buenas cosechas. Se suele realizar rogativas, sahumeros, música y danzas; de igual manera, durante el período del deshierbe, de la época de floración y en la cosecha. En estas ceremonias también se relatan mitos, cuentos, leyendas de la siembra, de la producción y de la cosecha.

#### **3.3.4.2 Modos de Comportamiento Comunitarios Ancestrales.**

Cumbe y Gualaceo al tener entre sus habitantes a personas indígenas, tienen similares modos de comportamientos comunitarios ancestrales, por lo que se hablará de tres básicamente, los cuales engloban a las dos parroquias en estudio:

## CUMBE Y GUALACEO

### La minga

La minga se realiza con el objetivo de terminar rápido alguna actividad programada. Heredada desde tiempos remotos, es un trabajo que lo realiza un grupo de personas, que son convocadas para labores de rotación del suelo, para las siembras y las cosechas, para actividades vinculadas con la construcción, con la limpieza de canales de agua, etc. La minga es un vínculo de unión, en donde existe diálogo, risas y juegos; es una costumbre ancestral que permanece aún entre la gente de estas parroquias.

La minga se convocaba a través de la quipa, instrumento de viento, que servía para citar a reuniones de la comunidad; el sonido de la quipa anunciaba los encuentros para las mingas o trabajos comunitarios.



*Minga para acarreo de materiales del sistema de agua integral cumbe 2008,*

*inga huasi – Gañandel. Foto: Hernán Sacaquirín.*

La comida tradicional para las mingas era quinua con papas, que se preparaba en *ollas de barro* y un trozo de carne de chanco, que se lo asaba en *pailas de bronce*. Medio siglo atrás, no se consumía arroz de castilla, no se bebía el aguardiente o trago; durante el trabajo se tomaba

poco debido al elevado costo que tenía y a la dificultad de conseguirlo porque era prohibido su expendio (Chinchilima, 2009).

### **Mesa Pampa**

La mesa pampa es una costumbre ancestral, propia de los pueblos andinos, que se mantiene a fin de compartir los alimentos con quienes participan en las mingas o en aquellas celebraciones organizadas en torno a fiestas religiosas y sociales.

La mesa pampa se forma con manteles tendidos sobre el suelo, donde se sirve los alimentos, que son llevados en “tongas<sup>5</sup>”; luego son esparcidos sobre los manteles, en forma equitativa, para disfrutarlos en un ambiente de alegría y buen gusto. Se comparten cuyes, papas, gallinas, mote, quesillo, ají, pan, chicha entre otros (Chinchilima, 2009).

Guarda un orden ritual y en actos especiales se procede así (Landívar, 2004):

- Las mujeres preparan comida como cuyes, que se asan utilizando los *cangadores*, también cocinan en *ollas de barro* papas, gallinas, mote, elaboran quesillo, ají en *pedras de moler*, pan en *hornos de leña* y chicha en el *cántaro pucuchidor*. Trasladan la comida al campo en *canastos de mimbre y medianos* (lavacaras).
- Los hombres ubican un sitio adecuado que, generalmente, es un potrero, en el que tienden manteles al que vierten el mote.
- Los sacerdotes o dueños de casa ofrecen los *medianos* de papa con: cuy, pollos, cabezas de chanco y huevo; principalmente, colocándolos sobre el mote.

---

<sup>5</sup> *Tongas*, término utilizado para referirse a los fiambres envueltos en manteles.

- Retiran los *medianos* y entregan a las mujeres para que desmenucen las presas.
- Se riegan las papas y la carne ya desmenuzada sobre el mote.
- Algunos visitantes también lo hacen con sus “*tongas*”.
- Hay un agradecimiento a la Virgen o a Dios por las bondades recibidas, antes se lo hacía a la *Pachamama*, que es la dadora de todo bien y al *Inti* (sol) que es el que nos da el calor y la luz para que crezcan las plantas, y se brindaba con chicha (en el pasado se regaba un vaso con chicha como regalo a la pachamama).
- Se procede a comer.
- Los priostes o dueños de la casa brindan constantemente chicha o licor.
- Una vez que se termina de comer las mujeres recogen lo que sobró y se reparten (*wancha*), para que conviden a los familiares en especial a los que no llegaron por alguna razón.



Mesa pampa (papas y mote)

*Mesa Pampa en Cumbe. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

### **3.3.4.3 Religión y Creencias Ancestrales.**

#### **CUMBE**

La comunidad de Cumbe practica la Religión Católica a partir del siglo XVIII, cuando el Rey de España, envía a frailes franciscanos a catequizar a sus habitantes. En la actualidad el 90% de ellos siguen siendo católicos. En la plaza principal tienen una iglesia que data de muchos años, a la cual acuden todos los domingos y días festivos a cumplir con los deberes establecidos por la religión. El Santo particular de devoción de casi todos los Cumbeños es San Luis de Cumbe, a quien lo llaman también el Señor de los Milagros (Pilla Malla, 1995 - 1996).

Existe un número de habitantes de la comunidad que en la última década han ido creyendo y aceptando a otros grupos religiosos con son “Los Testigos de Jehová”, “Mormones” “Evangélicos”, etc. Quienes tienen la mayor cantidad de gente son los Evangélicos, incluso tienen un templo en el Centro Parroquial, su guía espiritual es el Pastor.

#### **GUALACEO**

La comunidad de Gualaceo practica en un 90% aproximadamente la religión Católica. El mayor templo es la Iglesia Matriz, ubicada en las calles Dávila Chica y 3 de Noviembre; por su forma y volumen se integra al núcleo central de la urbe, al frente de la cual se ubican las organizaciones del gobierno local de Gualaceo.

En la época colonial se construyó el primer templo que tuvo Gualaceo por los misioneros franciscanos (1581 – 1850). En 1850 se colocó la primera piedra para la construcción del segundo templo de Gualaceo con la presencia del Obispo de Cuenca, el franciscano Mons. José Manuel Plaza.

Algunos habitantes también son parte de otras religiones como los “Cristianos”, “Testigos de Jehová”; entre otras, pero representan sin lugar a dudas una minoría.

#### **3.3.4.4 Rituales y Fiestas Populares.**

##### **CUMBE**

En la comunidad de Cumbe hay un rito funerario que llama la atención, porque en él se incluyen alimentos, se denomina *Lavar el Quinto*; y varias fiestas populares, entre las más importantes: *Fiesta del Patrón Señor de los Milagros*, *El Pase del Niño* y *Carnaval* (Chinchilima, 2009).

##### ***Lavar el Quinto***

Desde el momento del deceso de una persona, todos quienes conocieron al difunto colocan velas a su alrededor; durante la segunda noche del velorio, se escoge a seis hombres entre los presentes para que sean los cavadores.

Una vez comprometidos se ponen de acuerdo y el resto de la noche se dedican a confeccionar la *mullapa*<sup>6</sup> que se elabora con ramos bendecidos; para esto, el cavador mayor pide agua hervida para lavarse las manos y

---

<sup>6</sup> *Mullapa*, término de origen quichua: látigo de ramos.

juntos remojando con el agua caliente, los cavadores van deshaciendo las hebras del ramo y trenzando la *mullapa*.

Una vez terminado de tejer y siendo las doce de la noche, colocan la *mullapa* o cordón en la cintura del difunto/a, sobre la túnica blanca que llevan puesto; el lazo va al costado derecho si es varón y al izquierdo si es mujer.

Al día siguiente, tercer día del fallecimiento, los cavadores van temprano al cementerio para excavar la fosa donde será depositado el cadáver. Los cavadores reciben un litro de trago de contrabando y una cajetilla de cigarrillos para evitar el aire malo.

Es entonces cuando el féretro, acompañado del cortejo fúnebre, se dirige a la iglesia donde recibe la bendición durante la misa de cuerpo presente para luego dirigirse al Campo Santo donde será enterrado después de la última oración.

Los familiares se despiden del difunto lanzando flores sobre el ataúd mientras los cavadores con un lampón<sup>7</sup> ofrecen tierra a quienes deseen lanzarla sobre el féretro, antes de proceder a tapar la sepultura.

Una vez terminado el entierro, se dirigen a la casa del doliente/a. Al cuarto día, los cavadores realizan el *auquish*<sup>8</sup> entre bromas y mientras convidan tragos, visitan las casas de los familiares, amigos y demás conocidos de la persona fallecida para comunicarles que el difunto, cuando estaba vivo, había dicho que había dejado encargando una gallina, cuyes, aguardiente u otra cosa.

Entonces la gente se daba cuenta que existía la necesidad de responder a esta petición y entregar algo voluntario: zambos, cuyes, gallinas, zapallos, maíz, fréjol, habas; de acuerdo a la ocasión y al tiempo, se recogía poco o grandes cantidades y esto se llevaba a la casa del velatorio para preparar las celebraciones del día siguiente.

---

<sup>7</sup> *Lampón*, término utilizado para denominar a una lampa ancha.

<sup>8</sup> *Auquish*, término de origen quichua: recoleta de productos varios.



Los deudos y demás familiares al quinto día recogen toda la ropa y demás pertenencias del difunto/a, para lavarlas en las partes más profundas del río, donde existe bastante agua.

Mientras algunos lavan la ropa, otros encienden el fuego en la orilla del río para hervir el agua y brindar a los presentes “canelazos”. Una vez lavadas todas las pertenencias del difunto, se procede a hacer bañar a los dolientes, para así darles consuelo; se inicia con el viudo/a, luego con los hijos/as y parientes cercanos, después vecinos, amigos y demás conocidos.

Esta singular ceremonia es conocida como “Lavar el Quinto” y era aprovechada para que los cavadores bañaran también, por encargo de padres y familiares, a los muchachos filáticos y desobedientes.

Al terminar el lavado, retornaban a casa y con el *auquish* recogido se cocinaba seleccionando los productos; en algunas ocasiones se hacían remates y el dinero recogido se entregaba para ayudar a la familia del fallecido.

Se pueden destacar también algunas Fiestas Populares en Cumbe y son:

### ***Fiesta del Patrón Señor de los Milagros***

Cumbe no pierde la herencia que dejaron sus antepasados. Inicia el calendario festivo con las fiestas patronales en las cuales participan todas las comunidades.

“En el año de 1946 con la llegada del párroco, el Sacerdote Dr. Emiliano Crespo Revilla se continúa con las fiestas religiosas tradicionales”<sup>9</sup>. La misma que es una responsabilidad compartida; la organización de los actos de la fiesta, no recae en una sola persona o familia, todos los priostes asumen el mismo compromiso.

---

<sup>9</sup> Archivos Junta Parroquial de Cumbe, Historia de Cumbe.

El hecho es más visible en la caballería donde cada jinete representa a un sacerdote, igual sucede con las maceteras, burleras, pendoneras, quienes adornan con toques coloridos la iglesia parroquial, además de la casa donde se realiza la fiesta y los altares sobre los cuales se coloca la imagen del Señor de los Milagros para ofrecerle absoluta devoción y respeto.

Una síntesis de la tradición realizada desde épocas remotas hasta nuestros días es la llegada, al Centro Parroquial desde los distintos barrios; los acompañantes de estas fiestas son los: guías<sup>10</sup>, pendoneras<sup>11</sup>, burleras<sup>12</sup>, maceteras<sup>13</sup>, sacerdotes<sup>14</sup>, floreras<sup>15</sup> chamiza, venados, vaca loca, curiquingues<sup>16</sup>, las autoridades civiles y eclesiásticas.

Después de entrar al centro y ganar la plaza<sup>17</sup>, se dirigen al templo para ser partícipes de la Santa Misa. Una vez terminada la misa se dirigen a los alrededores de la plaza a observar los diferentes actos que darán realce a la noche de vísperas, sin duda, un espectáculo admirable con pendoneras, baile de los guías, floreras: cada grupo hace su presentación de acuerdo al orden que haya dispuesto el sacerdote mayor.

Las músicas que entonan las orquestas y bandas de pueblo desde las posadas, ponen el ritmo de fiesta. La chamiza a un costado espera paciente el instante propicio para brindar su lumbre y calor, cuando esto sucede, la vaca loca acompañada del reto, curiquingues y guías, hace su entrada triunfal y se roba la noche entrando con el sábado de la víspera.

---

<sup>10</sup> Jinetes que cabalgan los caballos.

<sup>11</sup> Personas que llevan el pendón o guión, que es una especie de emblema religioso que se utiliza en la procesión, consta de un palo de aproximadamente un metro de largo, que tiene en su extremo superior una esfera de metal y sobre ésta una cruz; de la parte inferior de la esfera nace una tela blanca que se estrangula una o dos veces, creando de esta manera unas toscas esferas de unos 20 cm. de diámetro, las mismas, que no pierden su forma por llevar dentro papel periódico arrugado. Las pendoneras van vestidas con sus mejores trajes de gala.

<sup>12</sup> Acompañantes de la señorita pendonera, portan velas y una cinta amarrada al pendón.

<sup>13</sup> Señoras saumeriantas (incienso).

<sup>14</sup> Organizadores de las festividades.

<sup>15</sup> Señoritas que transportan ramos de flores durante la procesión y arreglan el altar.

<sup>16</sup> Aves que habitan en los cerros, lejos de los poblados.

<sup>17</sup> Tradición de caminar alrededor de la plaza y después dirigirse al templo-

El día domingo continúa la fiesta y después de la Santa Misa salen a la procesión, llevando a hombros la imagen del Señor de los Milagros; le acompañan las loas que lanzan flores y adornan las calles, regresan al Templo después de recorrer el respectivo barrio.

El Reto es quien juzga las acciones equivocadas de las autoridades; las comparsas presentan sus danzas; los guías cabalgando a los amaestrados caballos son aquellos que invitan al regocijo y a lanzar los tiros (frutas, bebidas y una variedad de productos).

Algo similar ocurre en Junio, en las fiestas de medio año o fiestas de San Juan, característico por el corte de la cabeza de gallo o gallo pitina<sup>18</sup>.



*Procesión del Señor de los Milagros. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

### ***El Pase del Niño***

El Pase del Niño es un acontecimiento que permanece latente en el corazón de los habitantes quienes cada año se encaminan a la larga peregrinación desde el Centro de la Parroquia hacia la avenida principal para luego retornar hacia el sitio de partida. Unidos por una misma causa: recordar el nacimiento del Niño Jesús.

---

<sup>18</sup> Pitina, término quichua que significa: quebrar.

En esta peregrinación participan niños vestidos con trajes especiales, carros alegóricos, castillos, mayorales, pastorcitos, personajes bíblicos en compañía de los sacerdotes y de los moradores de comunidades y barrios; la misa se celebra en la Plaza Central para luego continuar con los diferentes eventos preparados con anticipación.



*El Pase del Niño. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

### ***Carnaval***

El Carnaval ha ido ganando espacio y como consecuencia desapareciendo el legendario rito del Pucara<sup>19</sup> que se realizaba en la misma época; hoy el carnaval es la fiesta más difundida y popular que invita a la unión de las familias y a compartir inolvidables momentos.

El carnaval es una fiesta colectiva, que tiene al agua como principal elemento, cuya celebración dura tres días, tiempo durante el cual no faltan en las mesas la comida y el zumo de la caña así como tampoco la miel de higo, el cuy, la gallina, el pan hecho en casa, la chicha, el mote, las papas, el quesillo.

---

<sup>19</sup> *Rito del Pucará*, es una batalla ritual sangrienta que enfrenta a dos comunidades entre sí, estas batallas se caracterizaban por su gran hostilidad y violencia, pudiendo incluso cobrar la vida de los participantes. El propósito final del Pucara era fertilizar la tierra por medio de la sangre derramada y cobrar venganza de los enemigos.

Durante todo el año, se criaba un chanco con maíz, habas y desperdicios que se reunía en la cocina para alimentarlo con preferencia, pues al llegar la fecha indicada, era sacrificado para esta celebración; el chanco es alimento principal en el Carnaval porque a más de las “cascaritas”, con su carne se hacía el sancocho y la fritada.

Además la alegría, el colorido y la gallardía del Carnaval se vive al son de la música y en compañía de canelazos, maicena, serpentinas y espuma de carnaval, sin olvidar algunos elementos que son utilizados para hacer de esta fiesta algo inolvidable.



*Fiesta de Carnaval. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

## **GUALACEO**

Las Fiestas Populares gualaceñas representan un destacado referente de la vida comunitaria de sus habitantes. Son fundamentalmente tres las principales festividades a las que la comunidad se integra y participa activamente: *Fiesta del Patrón Santiago, Pase del Niño, Carnaval* (Orellana, 2011).

Muchas de las principales celebraciones de la localidad tienen fuerte raigambre en la religiosidad popular, lo que pone en evidencia las manifestaciones espirituales de los gualacenses y son:

### ***Fiesta del Patrón Santiago***

Se celebra en honor del apóstol Santiago, el Mayor, Patrono de Gualaceo. La fiesta se inicia la víspera al 25 de julio de cada año, por la tarde, con el arribo de los grupos de contradanza<sup>20</sup>, viejos, danzantes y pendoneros. Justamente el 25 es el día principal de la festividad.

Inician la procesión los viejos, personajes que abren paso a los bailarines de la contradanza, los mismos que danzan en un ir y venir frenéticos, dando saltos y vueltas y haciendo girar a las sombrillas. A continuación, siguen los pendoneros, en un número aproximado de 150, quienes llevan el pendón en una mano y en la otra una vela encendida. Más atrás va el Patrón Santiago que es llevado en andas por cuatro personas.

Una vez llegados al atrio del templo, los viejos y contradanzas forman una calle de honor dejando pasar a los pendoneros, quienes ingresan a la iglesia y atrás de ellos el Patrón Santiago. Cuando termina la procesión, en la calle frente al templo, se ejecuta el baile de las cintas.

Es común que esta celebración se acompañe de dramas a manera de teatro, estando entre las más usuales las batallas entre moros u cristianos, que empezó a representarse desde 1936, y tiene una fuerte imbricación con el mestizaje.

---

<sup>20</sup> *Contradanza*, está formada por un grupo de 18 personas entre adultos, jóvenes y niños. Todos se presentan sin careta, llevan sobre los hombros una pechera de tela verde con un espejo, el cual tiene la significación de devolver lo negativo a quien lo emite, hecho que da sentido al nombre mismo de la contradanza. Sobre la pechera se coloca una capa "*saendilla*". Utilizan a su vez, un sombrero común de paja y además del espejo, una pluma de pavo real. En la mano portan una sombrilla de colores, la misma que la hacen girar cuando bailan.



*Patrón Santiago de Gualaceo. Foto: Libro "Patrimonio Cultural de Gualaceo".*

### ***Pase del Niño***

En Gualaceo es una fiesta popular que conjuga lo familiar con lo religioso. Niños, jóvenes y adultos, ataviados con atuendos que evocan o representan a los personajes bíblicos de la infancia de Nuestro Señor Jesucristo forman una inmensa comparsa.

Desde la calle Loja, hasta la iglesia matriz, la imagen del Niños Dios es llevada en las manos por la comadre, que preside la procesión. Las bandas de pueblo van entonando villancicos, mientras los coloridos carros alegóricos ricamente adornados con productos de la zona avanzan por la ruta convenida.

### ***El Carnaval***

La fecha del Carnaval depende de la Semana Santa; se celebra entre febrero y marzo que es el período de cambio estacional. Esta fiesta de origen europeo se sincretizó con elementos de nuestra cultura y así llegó a adquirir matices únicos, llenos de carácter y significado propios. En el

mundo andino, el Carnaval coincide con el *Pawkar Raimi*, época en que los campos comienzan a germinar y adquieren un verdor característico, en tanto que los árboles ya han empezado a dar sus primeros frutos. Por este motivo, el carnaval también está asociado a la abundancia y a los ciclos agrícolas relacionados con su llegada (Brito & Cuesta, 2009).

Es una celebración multicolorida que aglutina a lo popular con lo cultural para volverse colmada de vida, alegría y calor para el pueblo gualacense. El festejo público comienza siempre con un desfile folklórico que se realiza en el centro de la urbe, en donde se enciende la fiesta.

Grupos de personas en expresivos carros alegóricos participan en la manifestación con bandas de pueblo, danzas autóctonas y bailes modernos. Desde estos espacios, los espectadores deben ser preparados para contagiarse y disfrutar del juego con agua, harina, talco o espuma.

Las riberas del río Santa Bárbara se convierten en el lugar privilegiado para bañistas y fiesteros y es el centro de las actividades complementarias para esta celebración, llena de simbolismo y expresiones culturales en la gastronomía, música y folklórico.



*Taita Carnaval. Foto: Libro "Patrimonio Cultural de Gualaceo".*



#### 3.3.4.4.1 Alimentos que participan en rituales.

##### CUMBE

La siembra de maíz, papas y otros productos andinos para las comunidades indígenas es profundamente significativa. En cada siembra no deben faltar las papas con cuy, el mote, carne de res o carne de conejo; todos platos convidados a quienes ayudan en esta labor dentro de un sentido de amistad, reciprocidad, armonía familiar y comunitaria. No puede faltar la chicha de jora o de quinua, bebida favorita que se presta con anticipación y se reparte desde el inicio, en el proceso y al finalizar el día de trabajo.

Esta ritualidad es muy importante, por lo cual estos alimentos deben estar bien preparados para ser ofrecidos porque, según manifiestan los mayores y los *Yachac*, de ello dependerá el éxito o fracaso de la siembra y cosecha.

El o la *Yachac* es el sabio encargado de preservar el equilibrio físico y espiritual del individuo y de la comunidad. El o la *Yachac* no solo conocía sobre la curación sino también actúa como guía político y espiritual capaz de ayudar a encontrar el *Ayni* o armonía, el *Jinchi* o equilibrio y el *Sinchi* o la fuerza al *Runa* u hombre (Solano, y otros, 2011).

Por otra parte, se puede mencionar al ritual funerario de la comunidad de Cumbe, del cual se habló anteriormente, denominado “Lavar el Quinto”, en donde se ofrecen varios alimentos, entre los animales están: gallinas, cuyes; de granos: maíz, fréjol, habas; además de zambos y zapallos.

## **GUALACEO**

La presencia de Taita Carnaval, personaje arquetípico de esta fiesta, es digna de destacar, pues su visita está llena de rituales ancestrales. El alimento principal que se consume durante las fiestas de Carnaval es el cerdo, con todos sus derivados; junto con el mote pata y los dulces de higos, de durazno, de leche, de coco, de membrillo. No puede faltar la chicha y el consumo de aguardiente.

### **3.3.5 Actividades Productivas que se desarrollan en la Comunidad.**

#### **3.3.5.1 Técnicas de Cultivo: Procesos de Siembra y Recolección (cosecha)**

Cumbe y Gualaceo al ser comunidades andinas utilizan básicamente las mismas técnicas de cultivo que son:

##### ***Procesos de siembra:***

###### **a. Preparar el terreno**

El primer paso es preparar el terreno, actividad que se realiza en base de *minga* familiar o *Rantinpak* o presta manos, en donde es interesante el trabajo comunitario, recíproco y colectivo.

Los varones son los encargados de preparar el terreno, ya que simbólicamente fecundan la madre tierra y las mujeres son las encargadas de la siembra y el cuidado de las chakras<sup>21</sup>.

Lo tradicional en las labores de campo especialmente cuando se trata de la siembra, es que participan dos actores: el arador y el sembrador.

El sembrador se ubica delante de los toros o la “yunta”<sup>22</sup>; debe tener mucha experiencia y destreza para esta labor; de dos recipientes que lleva consigo toma por ejemplo dos granos de maíz y uno o dos granos de fréjol, el mismo que pone en el surco a una distancia de 0.50 cm de distancia, repite la acción más adelante para que no se siembre estrecho y así sucesivamente hasta terminar la jornada.

El arador sujeta con su mano derecha el mango del arado y con la izquierda el “chicote”<sup>23</sup> con el cual ha de dirigir a la yunta.

Un detalle que es muy importante señalar es que los agricultores realizaban sus prácticas agrícolas basadas en las fases de la luna, lo que los hace grandes observadores astronómicos como sus antepasados. Esta práctica como método de observación es para los campesinos un manejo sagrado y científico porque de ello dependía el año cíclico de cultivo.



*Arador y sembrador. Fuente: Revista Etnográfica Yachac 12.*

---

<sup>21</sup> *Chakra*: Pedazo de tierra destinado para los cultivos.

<sup>22</sup> *Yunta*: Par de toros, mulas u otros animales que sirven en la labor de campo o en los acarreos.

<sup>23</sup> *Chicote*: un madero delgado unido a una veta o correa enteriza sacada de toda la piel de una res vacuna. Retorcida y curada sirve para enlazar las reses y sujetarlas.

### **b. Realizar el deshierbe**

El deshierbe es quitar las hierbas del alrededor de las plantas recién nacidas, removiendo el terreno para que la planta se desarrolle en mejores condiciones; acción que se realiza al mes o a los dos meses de acuerdo a la humedad existente en el suelo, se da “la primera mano” de deshierbe, que consiste en retirar con una lampa (pala) las malas yerbas de las chakras de maíz. En este trabajo intervienen varias personas mediante el sistema de minga o pueden también ser personas asalariadas.

Al pasar un mes de la primera mano viene lo que se llama “la segunda mano” en la que también se deshierba la chakra. Existen diferentes formas de deshierbe del maíz, de acuerdo a la zona climática: con el azadón, con la lampa o con el machete; el deshierbe del trigo y cebada se realiza con las manos.

### **c. Realizar el aporque**

El “aporque” consiste en acumular un poco de tierra alrededor de la planta con el fin de que esta crezca fuerte y esté sujeta al suelo. Las plantas se deben aporcar dos o tres veces durante su ciclo. Esto ayuda a una mayor producción de tubérculos, especialmente cuando las plantas tienden a ser rastreras; pues se ha observado que mientras más se aporca existe mayor producción de tubérculos, siempre y cuando se tenga el cuidado de dejar el suficiente follaje expuesto a la luz, para no afectar la función fotosintética.

#### **d. Fertilización**

Una forma de mantener la fertilidad de la tierra es incorporarle abonos que aseguren una buena producción continua, es decir la posibilidad de sembrar durante todo el año.

La mayoría de campesinos de estas comunidades utilizan el abono compuesto, que son los residuos de la cocina, yuyos, paja, estiércoles, ceniza y tierra. Es un abono que se puede obtener en forma casera. En pocos meses se convierte en un abono rico con el cual los sembríos se alimentan.

Aunque no es costumbre entre los agricultores pequeños utilizar fertilizante químico, en algunos de los casos se ven en la obligación de hacerlo, debido a los problemas ocasionados por los cambios climáticos, por lo que tratan de salvar sus cultivos.

#### ***Proceso de cosecha:***

La cosecha, más que la recolección de frutos, es una fiesta con la que se concluye un período o ciclo de vida. Coincide con las fiestas del Intiraymi y el cambio del solsticio de verano, en la cual no existen procesos definidos como en la siembra; lo que se hace por lo general, es que cada miembro de una familia va cosechando por surcos los frutos, gramíneas u hortalizas que se hayan cosechado en la chakra.

Para tener una idea más clara de este proceso, se describe a continuación la cosecha del maíz: las plantas se calchan<sup>24</sup> a una altura de unos 0.80cm. y se hacen montoncitos de una brazada que permita llevarlos hacia las “cochas”<sup>25</sup>, en donde se acumulan alrededor de un grupo de chacras. Posteriormente las “tarallas”<sup>26</sup> secas serán utilizadas

---

<sup>24</sup> *Calchar*: palabra quichua que significa cortar los maizales desde su base aproximadamente unos 8 cm.

<sup>25</sup> *Cochas o montones*: conjunto de cosas puestas sin orden, unas encima de otras.

<sup>26</sup> *Tallarás*: parte inferior de la planta que queda en el suelo luego del corte.

en las cocinas de leña como combustible. A fines de julio viene e proceso de “deshoje”<sup>27</sup>, las personas juegan a las mizhas<sup>28</sup>; se apuesta previamente y al llegar a un acuerdo las mismas pueden ser dinero, trago u otras cosas.

Las mazorcas extraídas del “pucón”<sup>29</sup> son guardadas en los corredores o altillos de las casa para su completo secado. Cuando están secas las mazorcas se procede al desgranado que consiste en separar el grano de la tuza. El grano se guarda para el consumo del año y si sobra se lo vende. La tuza es utilizada como combustible en vez de leña.

La producción de maíz tiene la finalidad básica de proporcionar alimento para todo el año, es decir para el auto consumo y si existe algún remanente o alguna necesidad urgente se vende.

### 3.3.5.1.1 Número de Personas dedicadas a esta actividad.

#### CUMBE

POBLACION DEDICADA A LA AGRICULTURA			
PARROQUIA CUMBE			
Actividad	Hombres	Mujeres	Total
Artésano, cuenta propia	330	347	677
Obreros agrícolas	357	15	372
<b>Total</b>	<b>687</b>	<b>362</b>	<b>1049</b>

*Fuente: Libro “Diagnóstico Socioeconómico y Categorización de Hogares de las Parroquias Rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe”.*

<sup>27</sup> *Deshoje*: extracción de la mazorca del pucón.

<sup>28</sup> *Mizhas*: mazorcas con un grano negro o de otro color.

<sup>29</sup> *Pucón*: hojas secas de las mazorcas.

De acuerdo a este dato el 26% de la población de Cumbe se dedicaría a la agricultura, dato que sin lugar a dudas no muestra la realidad de la parroquia, porque de lo que se ha investigado y aplicando el método de observación en la visita a Cumbe, se podría afirmar sin lugar a dudas que aproximadamente el 70% realiza actividades agrícolas.

## **GUALACEO**

<b>POBLACIÓN DEDICADA A LA AGRICULTURA</b>			
<b>CANTÓN GUALACEO</b>			
<b>Actividad</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>
Agricultores	1758	1219	2977
Operarios y Operadores	3104	1464	4568
<b>Total</b>	<b>4862</b>	<b>2683</b>	<b>7545</b>

*Fuente: Libro “Censo Familia, Mujer, Migración Internacional y Actividades Productivas: Gualaceo”.*

Al no existir datos de la parroquia Gualaceo, se toman los datos del cantón del mismo nombre, los cuales dan buenos referentes de la actividad agrícola, que constituye el 41% aproximadamente.

### **3.3.5.2 Técnicas Culinarias más utilizadas y Costumbres.**

#### **Técnicas Culinarias**

Se han identificado algunas técnicas culinarias que son comunes en la gastronomía de la comunidad de Cumbe y Gualaceo, de las que se hablará a continuación (Olivas Weston, Cocinando nuestras culturas, 2010):

## **CUMBE Y GUALACEO**

### ***Asado***

Es una de las técnicas de cocción de los alimentos más populares en estas comunidades. Tienen como ventaja la rapidez con que los alimentos logran su cocción, no es necesario el uso de grasa o agua y los alimentos conservan su sabor original. Sin embargo, presenta cierta dificultad que solo se puede superar con la práctica y es precisamente el evitar que los alimentos se carbonicen al ser expuestos al fuego directo.

### ***Asado a la parrilla***

Asar a la parrilla es una de las formas de cocinar más apegada a los hábitos ancestrales. Por este método los alimentos son colocados sobre una parrilla y expuestos directamente al fuego producido por carbón o maderas. Hay que tener en cuenta que los trozos grandes de carne requieren una cocción más prolongada y fuego lento, aumentando hacia el final para dorar o *paru yachini* que en quichua significa “asar con buen color, sazón sin quemarlo”.

### ***Asado en cangador***

Es una técnica que se la emplea básicamente para asar el cuy, utilizando el “cangador”, que se ha constituido en un utensilio de cocina, elaborado en madera, a manera de un palo de escoba, pero mucho más grueso, cuya terminación es en forma de Y; donde se coloca el cuy previamente adobado, par asarlo generalmente con carbón.



Ésta es tal vez una de las técnicas culinarias más empleadas en toda la Provincia del Azuay, no sólo en las dos comunidades que son objeto del presente estudio, debido al gusto que tienen sus habitantes por el cuy.

### ***Hervido***

Lo hervido es la técnica de cocción más importante y común entre los pobladores de estas comunidades, porque es empleada para la preparación de la mayor parte de sus comidas y bebidas, por la inmensa cantidad de posibles combinaciones que permite realizar.

El agua es el elemento indispensable para hervir las comidas, como los tubérculos: papas, yucas, camotes, mellocos, etc; las gramíneas: fréjol, habas, alverja, etc; el maíz tierno sancochado, a las hortalizas; entre otros.

El mote, que es un grano característico de esta provincia, se cocina con esta técnica; antiguamente se preparaba hirviendo los granos de maíz duro y seco en agua con ceniza para que se pele, actualmente en lugar de ceniza se emplea cal.

### ***Guisado***

Es una técnica que se utiliza básicamente para preparar el tradicional *mote pillo*, se basa en una cocción lenta durante algunas horas, por lo general para que el producto que se esté cocinando quede jugoso.

### ***Salteado***

Se emplea para elaborar el *mote pillo*, en una paila en donde se haya preparado carne de chancho se saltea el mote en la misma manteca, de manera rápida para evitar pérdida de líquidos.

### ***Frito***

Técnica que hace uso de aceite o manteca para freír algún género o producto, por ejemplo los *llapingachos* o para preparar la *fritada*.

### ***Horneado***

Para poner en práctica esta técnica se emplea el horno de leña, en el cual se cocinan géneros como el chanco para preparar el *hornado*, y así se concentran más los sabores. Se lo utiliza generalmente en áreas rurales.

### ***Cocción al vapor***

La técnica de cocción al vapor se emplea básicamente para los alimentos envueltos en hojas. En el fondo de una olla grande se coloca agua, y sobre ésta se realiza una cama de hojas poniendo una base para que las pueda sostener; encima de estas hojas se colocan los alimentos; que se cocinan a base del vapor que desprende el agua que está hirviendo al fondo.

### ***Alimentos envueltos dentro de hojas***

Una de las técnicas culinarias más apreciadas de los ancestros en todo Ecuador, era envolver los alimentos y las masas de maíz en las hojas del mismo maíz o con las hojas de achira y que luego se cocían en agua o al vapor. Se pueden mencionar: los chumales, timbulos, cuchi chaquis y tamales, que se elaboran en la comunidad de Cumbe; mientras que en Gualaceo se elaboran los chachis con la misma técnica.

### ***Tostado***

En Gualaceo la técnica culinaria más ancestral empleada es el tostado, se utilizan tostadoras de arcilla denominadas “tiesto” para la elaboración de tortillas que pueden ser de maíz, choclo o trigo. La masa de las tortillas se prepara previamente, se les da la forma deseada y se colocan en el tiesto, para tostarlas de lado y lado.

Esta técnica también es muy utilizada para preparar el “tostado”, pues se tuesta el maíz hasta que reviente y se abra, entonces está listo para servirse.

### ***Secado y ahumado***

Una técnica muy popular en Gualaceo, que consiste en secar la carne de cerdo al sol o puede ser ahumada en las cocinas de leña. Previamente debe ser cubierta con una capa de sal y estar sometida a las fuertes heladas e insolación durante el día.

El secado y ahumado, se hace también en unas parrillas pequeñas de madera o carrizo llamadas “*hashangas*”, las mismas que son colgadas en las chimeneas, sobre las cocinas de leña para el ahumado respectivo.

Esta técnica se remonta a épocas preincáicas, permite conservar las proteínas de la carne y sobre todo la sal, actúa como preservante natural.



*Carne de cerdo seca. Mercado 25 de Junio Gualaceo. Foto: Paola Zurita.*

## **Fermentado**

La fermentación fue una de las técnicas más estimadas en el tiempo de los incas y se la emplea hoy en día básicamente para elaborar la bebida conocida como *chicha de jora*, que es una bebida alcohólica obtenida por fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de las malta del maíz.

## **Costumbres**

Una costumbre que se debe destacar y se encuentra actualmente en determinadas zonas de la comunidad de Cumbe es el uso de la *tulpa*, (del quichua *tullpa*, hogar, fogón: cada una de las tres piedras entre las que se enciende el fuego) es un lugar de encuentro, sabiduría dentro del cual el indígena y su familia se sientan a compartir, experiencias.

Las *tullpas* se agrandan o reducen arrimando sus piedras a la medida de las ollas, donde cocinan mote, fréjol, habas, ocas, mellocos, zambos, zapallo, etc.



*Tulpa. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

### **3.3.5.2.1 Número de Personas dedicadas a la Preparación y Venta de Alimentos**

#### **CUMBE**

En Cumbe hay pocas personas dedicadas a la preparación y venta de alimentos, se las encuentra generalmente el día domingo en el mercado; son 8 personas que venden básicamente: hornado, fritada, cascaritas, papas con cuero, chumales y tamales; y otras 2 que tienen restaurantes alrededor de la plaza central. Esto representa el 0.2% de la población.

#### **GUALACEO**

En Gualaceo el número de personas aumenta porque su población también es más grande, las ventas de comida, se las encuentra principalmente en el mercado 25 de Junio, son alrededor de 35 personas que venden: hornado, fritada, encebollados, tortillas de maíz, trigo o choclo, cuy y gallina asada.

Los dulces de Gualaceo también son muy tradicionales y conocidos, existen alrededor de 15 personas dedicadas a esta labor.

Del total de la población de Gualaceo, tan sólo el 0,2% se dedica a la preparación y venta de alimentos.

### 3.3.5.2 Principales productos de la dieta diaria común de las Comunidades seleccionadas

Cumbe y Gualaceo al ser comunidades de la sierra ecuatoriana, consumen básicamente los mismos productos en su dieta diaria; se destaca en ambas, el mote, como el alimento más popular y tradicional.

A continuación se indican cuáles son los principales productos de su dieta:

#### **CUMBE**

Sus habitantes comen básicamente maíz, con todos sus derivados incluyendo el mote, y las papas. En menor proporción están: las habas, fréjol, lenteja, arvejas, mellocos, ocas, zapallos, zambos, zanahorias, yuca, remolachas, lechugas, col, nabo, acelga, brócoli, coliflor. Entre las frutas principales están: los capulíes, reina claudia y tomate de árbol.

De carnes consumen el chancho, cuy, gallina de campo, borrego y res.



*Venta de productos en el Mercado Central Cumbe. Foto: Paola Zurita*

## **GUALACEO**

Los productos que forman parte de su dieta diaria son similares a los de Cumbe, entre ellos están: papas, camotes, zambos, maíz, cebada, quinua, trigo, avena, arroz; condimentos de dulce y de sal como el ajo, orégano de hoja, comino, más de veinte variedades de cebolla, otras tantas de ají, culantro, perejil; frutas como el capulí, mora silvestre, manzana, pera, reina claudia, chirimoya y durazno.

La carne principal que consumen en Gualaceo es el cerdo, seguido del cuy, la res y la gallina.



*Venta de granos en el Mercado 25 de Junio Gualaceo. Foto: Paola Zurita*

### **3.3.5.2.3 Productos propios y productos traídos de otras comunidades**

#### **CUMBE**

Los productos propios que se consumen en Cumbe son a base de su producción agrícola, que abastece para el sustento familiar únicamente, siendo muy poco lo que se saca al mercado. Pero hay ocasiones que la producción baja sustancialmente sobre todo cuando las condiciones naturales no son favorables para la agricultura como es el caso de la presencia de las sequías, las heladas o el exceso de lluvias.

Cabe indicar que los suelos de Cumbe tradicionalmente han sido buenos para la agricultura, aunque en los últimos tiempos han sido afectados por la erosión sobre todo en los lugares altos e irregulares. Igualmente son afectados por la mala forma de utilizar los abonos químicos, los insecticidas y herbicidas.

Es necesario señalar que en la parroquia de Cumbe, uno de los factores principales para que la agricultura sea escasa y deficiente es por la falta de nuevas técnicas en todo el proceso de la agricultura: así se observa que la roturación y preparación del suelo se lo sigue haciendo con el tradicional arado tirado por dos toros o caballos. Igualmente el sembrado de las semillas como cosecha se lo hace de la forma más elemental y si a todo esto se añade la falta de regadío y la falta de capital y de créditos bancarios para este sector, es posible darse cuenta de la difícil situación que se encuentra en la actualidad la agricultura de Cumbe.



## GUALACEO

En el caso de Gualaceo al estar situado en una zona templada de clima primaveral, es prodigiosa para la producción de granos, frutas y plantas; razón por la cual se ha ganado muy merecidamente el sobrenombre de Jardín Azuayo. Gran parte de estos productos se los consume de manera interna en la comunidad, mientras que la fruta principalmente se comercializa en los mercados de Cuenca.

Se realiza a continuación un cuadro que incluye los productos propios de Cumbe y Gualaceo y productos de otras comunidades.

CUMBE		GUALACEO	
Productos propios	Productos de otras comunidades	Productos propios	Productos de otras comunidades
Maíz	Trigo	Papas	Trigo
Papas	Cebada	Camote	Avena
Habas	Nabo	Maíz	Arroz
Fréjol	Acelga	Cebada	Ajo
Lenteja	Arroz	Quinua	Yuca
Arveja	Quinua	Ají	Col
Mellocos	Zambo	Culantro	Papanabo
Ocas	Yuca	Perejil	Espinaca
Zapallos	Col	Zambo	Vainita
Zanahorias	Nabo	Cebolla	Tomate rinón
Remolachas	Acelga	Capulí	Zanahoria
Ajo	Brócoli	Mora silvestre	Arveja
Cebolla	Coliflor	Manzana	Lenteja
Lechuga		Pera	Habas
Capulíes		Reina Claudia	Fréjol
Reina Claudia		Chirimoya	Mellocos
Tomate de árbol		Durazno	

*Realizado por: Paola Zurita*

#### **3.3.5.2.4 Plato ancestral más destacado de las comunidades seleccionadas y persona más reconocida en la elaboración del plato destacado.**

### **CUMBE**

El plato ancestral más destacado en la parroquia de Cumbe es el cuy asado con cangador, éste utensilio es el que le da la característica al plato, porque la persona que lo prepara tiene que sostener el cangador mientras el cuy se va asando al fuego de la leña o carbón. Esta forma de cocinarlo se ha mantenido por generaciones. La persona más reconocida en su elaboración es la señora María Chinchilima.



*Mujeres asando cuy, utilizando los cangadores. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

## GUALACEO

El plato ancestral más destacado en Gualaceo son las tortillas de maíz, porque la forma de prepararlo se ha conservado, incluso el utensilio en donde se prepara, que es el tiesto, es de épocas precolombinas.

En el mercado 25 de Junio en Gualaceo, se encuentra a la persona más reconocida que elabora estas tortillas, es la señora *Bernabé Pitizaca* quien ha adquirido esta destreza por herencia de su abuela, que vendía las mismas tortillas, tradición que la mantienen por 71 años.



*Tortilla de maíz elaborada en tiesto, mercado 25 de Junio Gualaceo. Foto: Paola Zurita*

### 3.3.5.3 Ingreso Per Cápita y Capacidad Adquisitiva.

## CUMBE

El ingreso per cápita real de la población económicamente activa en la actualidad alcanza los \$209.21 dólares.

## **GUALACEO**

El ingreso per cápita real de la población económicamente activa en la parroquia de Gualaceo en la actualidad alcanza los \$314,25 dólares.

## **CAPÍTULO IV**

### **EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS ANCESTRALES UTILIZADOS EN LA COCINA DE LA PROVINCIA DEL AZUAY**

#### **4.1 Costumbres, hábitos, necesidades de la población de la Provincia del Azuay, respecto del uso de utensilios para cocina ancestral.**

Durante las fiestas que se realizan en la Provincia se ponen en práctica algunas costumbres que forman también parte de este punto, las mismas que se podrán analizar en el enunciado de *Festividades Ancestrales*.

Por otra parte, se puede mencionar que en la mayoría de parroquias rurales de la Provincia de Cuenca, se destacan dos costumbres ancestrales interesantes:

##### **La minga**

Heredada desde tiempos remotos, la minga es un trabajo que lo realiza un grupo de personas, que son convocadas para labores de rotación del suelo, para las siembras y las cosechas, para actividades vinculadas con la construcción, con la limpieza de canales de agua, etc. La minga es un vínculo de unión, es una costumbre ancestral que permanece aún entre la gente de esta parroquia.

La minga se convocaba a través de la quipa, instrumento de viento, que servía para citar a reuniones de la comunidad; el sonido de la quipa

anunciaba los encuentros para las mingas o trabajos comunitarios (Chinchilima, 2009).



Quipa. Fondo de Etnografía Nacional  
Banco Central Cuenca

*Quipa. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10*

La comida tradicional para las mingas era quinua con papas, que se preparaba en *ollas de barro* y un trozo de carne de choncho, que se lo asaba en *pailas de bronce*. Medio siglo atrás, no se consumía arroz de castilla, no se bebía el aguardiente o trago; durante el trabajo se tomaba poco debido al elevado costo que tenía y a la dificultad de conseguirlo porque era prohibido su expendio.

### **Mesa Pampa**

La mesa pampa es una costumbre ancestral, propia de los pueblos andinos, que se mantiene a fin de compartir los alimentos con quienes participan en las mingas o en aquellas celebraciones organizadas en torno a fiestas religiosas y sociales. Guarda un orden ritual y en actos especiales se procede así (Landívar, 2004):

- Las mujeres preparan comida como cuyes, que se asan utilizando los *cangadores*, también cocinan en *ollas de barro* papas, gallinas, mote, elaboran quesillo, ají en *pedras de moler*, pan en *hornos de leña* y chicha en el *cántaro pucuchidor*. Trasladan la comida al campo en *canastos de mimbre y medianos* (lavacaras).
- Los hombres ubican un sitio adecuado que, generalmente, es un potrero, en el que tienden manteles al que vierten el mote.
- Los sacerdotes o dueños de casa ofrecen los *medianos* de papa con: cuy, pollos, cabezas de chanco y huevo; principalmente, colocándolos sobre el mote.
- Retiran los *medianos* y entregan a las mujeres para que desmenucen las presas.
- Se riegan las papas y la carne ya desmenuzada sobre el mote.
- Algunos visitantes también lo hacen con sus "*tongas*"<sup>30</sup>.
- Hay un agradecimiento a la Virgen o a Dios por las bondades recibidas, antes se lo hacía a la *Pachamama*, que es la dadora de todo bien y al *Inti* (sol) que es el que nos da el calor y la luz para que crezcan las plantas, y se brindaba con chicha (en el pasado se regaba un vaso con chicha como regalo a la pachamama).
- Se procede a comer.
- Los sacerdotes o dueños de la casa brindan constantemente chicha o licor.

---

<sup>30</sup> *Tongas*, término utilizado para referirse a los fiambres envueltos en manteles.

- Una vez que se termina de comer las mujeres recogen lo que sobró y se reparten (*wancha*), para que conviden a los familiares en especial a los que no llegaron por alguna razón.

Para cocinar los alimentos en la actualidad pocas familias emplean la *tullpa*, que consiste en un hoyo poco profundo y tres piedras alrededor, unidas con barro, sobre las cuales se apoya la *olla*. Las *tullpas* se agrandan o reducen arrimando sus piedras a la medida de las *ollas de barro*.



*Mesa Pampa. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 12*

#### **4.2 Utensilios ancestrales documentados históricamente.**

Hablar de utensilios en la gastronomía azuaya, es abrir un abanico de diversidad, que invita a conocer su rica cultura.

Se hará referencia a continuación a utensilios que existieron en la *Época Prehispánica*, para lo cual se tomará como referencia el libro de Rosario Olivas Weston titulado *La Cocina de los Incas*, que es el mejor referente para la presente investigación, porque no se encontraron estudios acerca de utensilios gastronómicos de los pueblos pre-incas como los Cañaris quienes habitaron Guapondélig, la actual ciudad de Cuenca; todo ello se



debe a que si bien ésta cultura tuvo antecedentes de gran antigüedad, lo que más se conoce de ellos es la etapa cercana a la conquista inca y española.

Los Incas permanecieron en el Ecuador en un lapso no mayor a cincuenta años, se expandieron en la Región Interandina, logrando establecer control en la zona austral, de ahí que hay una gran influencia y puede tomarse como referencia el estudio de Olivas Weston.

Se hará referencia también a la *Época Colonial*, pues cuando llegaron los ibéricos, en el siglo XVI, se encontraron con una diversa gastronomía, a la que juntaron elementos traídos de Europa; es así como el historiador Juan Martínez Borrero, indica que la cocina regional cuencana hunde sus raíces en el primer proceso de ocupación española de su territorio, es decir, en la segunda mitad del siglo XVI, para luego enriquecerse y diversificarse durante el largo siglo XVIII. Será en los casi cincuenta años que separan la fundación española de Cuenca del inicio de una crisis minera local, en donde se establecerán las líneas generales de los usos culinarios y las prácticas de cocina que se mantienen hasta el día de hoy.

Más adelante, se ha considerado importante incluir una pequeña investigación de la Parroquia Rural de Cumbe en donde se muestra la utilización de estos utensilios ancestrales en su cocina en la actualidad.

### ***Época Prehispánica***

La descripción de los siguientes utensilios se los hace en base al libro *La Cocina de los Incas*, escrito por Rosario Olivas Weston (Olivas Weston, 2001), y son:

## **Mates**

Los *mates* se llaman a las cortezas secas y muy duras de las calabazas utilizadas como vajilla y también recipientes auxiliares de la cocina. En los mates se comía, se guardaba el agua (*unupuru* o *puru*) que se llevaba por los caminos; servían la salsa de ají con sal (*uchupuru*); eran empleados como vasos o tazas, y los más grandes se utilizaban como fuentes y canastas.

## **Ollas**

Las ollas de cerámica o *manca* por lo general eran de forma esférica o cilíndrica y de base redondeada, apropiadas para exponer al calor la mayor superficie posible. Fueron utilizadas principalmente para hervir, estofar, cocinar al vapor, tostar y fermentar.

Existían distintos tamaños de ollas a las que se les otorga varias denominaciones, la más pequeña se denominaba *huchuylla manca*, que se utilizaba para conservar las comidas y otra pequeña para calentarla se la denominaba *coñichina manca*; la mediana era *malta manca* que se utilizaban para el transporte de las viandas y la grande, para cocer la chicha, era la *kauchi*, también se empleaban para la elaboración del *chupe* y los guisos.

Otra forma de olla, la de tres pies, no necesitaba tener algo que las sostuvieran, sino que se colocaban directamente sobre las brasas, y se presume que las utilizaban los viajeros. Diego González Holguín (1608) las denominaba *chhamillcu* y también la traduce como puchero, por ser una olla panzona y de cuello ancho.



*Olla de barro.* Fuente: Paola Zurita.

### **Cántaros**

Llamado también *guallos*, son recipientes utilizados básicamente para transportar líquidos, presentan un gollete acampanado, el cuerpo globular, tiene un asa y la base plana. Diego González Holguín (1608) en su vocabulario de la lengua quechua, publicado en 1608, señala que existían cuatro tipos de cántaros: el *humihua* era el cantarillo para ir por agua; el *puyñu* o *ppuyñu* era el cántaro propiamente dicho, empleado por las mujeres para el transporte de pequeñas cantidades de chicha; el *macas* era más grande que el anterior, se sujetaba a la espalda con una sogá que atravesaba las asas y tenía su punto de apoyo en la cabeza y el siguiente tamaño era el *tteco* o *ttico*.



*Cántaro.* Foto: Paola Zurita.

## **Tinajas**

Se empleaban para guardar alimentos que dependían de la región en donde se encontraban; podía ser maíz, chuño o quinua. Existían tres tamaños de tinajas; el más pequeño era el *raqui*, con la boca comprimida y labiada, sin decoración alguna y de un solo color ocre – rojo o crema. El siguiente tamaño era *urppu*, que se utilizaban para la fermentación de la chicha; y la tinaja de mayor tamaño de todos era el *macma*.

## **Tostadoras**

En la época inca existían dos tipos de tostadoras de maíz: la *kallana*, que según González Holguín significa “tiesto o cazuela llana”, cuya forma es ovoide, con una abertura oblicua que no permite que los granos salten cuando se les tuesta; también servían para la preparación de una tortilla o pan de maíz.

Y el *ttocoychimpu* era la “cazuela de tostar maíz, agujereada”.

Así mismo, las tostadoras eran utilizadas para elaborar cierto maíz tostado denominado *pisancalla*, que revienta y abre como una flor, el que comían como colación y confitura; conocido actualmente como *canguil*.

## **Batanes**

El uso del *batán* es básicamente para moler maíz y otros granos. Consiste en dos piezas de río, la de abajo (*maran, maray, muray, callacha*) es una losa de piedra, ancha o alargada, llana, sin rajaduras y con el uso la superficie se vuelve cóncava. La “mano de batán” (*tunan, tuna, tunay, urcun, cutana*) es de perfil redondo, ovoide o media luna.

Para moler, la persona se arrodilla ante la losa y coloca un puñado de granos en el centro y por encima va moviendo la otra piedra con las dos manos, de un extremo y otro, “chancando los granos”. Se la conoce actualmente como *mama piedra*.

### **Morteros**

El *mortero* o *mutcca uchuyyana* se utilizó para moler pequeñas cantidades de alimentos, por ejemplo, el ají. *Yyana* es la mano del mortero y *yyani* era moler en mortero.

Las formas más primitivas de estos artefactos son piedras encontradas en los ríos que, ahuecadas por la erosión o largas y pulidas, se emplean como mortero con su respectiva mano. Se la conoce actualmente como *guagua piedra*.

### **Rallador**

La piedra pómez o piedra volcánica (*ttupana* o *tuprana rumi*) o cualquier piedra áspera era utilizada como *rallador*.

### **Coladeras**

Diego González Holguín (1608) define como *suysuna* a la coladera. Se las elabora con fibras sacadas de los tallos de algunas plantas, se las teje y amarra a un marco de madera.

## **Instrumentos de corte**

El nombre genérico de todo instrumento que servía para cortar era *cuchuna*. En tanto que *ayri* era el hacha de cortar y el *tumi* un cuchillo de cobre.

## **Cucharones**

*Kayuina* era el cucharón que se empleaba para mover o mezclar los alimentos. En tanto que la acción para mover con cuchara las cosas líquidas se decía en quechua *kayuini vnu vnu caktam* y el mover vigorosamente era *kayui payani*.

La *acjahuisina* es una especie de cucharón para traspasar el líquido de un recipiente a otro.

## ***Época Colonial***

Varios de los utensilios nombrados anteriormente continuaron empleándose en la *Época Colonial*, los mismos que por tradición se mantienen vigentes hasta la actualidad y constituyen parte importante de la historia ancestral de la provincia del Azuay.

Se los clasifica a continuación de acuerdo al material utilizado para su elaboración:

## **Cerámica**

La llegada de los españoles afecta notablemente al desarrollo de las técnicas, las formas y diseños de la época prehispánica; ya que su producción fue reprimida en cuanto a cerámica ceremonial se refería;

implantándose las técnicas del torno y vidriado (con barniz de óxido de plomo); sin embargo se continuó produciendo cerámica autóctona, destinada, más bien, a las parroquias rurales.

En esta época, se mantiene la utilización de *ollas de barro*. Durante el siglo XX, estas ollas eran fabricadas en San Miguel de Porotos, localidad del Cañar, desde donde se las traía para Azuay, llevaban el nombre de “*poroteñas*”, las cuales no tenían el barniz de las ollas vidriadas (Cordero, 2003).

Se emplea también el *cántaro*, destacándose el “*cántaro pucuchidor*”, que guardaba el fermento eterno de la chicha del Carnaval, se lo reservaba en un rincón de la cocina hasta que unos días antes de la fiesta recibía la “jora”, el agua y la panela. Se utilizaban también otros *jarros de barro*.

Los *mulos* son platos de barro cóncavos, los cuales contenían los alimentos para servirse en la mesa.



*Mulos. Foto: Paola Zurita.*

Se nota la presencia de *tiestos de barro*, que es un elemento redondo y plano utilizado para la cocción de una variedad de tortillas, está asentado sobre *tullpas* (piedras que sostienen las ollas, para que bajo ellas se encienda una fogata).



*Tiesto de barro. Foto: Paola Zurita.*

Con el avance de la tecnología, aparece el reverbero, la cocina de kerosene, la cocina de gas, la cocina eléctrica y la cocina industrial; que sin lugar a dudas, han transformado la tradicional forma de cocinar los alimentos. En algunos hogares de bajos recursos económicos de la comunidad de Cumbe, existen familias que cocinan hasta la actualidad, con la *tullpa*, en donde preparan mote, arroz de cebada, locro de papas, el caldo de gallina “runa”. Ha sido por muchos años y se mantiene hoy, como el centro alrededor del cual, en cuclillas o sentados en pequeños banquitos, la familia satisface sus necesidades alimenticias. El rústico arreglo se completa con un mantel blanco sobre una pequeña mesa o en el piso, con la comida para compartirla en pequeños medianos de barro o sobre la tela misma (Cordero, 2003).

Es importante mencionar también al *horno de leña*, hecho de barro mezclado con carrizos, huesos, cáscaras de huevos; para la base del horno y para obtener una temperatura adecuada, se adiciona una puerta de fierro.





*Horno de leña. Foto: Paola Zurita.*

## **Piedra**

Utilizaban *pedras de moler* de variadas formas y tamaños, por lo general una piedra grande se llamaba “*la mama grande*” y la pequeña “*guagua*”; ambas debían tener una especie de orificio en el centro. Las grandes se utilizaban para moler el maíz tierno, que convertían al choclo en una pasta que más tarde se transformaría en los chumales de Viernes Santo. Las piedras más pequeñas se las utilizaba para moler la pepa de zambo, el maní, el ají, la sal en grano porque antes no había sal refinada (Cordero, 2003).



*Mama piedra. Foto: Paola Zurita.*



*Guagua piedra. Foto: Paola Zurita.*

Para prender fuego se usaba la “*pedra de pedernal*”, la cual se frotaba con un pedazo de metal acerado, llamado “*eslabón*”. Cuando se producía la chispa que iba a “anidar en la flor del carbón” que estaba en el fieltro, tenía que estar lista la “*yeska*”, pulpa de una planta que se usaban para prender la llama y a la falta de ella una mecha de algodón.

No podían faltar *pedras* para afilar los cuchillos.

### **Madera**

Las *bateas* son unas bandejas de madera hecha del árbol de pumamaqui, en la cual se mezclaban y batían las diversas harinas, servían para amasar pan.



*Bateas. Foto: Paola Zurita.*

Una de las primeras actividades hispánicas en la ciudad de Cuenca fue hacer pan, con el establecimiento de un primer molino hidráulico de trigo, cuyas cámaras fueron construidas con piedras labradas de la destruida Tomebamba de los incas, y que fue localizado en la década de los setenta del pasado siglo en el sitio arqueológico de Todos Santos, del cual se presenta a continuación una fotografía:



*Vestigio Arqueológico de Todos Santos. Foto: Paola Zurita*

Se usaban *cucharas de palo* de todo tamaño, de las que se tenía una verdadera colección: la más grande la *mama cuchara*, que se utilizaba en las comidas de sal, de dulce, las coladas; hasta la más pequeña para *el ají*.



*Cucharas de palo. Foto: Paola Zurita*

Se usaban también *batidores*, *molinillos*, *bolillos* de madera y el *cangador*, que es un palo de madera en donde se coloca el cuy para asarlo, utilizado hasta la actualidad.

Se encuentran los *cedazos*, utensilios compuestos de un aro y fabricados de cerda de caballo, que se usaban como cernidores. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunos productos como la harina.



*Cedazo. Foto: Paola Zurita.*

Otro de los utensilios eran los *harneros*, utensilio con gruesos orificios cuya función es separar las partículas gruesas de las finas.



*Harnero. Foto: Paola Zurita.*

Se nota la presencia de la *hashanga*, que es una escuadra colocada debajo de las vigas y que suspendida por cabuyas y palos delgados, sirve para guardar los jillus (golosina) tales como el quesillo, la huallunga (las mejores mazorcas que servían de semilla para la próxima cosecha) y especialmente las carnes, las mismas que eran colgadas en las chimeneas, sobre las cocinas de leña para el ahumado respectivo; servían de este modo como parrillas.



*Hashanga. Foto: Paola Zurita.*

## **Metal**

Existían también *balanzas* con platillos amarrados con piolas en las que se usaban pesas de plomo o simplemente piedras, que servían para pesar los productos que vendían en las tiendas o para aquellos ingredientes que se utilizaban en la preparación de diferentes recetas que no se les ponía al cálculo. Esta última era una costumbre muy común que de alguna manera ha impedido que hoy se pueda hacer ciertas recetas.



*Balanza. Foto: Paola Zurita.*

Se utilizaban *pailas de bronce* en donde se hacía principalmente el tostado y preparaciones de cerdo.

Los *sartenes* eran parte también, del menaje culinario de las cocinas cuencanas.

El *molino* de metal también se utilizaba para moler el maíz y hacer chumales.

Para preparar el chahuar mishqui se empleaba el *raspador del mishqui*; cuando el penco estaba maduro se realizaba un hoyo y se dejaba listo para que en su interior se reúna un líquido transparente: *el mishqui*. Cinco días después se iniciaba la recolección del mishqui, que lo sacaban con un pequeño jarro. Una vez que recogían el líquido, raspaban el interior del penco, alrededor del hoyo; luego retiraban el bagazo para permitir que siguiera reuniéndose mishqui.



*Raspador del mishqui. Foto: Paola Zurita.*

## **Cestería**

También están presentes las *canastas de mimbre* para transportar y guardar alimentos como el tradicional mote, no podía faltar las *canastas* para los huevos.

De este mismo material se elaboraban los *sopladores*, rústico abanico que da vida al fuego y levanta la ceniza.



*Cesto de mimbre. Foto: Paola Zurita.*

## ***Utensilios de cocina ancestral que se emplean en la actualidad en la Parroquia Rural de Cumbe***

La parroquia rural de Cumbe del Cantón Cuenca, se toma como referencia para demostrar que conserva hasta la actualidad algunos de los utensilios de cocina ancestral, de los cuales se han hablado anteriormente; de acuerdo a un estudio realizado por el investigador Jaime Chinchilima Pesántez, quien orgulloso de su cultura habla sobre su natal Cumbe en la Revista Etnográfica Yachac No. 10 (Chinchilima, 2009).

Manifiesta que entre los utensilios de la cocina se encuentran: *ollas* y *platos de barro* de diferentes tamaños y formas; *tinajas* donde se guarda la chicha para su fermentación; *cántaros* en los cuales se lleva la chicha; *shilas* o pequeños recipientes de barro para beber; los *tiestos* para asar las tortillas de maíz choclo; las *cucharas de palo* y la *cuchara mama* usadas para remover, degustar la sazón y repartir los alimentos.

El *shashil*<sup>31</sup>, colocado debajo de las vigas, liado con sogas de cabuya, permanece ladeándose a la espera de guardar los *jillus*<sup>32</sup>, la manteca de chanco depositada en pequeñas *ollas*, carne, queso, tamales y varios productos que se guardan para ir consumiendo poco a poco.



Parroquia Cumbe, Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 10

---

<sup>31</sup> *Shashil*, término de origen kichwa: palos delgados entrecruzados y que se cuelgan de los cuatro extremos de la viga, por medio de sogas de cabuya.

<sup>32</sup> *Jillus*, término de origen kichwa: golosinas.



### **4.3 Utensilios existentes en la Provincia del Azuay para cocina en vestigios prehispánicos y coloniales.**

Los utensilios que se describen a continuación fueron encontrados en la actual Reserva Arqueológica de Pumapungo, sitio en el cual el Banco Central del Ecuador inició desde 1980 un proceso de recuperación de su memoria histórica. Después de casi veinte años de estudio e investigaciones documentales y de campo, el Dr. Jaime Idrovo Urigüen publica en el año 2000 la obra “*Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial*”, el cual fue tomado de base para el presente análisis (Idrovo Urigüen, 2000).

Esta comarca fue inicialmente ocupada por los Cañaris, quienes la bautizaron como *Guapondelig*, que significa llanura de las flores, y que luego habría de ser tomada por la fuerza por los Incas, quienes la llamaron *Tomebamba* o valle de los *tumis* (cuchillos), y cuya planificación fue concebida para convertirla en un segundo *Cusco* por su fundador el inca *Tupac Yupanqui*. En el espacio sagrado para estas culturas, en medio del mundo andino y de gran riqueza natural, los españoles fundaron Cuenca.

En esta ciudad habría de nacer el último gran inca, el célebre *Huayna Cápac*, quien tuvo sus aposentos en *Pumapungo*, barrio administrativo de la ciudad imperial, desde donde dirigió sus conquistas hacia el norte, para consolidar el *Tawantinsuyu*.



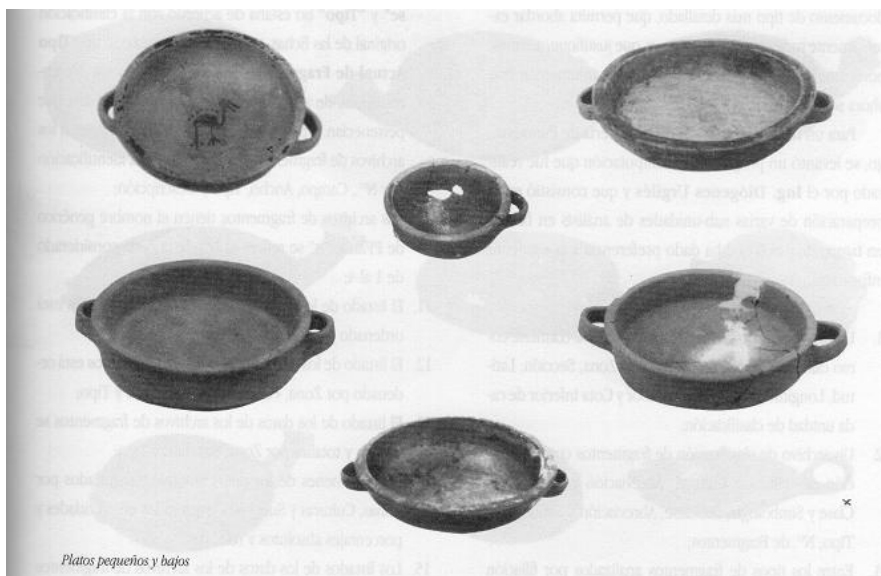
Parque Arqueológico Museo Pumapungo. Foto: Paola Zurita

De los vestigios encontrados en Pumapungo durante esta larga investigación realizada por Jaime Idrovo, se pueden anotar algunos utensilios ancestrales que se mencionan a continuación:

#### **4.3.1 Utensilios que se mantienen intactos en su diseño y uso.**

##### ***Platos pequeños y bajos***

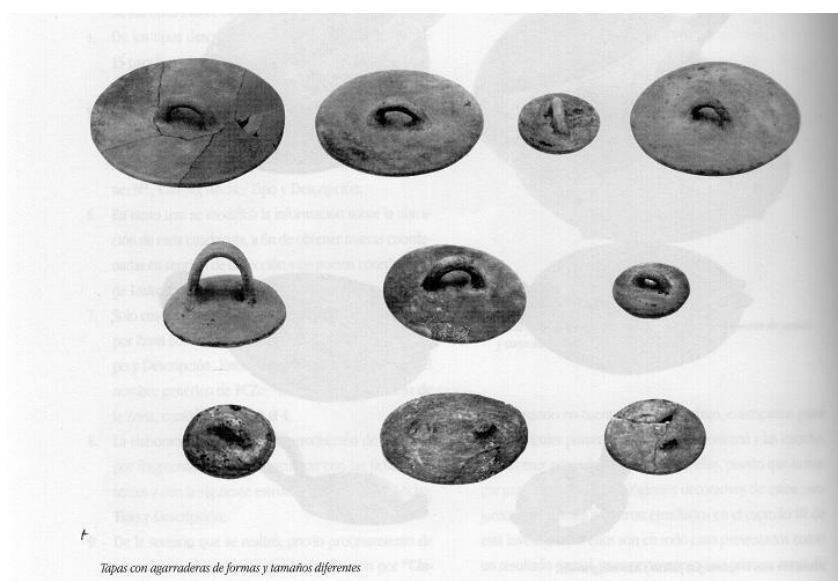
Los platos pequeños y bajos que se muestran a continuación, fueron elaborados en *cerámica* y en la actualidad no presentan ninguna modificación en su diseño y material de elaboración. Se los utiliza todavía para servir alimentos calientes como sopa, forman parte de utensilios en restaurantes de comida típica y se los vende también en los principales mercados de la ciudad.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

### **Tapas con agarraderas de formas y tamaños diferentes**

Estas tapas fueron elaboradas utilizando *cerámica*. Se las puede encontrar actualmente en mercados locales de la provincia, por lo que se mantienen intactas en su diseño y tienen la misma utilidad que es mantener los alimentos calientes.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

### 4.3.2 Utensilios modificados o actualizados en su diseño y uso.

#### ***Metates y manos de moler planas***

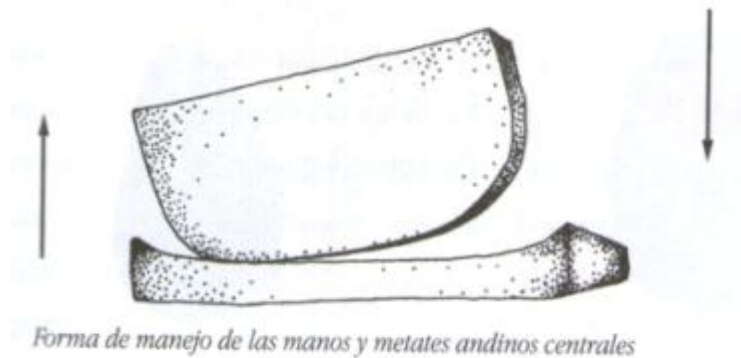
Se hallaron fragmentos de *metates* que eran piedras pequeñas utilizadas para moler en las *manos de moler planas*, que eran las piedras base, de las cuales tampoco hay piezas íntegras; sin embargo el estudio indica que debieron ser de cuerpo rectangular y con un ligero hundimiento hacia el centro. Resalta especialmente la cara superior de la pieza, extremadamente pulida, quizá debido a la acción de la mano de moler que trabajaba sobre este lado. En general fueron realizadas en andesita compacta, pero hay también en otras piedras menos duras.



*Manos de metates planas propias de uso principalmente andino central*

*Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"*

Todo el conjunto de metates trabajados en cantos rodados, así como las rectangulares, pertenecen sin duda a utensilios de uso doméstico, quizá empleados por las mamaconas, aclla cuna y sirvientas, en la preparación de alimentos.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

El diseño de los metates ha sido modificado en su diseño, porque actualmente en lugar de utilizar piedras planas para moler, se utilizan piedras circulares que son más manejables. Su uso sigue siendo el mismo.

### **Tasas de cuello estrecho y asa lateral**

Las tasas de cuello estrecho y asa lateral de *cerámica* se las utilizaba para tomar bebidas tales como la chicha. Actualmente se las ha modificado haciéndolas sin el cuello estrecho pero si manteniendo el asa lateral. Además se las fabrica también en barro.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

### 4.3.3 Utensilios destinados a decoración.

#### ***Ollas de pedestal y con asa lateral alta***

Estas ollas no se utilizaron para la cocción de alimentos sino para servirlos ya preparados debido a que su pedestal no les permitía recibir el calor directamente, fueron elaboradas en cerámica. En la actualidad, ciertos artesanos de la zona, las producen con fines netamente de decoración.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

#### ***Cántaros trabajados como miniatura***

Los cántaros en miniatura que se muestran a continuación se trabajaron por las culturas prehispánicas con motivos de decoración y fueron elaborados en *cerámica*.



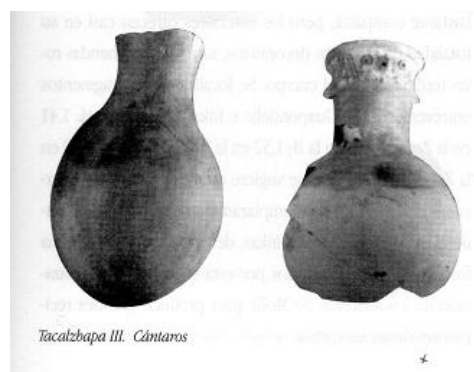
Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

#### 4.3.4 Utensilios destinados a exhibición.

Los utensilios que se mencionan a continuación se encuentran exhibidos en la "Sala Tomebamba" del Museo Pumapungo, de lo cual se podrá apreciar fotografías tomadas en el lugar.

#### **Cántaros**

Este tipo de cántaros pertenecen a la cultura Cañari, sirvieron de manera general para el transporte de líquidos.



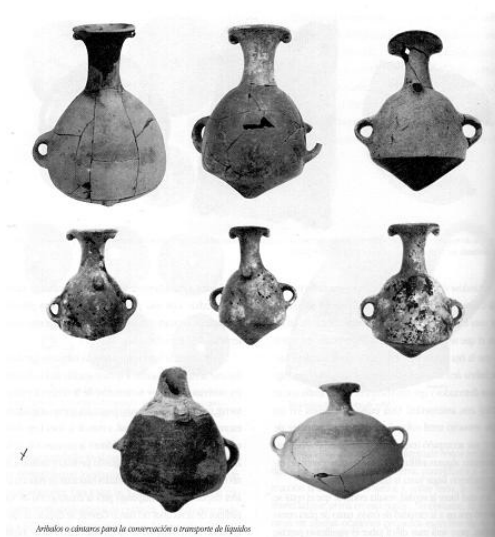
Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"



*Sala Tomebamba Museo Pumapungo. Foto: Paola Zurita*

### ***Aribalos o cántaros para la conservación o transporte de líquidos***

Los aribalos o cántaros detallados a continuación fueron elaborados en *cerámica* y servían para poder transportar, principalmente el agua, desde las vertientes hasta las ciudades y almacenarla como reserva. Se utilizaban también para almacenar y fermentar la chicha.



*Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"*





*Sala Tomebamba Museo Pumapungo. Foto: Paola Zurita*

***Platos con asas ornitomorfas, fálicas y laterales grandes***

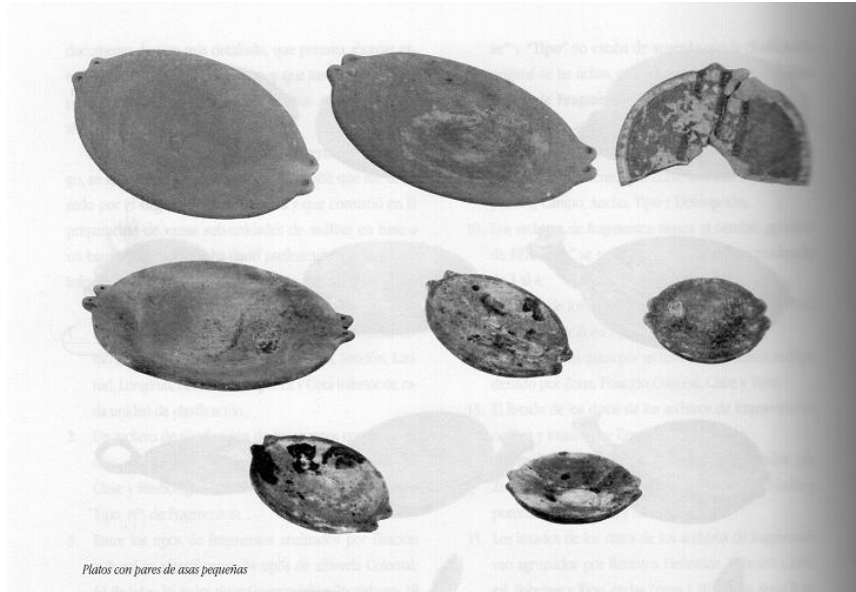
Las asas de estos platos hacen referencia a aves (ornitomorfas) y a miembros masculinos (fálicas) y por sus diseños muy particulares se las ha destinado simplemente a la exhibición.



Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

### ***Platos con pares de asas pequeñas***

Los platos que se muestran a continuación pertenecen a las culturas prehispánicas de la región, fueron elaborados en *cerámica* y actualmente solo se los encuentra en exhibición en la Sala Tomebamba del Museo Pumapungo.



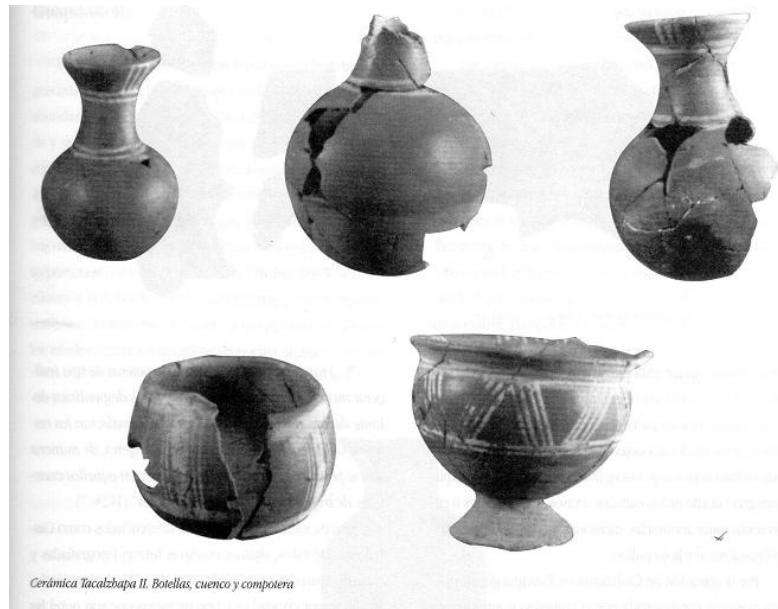
Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"



Sala Tomebamba Museo Pumapungo. Foto: Paola Zurita

### ***Botellas, cuenco y compotera***

Estos utensilios son piezas de exhibición y pertenecieron a las cultura Cañari, fueron elaboradas en *cerámica*. Se las utilizaba principalmente para almacenar líquidos.



*Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"*

### ***Botella, cucharón, cuenco y base de compotera***

Estos utensilios se encontraron en la región norte de la ciudad de Cuenca fueron elaborados por las culturas prehispánicas en *cerámica guapondelic* y actualmente son exhibidas en la sala Tomebamba del Museo Pumapungo.



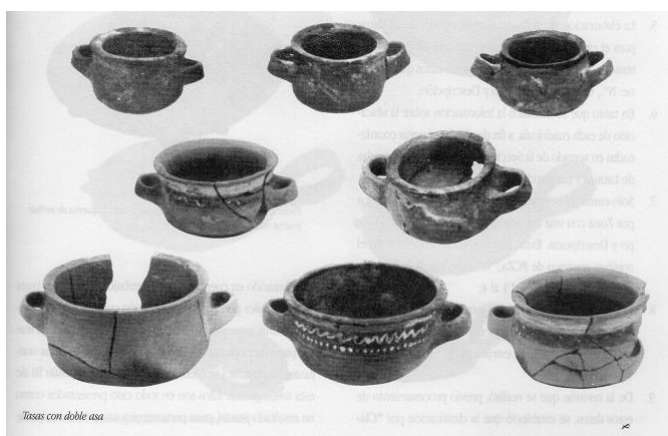
Cerámica Gaspendili. Botella, fragmento antropomorfo, cacharrón, cuenco, pie de polipoda, base de copertera

Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

#### 4.3.5 Utensilios destinados a cocción.

##### ***Tazas de doble asa***

Las tazas de doble asa, a diferencia de las anteriores, son de cuello ancho por lo que se las utiliza actualmente a modo de ollas para la cocción de ciertos alimentos.

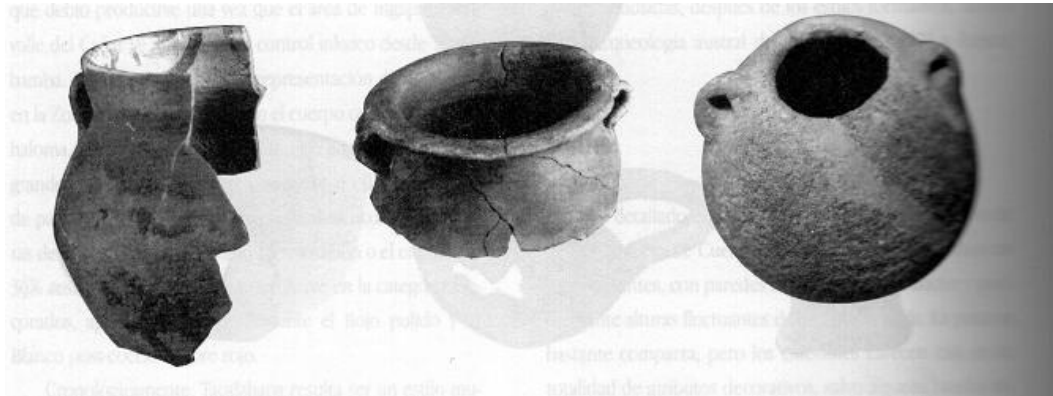


Tazas con doble asa

Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"

### ***Cántaros y ollas con asas laterales***

De acuerdo a los datos del estudio realizado por Jaime Idrovo, estos utensilios corresponden al período colonial y republicano. Las ollas fueron utilizadas en la cocina para la cocción de ciertos alimentos. Actualmente, en ciertas zonas de la provincia, se utiliza todavía las ollas de *cerámica* para la preparación de ciertos platos característicos de la zona.



*Fuente: Libro "Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial"*

#### **4.4 Festividades ancestrales que incluyen ceremonias rituales gastronómicas.**

La provincia del Azuay tiene algunas festividades ancestrales arraigadas en los pueblos indígenas, las mismas que dieron origen a otras festividades paganas en donde se mezclan elementos religiosos con indígenas; lo cual sucedió con la llegada de los españoles.

En toda festividad religiosa y popular y en la vida cotidiana de la población azuaya y del Ecuador entero, no puede faltar la comida, la bebida y la música. Los alimentos y bebidas varían poco entre cada población y cada festividad.

#### 4.4.1 Festividades ancestrales del área de estudio.

##### ***Festividades indígenas***

La cultura Cañari ubicada en la provincia del Azuay y Cañar, presenta algunas festividades ancestrales de las cuales se habló en el capítulo anterior, pero a continuación se especifican cuáles son los utensilios que se emplean al momento de preparar la comida para estas fiestas.

##### **Killa Raymi**

Celebrada en el equinoccio de septiembre, en honor a las madres de la fertilidad: la luna, la tierra y la mujer. Es la época de descanso y preparación de la tierra.

Los utensilios que se emplean en la preparación de los alimentos son:

***Utensilio:*** Cangador / ***Producto:*** Cuy asado

***Utensilio:*** Olla de barro / ***Producto:*** Papas y mote cocinado

***Utensilio:*** Paila de bronce / ***Producto:*** tostado

***Utensilio:*** Cántaro pucuchidor / ***Producto:*** Chicha de jora

##### **Kapak Raymi**

Celebrada en el solsticio de diciembre, en honor a todos los seres que han iniciado su ciclo vital. Es la época de la germinación y el nacimiento.

Los utensilios que se emplean en la preparación de los alimentos son:

**Utensilio:** Olla de barro / **Producto:** Mote

**Utensilio:** Taza / **Producto:** Mote almacenado

**Utensilio:** Vasijas de barro / **Producto:** Aswa o chicha de jora

**Utensilio:** Olla de hierro negra / **Producto:** Caldo de res

**Utensilio:** Cangador / **Producto:** Cuy asado

**Utensilio:** Tiestos de barro / **Producto:** tortilla de maíz

### **Paukar Raymi**

Fiesta de florecimiento y maduración. Es celebrada en el equinoccio de marzo, es la época de la abundancia, el campo está lleno de todos los productos de la *Pachamama*.

Los utensilios que se emplean en la preparación de los alimentos son:

**Utensilio:** Olla de barro / **Producto:** Papas y mote cocinado

**Utensilio:** Cangador / **Producto:** Cuy asado

**Utensilio:** Paila de bronce / **Producto:** Carne de res

**Utensilio:** Vasijas de barro / **Producto:** Aswa o chicha de jora

### **Inti Raymi**

Fiesta en agradecimiento al Padre Sol y a la Madre Tierra por los frutos recibidos. Se celebra en el solsticio de junio, la época de cosechar los cultivos.



Los utensilios que se emplean en la preparación de los alimentos son:

**Utensilio:** Olla de barro / **Producto:** Mote paruk

**Utensilio:** Olla de hierro negra / **Producto:** Chivil

**Utensilio:** Paila de bronce / **Producto:** Tashnu

**Utensilio:** Olla de hierro negra / **Producto:** Chumal o humitas

**Utensilio:** Vasijas de barro / **Producto:** Aswa o chicha de jora

### ***Festividades paganas***

Para analizar las principales fiestas paganas de la Provincia del Azuay, se toma como referencia un artículo de la Revista Científica y Cultural de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca denominada “4 Sentidos”, escrito por Ana Luz Borrero Vega y lleva como título “Alimentos y Bebidas en las Fiestas Populares y en los Mitos” (Borrero, Revista Científica y Cultural. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, 2008) .

La evolución y transformación de la fiesta campesina en los últimos 40 años ha sido muy grande, algunos elementos culturales han desaparecido, otros se mantienen con ciertas modificaciones y en ciertos casos se integran nuevos elementos y nuevos valores; pero a pesar de estos cambios las relaciones sociales en torno a la fiesta conservan la tradición andina de la reciprocidad que se manifiesta a través de la comida, la bebida y la música que ofrecen los organizadores, “priostes” o los “fiesta – alcaldes” a los curas, participantes e invitados, danzantes, contradanzantes y músicos.

Dentro de las festividades más importantes y por ende de las costumbres gastronómicas más conocidas dentro de la población azuaya actualmente se pueden nombrar las siguientes:

### **Corpus Christi**

Es una de las festividades más antiguas de la provincia, se la conoce popularmente como el “septenario” y coincide con la fiesta del sol incásico o IntyRaimi, fue investigada inicialmente por el conocido folklorista Paulo de Carvalho Neto (1968) a mediados de los años sesentas. Este autor destaca los alimentos de esta fiesta ritual: los “Dulces de Corpus” preparados con bastante anticipación para ser exhibidos en el Parque Calderón. Esta vieja práctica trajeron los españoles y hasta hoy se conserva; allí se puede apreciar la riquísima variedad de confites como: pan de viento, suspiros, quesadillas, cambray, rosquitas, cocadas, turrone de alicante, roscas de yema, nueces, huevos de faltriquera o de maní siendo estos los más característicos de esta festividad; sin embargo, con el paso del tiempo se han ido agregando otro tipo de dulces que complementan esta tradición gastronómica, entre los que se pueden nombrar las cocadas de piña, aplanchados, bocadillos, cachos, pan de pasas, naranjitas, orejas de mantequilla, arepas, alfajores, borregos de azúcar y otros animalitos, quesitos, bolas de queso y jalea de manzana, higos enconfitados, quesadillas, platillos con manjar negro de leche y gran cantidad de frutitas de azúcar.

Todos estos dulces se complementan con bebidas de chicha de jora, trago y música que hacen de la fiesta del Corpus Christi una celebración llena de júbilo, alegría y religiosidad y que la han convertido en una de las fiestas más representativas de la provincia del Azuay.

## **Pase del Niño**

El Pase del Niño en Cuenca y sus alrededores, estudiado por varios investigadores, entre otros Manuel Agustín Landívar (1973) y Susana González (1981), es una ocasión que ofrece una variada opción de sabores, formas y colores, variados e importantes alimentos y bebidas forman parte de las ofrendas, del ritual y de los regalos que se reparten entre los distintos actores, invitados y acompañantes.

Landívar describe una fiesta del Pase del Niño en Cuenca, donde uno de los alimentos destacables es el pan. Figuras de pan de diversos tamaños, se confeccionan desde navidad hasta el seis de enero, a estas figuras se les denomina “cuchi panes”, y se reparten entre los pastorcitos, niños, otros participantes e invitados. Se preparan también costras y guaguas de pan, los mayores preparan para esta ocasión figuritas mayores para adornar los “castillos” de sus caballos.

Algo muy peculiar de esta fiesta es que al cura que dará la misa se le entrega un pan de 25 libras que representa una figura en especial como por ejemplo: un águila, caballos, palomas, garzas, rosas, corazones, chanchitos, gallinas, gallo, palomas, etc.

Durante la procesión, en los descansos o al terminar la fiesta por lo general se prepara un banquete para los asistentes y que incluye productos como cuyes asados, papas cocidas con huevo y ají, mote y gallina asada. La noche de navidad, los sacerdotes preparan buñuelos preparados con harina de maíz, huevo, leche y manteca.

## **Carnaval**

Es una festividad de carácter popular y familiar y se da en torno a la mesa en la que se sirve mote pata, dulce de higos, cerdo hornado, y abundante aguardiente.

Por el contrario, el carnaval festejado por comunidades indígenas de Cañar es mucho más complejo, tal es el caso del carnaval celebrado en la población de Juncal – Cañar, descrito en los años setenta por los investigadores daneses Fock y Krener (1979), que visitaron Cañar y presenciaron estas festividades, tiene como personaje central al Taita Carnaval que a través de sus visitas a las casas de los pobladores procura entregar suerte y fertilidad a todos quienes participan de la celebración, junto a él está el Yarcay o hambre que no tiene ningún distintivo, quien lleva la abundancia es el Taita Carnaval representada por los alimentos que ofrece como el pollo y el cuy además de las papas y el mote. La leyenda cuenta que quien trate bien al Taita Carnaval al recibirlo en su casa con una mesa bien adornada con flores y sobretodo con abundante comida y bebida será retribuido con mucha suerte y abundancia para su familia.

Para el carnaval las familias deben preparar chicha de jora y pan y ofrecer a los visitantes. El pan se fabrica sin fermentar la harina de trigo, tiene forma de empanadas, achupallas, guaguas de pan, tórtolas, yuntas de toros y formas redondas.

Si es que un campesino no tiene que ofrecer a Taita Carnaval, entrará en su casa Yarcay o el Hambre y éste permanecerá allí largo tiempo, hasta la cosecha y nada quedará para la familia, ni harina, ni pan, ni ganado, ni comida.



*Taita Carnaval. Fuente: Revista Etnográfica Yachac No. 12*

## **Fiesta de toros de Girón**

Se la realiza todos los años entre octubre y noviembre en las épocas de las siembras en honor al Señor del Girón, la comida, la bebida, los danzantes, los priostes y la música son elementos muy importantes de esta celebración, la forma de entregar el cargo de prioste es a través de la comida y la bebida. El prioste saliente compromete al prioste entrante, es decir aquel que organizará la fiesta el año entrante a través de la comida y la bebida, generalmente para que un prioste- llamado Fiesta Alcalde – en esta festividad acepte su cargo recibe del Fiesta – Alcalde – saliente un litro de aguardiente de Yunguilla, y su esposa esposa pan y frutas.

La festividad es muy compleja, parte de ella se relaciona con el sacrificio ritual de un toro joven y fuerte. El inicio de la fiesta es el día martes, hasta terminar con la nominación del nuevo prioste el lunes siguiente.

La preparación de la fiesta toma mucho tiempo y entraña varias actividades tales como la preparación del aguardiente de caña o trago y la chicha de jora. Se engorda reses, cerdos, cuyes, gallinas y borregos, según la capacidad económica del fiesta – alcalde. Los invitados deben llegar con leche para elaborar dulce de leche, otros llevan toda clase de cereales, maíz, papas, cuyes y aguardiente. Durante la celebración se sirve todos estos alimentos acompañados de canelazos y café endulzado con canela y pan. Los miembros de la “escaramuza” en la mañana reciben un *jarró* con la sangre fresca del toro sacrificado para esta ocasión.

Los danzantes, señores de “la escaramuza”, “cuentacayos”, “invitados”, “platilleras”, músicos y todas la personas que participan en la fiesta reciben un gran almuerzo al medio día, los alimentos se colocan en grandes esteras en el suelo junto a la casa del fiesta-alcalde, sobre el mantel se distribuyen grandes cantidades de mote, los invitados reciben la comida en platos de barro, se sirven en este orden: un locro de papas, luego un caldo de carne, en seguido un plato de arroz con carne de cerdo,

locro de porotos, ají de cuy con papas y como postre dulce de leche con pan (conocido como costra), al inicio de la comida se sirve chicha y durante el almuerzo a discreción. Mientras más comida y bebida, mejor es una fiesta.

#### **4.4.2 Utensilios específicos para bebidas ceremoniales.**

La bebida en las festividades de la provincia del Azuay se caracteriza por ser abundante y muy variada, dentro de las más destacadas se puede nombrar: mizhqui de penco que se la utiliza especialmente en Semana Santa, guarapo tierno, yaguana, rosero, trago de canela o canelazo y el gloriado. La bebida principal que permanece como referente de las festividades de la provincia es la chicha de jora que es el maíz fermentado o en su defecto puede ser de chicha de avena o de otro cereal. En ocasiones se sirve también aguardiente de caña conocido como “trago” y en ciertos casos vino (Borrero, Revista Científica y Cultural. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, 2008).

Para la preparación de estas bebidas ceremoniales se utilizan de manera general algunos utensilios como son: *ollas de barro u ollas de hierro negro* en donde se ponen a hervir todos los ingredientes al fuego, para cernir el líquido en el caso que se hayan utilizado especerías se emplea el *cedazo*, para remover el líquido y degustar la sazón se emplea *cucharas de palo* de distinto tamaño y para el almacenamiento y transporte se utiliza *cántaros y jarros*. En el caso específico de la chicha se utiliza *shilas* o pequeños recipientes de barro para beber.

La bebida ancestral por excelencia en la Provincia del Azuay, es la *chicha de jora* (viñapu). Cronistas coloniales se refieren a esta bebida como una de las más importantes del incario. Era la bebida cohesionadora del sistema inca, se la tomaba en las más encumbradas ceremonias, como

también lo hacía el pueblo en las actividades agrícolas. Los vasos en los que brindaban tenían diferentes nombres y eran de materiales diversos conforme el tipo de ceremonia.

#### **4.4.3 Utensilios específicos para alimentos ceremoniales.**

Uno de los alimentos centrales de la provincia y presentes en casi todas las festividades de la zona es el maíz cocido o mote, maíz blanco pelado o maíz shima. Generalmente el mote se lo prepara con manteca de color o achiote y se lo sirve como acompañado de cuy asado, gallina, borrego y cerdo, del cual se obtiene uno de los productos más característicos de la zona conocido como “cascaritas” que no es otra cosa que el cuero asado de manera muy particular.

Además se utiliza la sangre de los animales para preparar las morcillas. Todos estos alimentos se sirven sobre grandes manteles junto a la casa de los priostes o quienes ofrecen la fiesta en la que no puede faltar la costra, el mestizo, la rodilla de cristo, el raspangañote, el pan de yema, pan de dulce con raspadura y el bizcochuelo. Todo esto se complementa con otros productos que no se preparan directamente en la fiesta pero que son vendidos tradicionalmente como por ejemplo: chumales, tamales, chicharrones y llapingachos o tortillas de papa (Borrero, Revista Científica y Cultural. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, 2008).

Para la preparación de estos alimentos se utiliza de manera general *ollas de barro, de hierro y bronce, pailas, molinillos, bolillos, piedras de moler*; para remover la comida y probar la sazón se emplea *chucharas de palo*, para guardar y transportar los alimentos *canastas de mimbre*, para servirse la comida se utiliza *poncheras y medianos de barro*.

## CAPÍTULO V

### INGREDIENTES, PRODUCTOS, PLATILLOS, UTENSILIOS ESPECÍFICOS POR PLATO, Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN ANCESTRALES UTILIZADOS EN LAS COMUNIDADES DE CUMBE Y GUALACEO DE LA PROVINCIA DEL AZUAY.

#### 5.1 Ingredientes

Los ingredientes que se mencionan a continuación se los utiliza básicamente en la cocina ancestral de la Provincia del Azuay, que es objeto del presente estudio y son:

##### **Gramíneas**

**Maíz:** se cultiva como principal producto en todo el Azuay, está compuesto de proteínas, almidón, fibra cruda y minerales que consumidos por el hombre se transforma en fuente de energía; lo que hace que sea catalogado como “el pan de los indios”. Tiene una variedad de usos culinarios, pues representa la base para la preparación de muchos platos en toda la Provincia; por lo que su cocina se la conoce como la “cocina del maíz”.

La forma más común de consumirlo es como *mote*, que es el maíz cocido en agua. El maíz sin cáscara y cocido, se llama *mote pelado*; el cual se consigue de una breve cocción en agua hirviendo con cal o ceniza, luego



es lavado y secado al sol. Habitualmente no falta nunca, un plato de mote para acompañar la mesa o como plato único.

Se prepara también el *mote casado*: es el mote pelado mezclado con fréjol o haba. El *mote pata*: es el mote pelado que contiene las vísceras de chanco. El *mote pillu*: que debería llamarse mote pillug pues en quichua pillug significa envuelto, es el maíz pelado (sin corteza) o con cáscara o tierno en forma de choclo, que en un sartén se envuelve o revuelve con huevo y cebolla verde. El *mote sucio*: es el mote con cáscara revuelto con la manteca negra de la fritada (grasa que se deposita en el fondo de las pailas).

El mote se utiliza también para elaborar una bebida muy tradicional en Gualaceo como es el *Rosero*, su cocción se la realiza sin la hembrilla o germen del mote; con babaco, piña, hoja de naranja, agua, azúcar y “especies de dulce”.

El maíz tierno, es el *choclo*, cocido es muy apetecido por los habitantes de las comunidades en estudio; se lo consume también asado o frito.

El maíz tierno molido sirve para elaborar las *humitas* o *chumales*, la masa agregado algunos ingredientes es envuelta en hojas de choclo y cocidas al vapor por el lapso de una hora aproximadamente. Con este maíz molido se preparan también *tortillas* con condumio de queso, las cuales se tuestan en pequeñas porciones sobre tiestos de barro en braseros de carbón.

Mientras que con el maíz maduro molido se obtiene harina, con la cual se prepara los *tamales*: hechos con carne de pollo o chanco y con algunas verduras y envueltos en hojas de achira; los *timbulos*: son una especie de tamales que tienen en su centro o shungo<sup>33</sup> miel de panela; los *cuchi chaquis*: son una especie de tamales pequeños. La harina de maíz sirve también para elaborar pasteles apetecidos como los *bizcochuelos*, que son muy famosos en Gualaceo.

---

<sup>33</sup> *Shungo*, término quichua: en la mitad, en el centro.

Un derivado del maíz es el *morocho*, el mismo que es remojado para su preparación y añadido leche, azúcar, y canela; para que sea consumido como bebida. Se hace también morocho de sal, y se lo come como sopa.

Con maíz blanco o “sapón”<sup>34</sup> se prepara el *tostado*, que se lo consume para acompañar a varios platos tradicionales de la provincia.

Azuay es sin duda una Provincia maicera, más que ninguna otra en el país. Cuenta con un total de 8.347 hectáreas de cultivo de maíz, de las cuales un 95 por ciento están ubicadas en las zonas rurales<sup>35</sup>, lo que quiere decir que se ocupa un 70% del total del suelo agrícola. Su cosecha se realiza a finales de julio y principios de agosto.

**Trigo:** es una planta anual de aproximadamente 1.2 m. de altura, que posee espigas llenas de granos, de los cuales, una vez triturados, se saca la harina, que se utiliza para repostería, tal es el caso de las *quesadillas*, muy conocidas en Gualaceo; que se sirven por lo general con Rosero, del que se habló anteriormente.

En Cumbe se elaboran *empanadas de trigo*.

## **Tubérculos**

**Papas:** fue domesticada por los pueblos andinos, de donde es nativa; es otro de los ingredientes básicos en la cocina azuaya y especialmente de las zonas rurales, considerado como el “alimento universal de los Andes”.

Se prepara básicamente *llapingachos* para acompañar el hornado y *papas doradas* para el cuy asado.

---

<sup>34</sup> *Sapón*, término utilizado para referirse a una variedad de maíz con el cual se hace el tostado.

<sup>35</sup> <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/85589-cultivos-se-pueden-asegurar/>

Es el ingrediente fundamental del *locro de papas*, del que mencionan como variedades el locro de nabos, el locro con coles, el locro con zambo tierno, con zapallo tierno y papas con cuero.

Se conoce de ella muchísimas variedades, entre ellas las que más se cultivan en Cumbe son: papa chaucha, chola y Gabriela.

## **Bulbos**

**Cebolla:** planta que nace de un bulbo comestible, blanco o rojizo, formado de capas tiernas, jugosas, superpuestas, de olor fuerte. Sirve para hacer refritos de sopas, y da un sabor especial a la comida.

**Ajo:** planta de bulbo blanco, redondo y de olor fuerte; se usa mucho de condimento; cada una de las partes en que está dividido el bulbo o cabeza de ajo se llama diente. Se lo emplea para adobar el cuy y cerdo antes de llevarlo a la brasa.

## **Semillas**

**Pepa de sambo:** se usa en la cocina azuaya en lugar del maní. Se lo descascara, tuesta y muele para formar al fuego una salsa con leche, sal, cebolla y manteca de color. Se emplea también para preparar la *sopa de mote pata para carnaval* y se lo utiliza para hacer *ají*.

## **Condimentos**

Además del ajo que ya se mencionó, se emplean otros condimentos para darle sabor a las comidas con el: *comino pimienta y sal*.

## **Espicias**

Se utiliza como ingrediente el *anís de castilla* para preparar las rosas de yema, típicas de Gualaceo.

El *cedrón, hierba luisa, pimienta dulce, izhpingo, clavo de olor y canela* son especias que se emplean para preparar el Rosero.

El *orégano molido* es un ingrediente para el tamal.

## **Frutas**

Se emplea la *piña, naranja, limón, naranjilla, babaco maduro, chamburo maduro*, para preparar el Rosero.

Se utilizan también los *higos* para hacer dulce.

Uno de los frutos más consumidos hasta la actualidad es el **ají**, los hay de muchos tipos, de vistosos colores y diversas preparaciones. Su consumo se registra desde muy temprano en la Colonia. Durante algunas ceremonias incas los ayunos eran comunes y consistían en no consumir ají, entre otras medidas.

## **Lácteos**

Otros ingredientes importantes en los platos elaborados son los lácteos, que se obtienen del ganado vacuno y son: *leche, mantequilla, crema de leche y queso*.

## **Bebidas**

Se emplea *vino dulce y anisado*, para la elaboración de roscas de yema, por lo general en la repostería.

## **Cárnicos**

Los habitantes de la Provincia del Azuay, incluyen ciertos cárnicos como ingredientes para sus principales platos y son:

**Cerdo:** es el animal principal que se consume en toda la Provincia, por lo que se convierte en la carne más apetecida; pues ésta, aunque grasa, es excelente, por lo que se presta a diferentes preparados culinarios, como es el *hornado* muy característico de las dos comunidades en estudio, Cumbe y Gualaceo.

Después de las cosechas se sacrifica un cerdo en cada casa campesina y la *fritada* es parte de su aprovechamiento integral. Fritada son los chicharrones de carne, de manteca y los sancochos de carne de lomo que se fríen en la misma grasa de los chicharrones. Se sirven con maíz tostado o con mote y ají.

De la piel del cerdo se obtienen las *cascaritas*, que son muy apetecidas también.

La carne de cerdo cecinada, salada, secada al sol o al humo, o sea el *charqui* asado a la brasa, combina bien con el mote pillo y el ají.

De este animal se obtiene la manteca de chancho, que es un empleada para frituras.

**Cuy:** su carne es de alto valor biológico, alto contenido de proteínas y bajo en grasa. Se considera como un plato común para las fiestas el *cuy asado con cangador*, servido con *papas doradas* y huevo duro cortado en rodajas.

En varias casas de las áreas rurales de la Provincia, se cría los cuyes y se los alimenta con alfalfa especialmente.

Los españoles trajeron, nada insignificantes en número y capitales para la cocina hispanoamericana, sus propios animales como el cerdo y gallina que se los consume en gran medida en la provincia. Se puede mencionar también que trajeron ganado vacuno, ovejas, cabras, conejos y palomas. El pavo, aunque americano, vino del norte al sur del Continente por acción de los mismos peninsulares.

**Gallinas de campo:** esta ave se alimenta básicamente de maíz, los campesinos acostumbran proporcionarle cáscaras de los huevos bien molidos para que las gallinas tengan calcio. En Gualaceo se prepara la *gallina asada en cangador*, tal como si fuera un cuy.

En muchas zonas rurales de la Provincia del Azuay, se prepara el *caldo de gallina*, que es considerado en las fiestas como un plato exquisito, en especial cuando es caldo con presa. Suele servirse la gallina también con papas doradas o arroz.

De la gallina también se emplea en la cocina como ingrediente los huevos.

## **5.2 Platos tradicionales**

Para dar a conocer los platos tradicionales de las comunidades en estudio: Cumbe y Gualaceo, se ha desarrollado un cuadro, el cual contiene los siguientes puntos:

5.2.1 Identificación de origen histórico por plato.

5.2.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.

5.2.3 Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.

5.2.4 Formas de exhibición, presentación y servicio.

Adicionalmente se citan los utensilios que sirvieron para cada preparar cada plato.

PLATOS TRADICIONALES DE CUMBE Y GUALACEO					
NOMBRE DEL PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS UTILIZADAS	FORMAS DE CONSERVACIÓN	UTENSILIO UTILIZADO	PRESENTACIÓN Y SERVICIO
<i>Preparaciones a base de maíz</i>					
Mote Ordinario	Época Prehispánica, con la Cultura Cañari (400 - 1500 d. C.)	Hervir	El maíz como ingrediente al aire libre y el plato elaborado se guarda en canastos de mimbre	Olla de barro y canasto de mimbre	Se sirve en mulos o sobre un mantel en el suelo cuando es pampa mesa.
Mote Cauca	Época Prehispánica, con la Cultura Cañari (400 - 1500 d. C.)	Hervir	El maíz como ingrediente al aire libre y el plato elaborado se guarda en canastos de mimbre	Olla de barro y canasto de mimbre	Se sirve en mulos o sobre un mantel en el suelo cuando es pampa mesa.
Mote Choclo	Época Prehispánica, con la Cultura Cañari (400 - 1500 d. C.)	Hervir	El maíz como ingrediente al aire libre y el plato elaborado se guarda en canastos de mimbre	Olla de barro y canasto de mimbre	Se sirve en mulos o sobre un mantel en el suelo cuando es pampa mesa.
Mote Pelado	Época Prehispánica, con la Cultura Cañari (400 - 1500 d. C.)	Hervir	El maíz como ingrediente al aire libre y el plato elaborado se guarda en canastos de mimbre	Olla de barro y canasto de mimbre	Se sirve en mulos o sobre un mantel en el suelo cuando es pampa mesa.
Mote Pillo	Época Colonial	Guisar	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Paila de bronce, cuchara de palo	Se sirve caliente en mulos con cebollín repicado.
Mote Sucio	Época Colonial	Saltear	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Paila de bronce, cuchara de palo	Se sirve caliente en mulos con cebollín repicado.
Mote Casado	Época Colonial	Hervir	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro, cuchara de palo	Se sirve caliente en un plato hondo con culantro picado.
Mote Pata	Época Colonial, en 1653 Bernabé Cobo habla del consumo de este plato.	Hervir	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro, cuchara de palo	Se sirve caliente en un plato hondo con pedazos de carne de cerdo.
Maíz tostado	Según Cobo, bolsitas con tostado llevaban los caminantes en tiempos Prehispánicos. Los chasquis criaban a sus hijos, para su liviandad y ligereza sólo con maíz tostado, comenta Martín de Murúa en 1590.	Tostar	El maíz como ingrediente al aire libre y el plato elaborado se guarda en mulos	Paila de bronce, cuchara de palo	Se sirve acompañado de los platos a base de chancho, como el homado y la fritada. O se como sólo como fiambre.



PLATOS TRADICIONALES DE CUMBE Y GUALACEO					
NOMBRE DEL PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS UTILIZADAS	FORMAS DE CONSERVACIÓN	UTENSILIO UTILIZADO	PRESENTACIÓN Y SERVICIO
<b>Preparaciones a base de maíz</b>					
Timbulos	Época Prehispánica	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro y batea	Se sirven envueltos en hojas de choclo, si se desea con café.
Cuchi Chaquis	Época Prehispánica	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro, batea y cedazo	Se sirven envueltos en hojas de choclo, si se desea con café.
Tamales	Época Prehispánica	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro y batea	Se sirven envueltos en hojas de achira, si se desea con café.
Chumales o Humitas	Época Prehispánica. González Holguín, reporta en 1608, la existencia de este pastel.	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Molino o mama piedra	Se sirven envueltos en hojas de choclo, si se desea con café.
Chachis	Época Prehispánica	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Olla de barro y batea	Se sirven envueltos en hojas de achira, si se desea con café.
Tortillas de maíz, choclo o trigo	Época Prehispánica y Colonial	Tostar	Los ingredientes y plato en la refrigeradora y a falta de ésta al aire libre	Tiesto de barro	Se sirven calientes con morocho o café.
<b>Cárnicos</b>					
Cuy asado en cangador	Tiene su origen en los andes interandinos de América del Sur, fue domesticado y utilizado su carne desde tiempos preincas. En esta época el cuy, cocinado y talvez asado, no debía tener el sabor que se conoce actualmente, ya que carecía de ajo y otros condimentos aunque se utilizaba el ají.	Asar en cangador	El cuy vivo y preparado se mantienen al aire libre	Cangador	Se sirve con papas doradas y una rodaja de huevo duro.
Gallina asada en cangador	Época Colonial	Asar en cangador	La gallina viva y preparada se mantienen al aire libre	Cangador	Se sirve con mote caliente y ají.

PLATOS TRADICIONALES DE CUMBE Y GUALACEO					
NOMBRE DEL PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS UTILIZADAS	FORMAS DE CONSERVACIÓN	UTENSILIO UTILIZADO	PRESENTACIÓN Y SERVICIO
<b>Cárnicos</b>					
Charqui	Época Prehispánica	Secar al sol y ahumar en cocina de leña	La carne se mantiene al aire libre	Hashanga	Se sirve con mote pillo y ají.
Cascaritas de chanco	Época Colonial	Asar	El chanco vivo y preparado se mantienen al aire libre	Parrilla	Se sirve con mote pelado, papa chaucha y ají.
Hornado	Época Colonial	Hornear	El chanco vivo y preparado se mantienen al aire libre	Horno de leña	Se sirve con llapingachos, mote pelado e incurtido.
Fritada sancochada	Época Colonial	Hervir y freír ligeramente	El chanco vivo y preparado se mantienen al aire libre	Paila de bronce, cuchara de palo	Se sirve con llapingachos, mote pelado e incurtido.
<b>Guarniciones para las carnes</b>					
Papas doradas	Época Prehispánica. Investigadores peruanos han descubierto cuando menos 23 variedades distintas de papas que se utilizaron en el Incario, incluido el Ecuador actual. Por elemental que hubiese sido su preparación, permitía asarla, o cocinarla sola como el loco de papas actual, o combinándola con otros alimentos vegetales o animales.	Hervir y saltear	La papa se mantiene al aire libre y una vez cocinada en la refrigeradora	Paila de bronce	Se sirve como guarnición del cuy
Llapingachos	Época Prehispánica	Hervir y freír	La papa se mantiene al aire libre y una vez cocinada en la refrigeradora	Paila de bronce	Se sirve como guarnición del hornado y la fritada sancochada

PLATOS TRADICIONALES DE CUMBE Y GUALACEO					
NOMBRE DEL PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS UTILIZADAS	FORMAS DE CONSERVACIÓN	UTENSILIO UTILIZADO	PRESENTACIÓN Y SERVICIO
<b>Repostería</b>					
Bizcochuelo	Época Prehispánica	Batir y hornear	Los ingredientes se conservan en la despensa y el postre en vitrinas de las panaderías	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Se sirve con Rosero o alguna otra bebida tradicional de Gualaceo
Quesadilla	Época Colonial	Amasar y hornear	Los ingredientes se conservan en la despensa y el postre en vitrinas de las panaderías	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Se sirve con Rosero o alguna otra bebida tradicional de Gualaceo
Roscas de yema	Época Colonial	Amasar y hornear	Los ingredientes se conservan en la despensa y el postre en vitrinas de las panaderías	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Se sirve con Rosero o alguna otra bebida tradicional de Gualaceo
Miel de higos	Época Colonial	Hervir	Los higos se conservan al aire libre y el dulce en la refrigeradora	Olla de barro	Se sirve con un pedazo de queso
<b>Bebidas</b>					
Chahuar mishqui	Época Colonial	Hervir	El mishqui como bebida se la conserva al aire libre	Raspador del mishqui	Se sirve frío en vasos
Café de habas	Época Colonial	Hervir	Las habas y el café se la conserva al aire libre	Olla de barro	Se lo sirve caliente en tazas
Rosero de Gualaceo	Época Colonial	Hervir	Los ingrediente y la bebida se mantienen en refrigeración	Olla de barro	Hay que servirlo frío pero no excesivamente helado para que destaquen sus sabores.
Morocho	Época Prehispánica. González Holguín en 1608 menciona el morocho, no como comida preparada, sino como un tipo de maíz como se le conoce hasta hoy.	Hervir	El morocho se conserva al aire libre y la bebida en refrigeradora	Olla de barro	Se lo sirve caliente en especial con las tortillas de tiesto
Guarapo	Época Colonial	Hervir	Al aire libre	Olla de barro	Se sirve frío en vasos
Horchata	Época Colonial	Hervir	En refrigeración	Olla de barro	Se sirve caliente o frío en vasos
Champús	Época Colonial	Hervir	En refrigeración	Olla de barro	Se sirve frío en vasos

### 5.3 Platos ceremoniales

La chicha es la bebida ceremonial por excelencia, cronistas coloniales se refieren a esta bebida como una de las más importantes del incario. Era la bebida cohesionadora del sistema inca. Lo bebía el Inca en las más encumbradas ceremonias, como también lo hacía el pueblo en las actividades agrícolas. Los vasos en los que brindaban tenían diferentes nombres y eran de materiales diversos conforme el tipo de ceremonia.

En el Intiraymi, el Inca brindaba con el Sol en vasos de oro. Cummins señala que algunos de éstos vasos llamados “*aquillas*” eran entregados a curacas importantes para comprometerles lealtad; los vasos llevaban una cabeza estilizada (muerto) como advertencia sutil en lo que se convertían los caciques en caso de deslealtad. Vasos que eran tocados por el Inca o en los que hubiese bebido, ya no se usaban jamás y eran venerados por los curacas como algo sagrado. Siempre se bebía en números pares. (Espinoza E., 2009).

En 1545, la chicha se hacía de la forma tradicional, masticando la jora para producir fermento (Schmelz, 1996). Algunas versiones de chicha se registran en Cuenca en la que se hace chicha de jora tostada “*harüi*” (González Holguín, 1993). La chicha tierna era llamada “*yamor aca*”. Para fermentar una chicha “tierna” ha de agregarse un poco de la “madura”. En Jadán – Azuay, entierran en el suelo el cántaro hasta la mitad para que la chicha madure mejor (Bueno T., 1998).

Se realiza a continuación un cuadro haciendo referencia a esta bebida y va a contener los siguientes puntos:


- 5.3.1 Identificación de origen histórico por plato.
- 5.3.2 Técnicas utilizadas en todo el proceso de producción.
- 5.3.3 Formas de conservación de los ingredientes y del plato elaborado.
- 5.3.4 Formas de exhibición, presentación y servicio.


Adicionalmente se citan el utensilio para preparar esta bebida.


PLATOS CEREMONIALES DE CUMBE Y GUALACEO					
NOMBRE DEL PLATO	ORIGEN HISTÓRICO	TÉCNICAS UTILIZADAS	FORMAS DE CONSERVACIÓN	UTENSILIO UTILIZADO	PRESENTACIÓN Y SERVICIO
<b><i>Bebidas</i></b>					
Chicha de Jora	Época Prehispánica. Cronistas coloniales se refieren a esta bebida como una de las más importantes del incario. Era la bebida cohesionadora del sistema inca. Se la ha bebido en las más encumbradas ceremonias. Los vasos en los que brindaban tenían diferentes nombres y eran de materiales diversos conforme el tipo de ceremonia.	Hervir y fermentar	Se deja la chicha al aire para que se pueda fermentar	Cántaro pucuchidor	Se la sirve en los vasos llamados "shullos"


## 5.4 Identificación de origen y equivalentes culinarios de los platos de la Comunidad de Cumbe y Gualaceo.


### 5.4.1 Recetas estándar de platos de comunidades de estudio.

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Mote pillo				
<b>Porciones :</b>		6				
<b>Tiempo :</b>		15 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,98				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Tallo blanco de cebolla blanca	40	gr	Brunoise fino	0,0010	\$ 0,04
2	Ajo	10	gr	Molido	0,0060	\$ 0,06
3	Manteca de color	10	gr		0,0048	\$ 0,05
4	Manteca de chanco	15	gr		0,0053	\$ 0,08
5	Mote pelado cocinado	1000	gr	Entero	0,0045	\$ 4,50
6	Leche	250	ml		0,0010	\$ 0,25
7	Huevos	5	unidad		0,1400	\$ 0,70
8	Cebollín	20	gr	Brunoise fino	0,0010	\$ 0,02
9	Sal	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>5,70</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,17</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,98</b>
Procedimiento						
1. Saltear en una sartén la cebolla con el ajo y las mantecas.						
2. Agregar el mote cocinado, la leche y añadir la sal.						
3. Hervir a fuego lento mezclando con cuchara de madera.						
4. Batir los huevos ligeramente y añadirlos al mote, mezclar bien.						
5. Mantener la preparación en cocción por 5 minutos aproximadamente, hasta obtener un guisado.						
5. Al final añadir el cebollín picado y servir caliente.						
Técnicas aplicadas						
Saltear, hervir y guisar.						
Observación						
El cebollín es opcional, si desea utilizarlo.						
El mote debe quedar jugoso, no seco, para ello evitar que se sobrecocine el huevo.						


RECETA ESTÁNDAR						
Nombre :		Mote sucio				
Porciones :		6				
Tiempo :		15 min				
Costo de la Receta :		0,85				
Dificultad :		Alto	Medio	Bajo		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Manteca negra	60	gr		0,0053	\$ 0,32
2	Tallo blanco de cebolla blanca	80	gr	Brunoise fino	0,0010	\$ 0,08
3	Tallo verde de cebolla blanca	20	gr	Brunoise fino	0,0010	\$ 0,02
4	Ajo molido	10	gr	Molido	0,0060	\$ 0,06
5	Mote pelado cocinado	1000	gr	Entero	0,0045	\$ 4,50
6	Sal	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>4,98</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,15</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,85</b>
Procedimiento						
1. Poner en una sartén los tallos blancos de la cebolla blanca repicada finamente.						
2. Agregar la manteca negra (mapa huirá) y el ajo.						
3. Saltear un minuto y verter el mote cocinado.						
4. Cocinar a fuego lento durante 5 minutos, moviendo con una cuchara de madera.						
5. Rectificar y estar pendiente de la sal porque la manteca negra es salada.						
6. Al final poner el tallo verde de la cebolla blanca repicado finamente y servir caliente.						
Técnicas aplicadas						
Repicar, saltear y rectificar						
Observación						
Se puede utilizar cebollín en lugar del tallo verde de la cebolla.						

RECETA ESTÁNDAR						
Nombre :		Sopa de mote casado				
Porciones :		12				
Tiempo :		45 min				
Costo de la Receta :		1,78				
Dificultad :		Alto	Medio	Bajo		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Manteca de color	15	gr		0,0048	\$ 0,07
2	Aceite	5	gr		0,0063	\$ 0,03
3	Cebolla paiteña	25	gr	Repicado	0,0016	\$ 0,04
4	Ajo	5	gr	Molido	0,0060	\$ 0,03
5	Comino	5	gr		0,0068	\$ 0,03
6	Longaniza	500	gr	Cubos pequeños	0,0070	\$ 3,49
7	Tocino	250	gr	Juliana fina	0,0096	\$ 2,40
8	Mote pelado cocinado	1500	gr	Entero	0,0045	\$ 6,75
9	Poroto maduro cocinado	1500	gr	Entero	0,0053	\$ 7,88
10	Agua hirviendo	2000	ml			\$ -
11	Sal	15	gr			\$ -
12	Culantro	5	gr	Repicado		\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>20,72</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,62</b>
<b>Costo total</b>						<b>1,78</b>
Procedimiento						
1. Hacer un refrito con la manteca de color, aceite, cebolla, ajo y comino.						
2. Agregar la longaniza y el tocino picados y dorarlos, verter el agua caliente y cocinar durante 15 minutos.						
3. Añadir el mote y luego de cinco minutos el poroto y la sal.						
4. Mover mientras hierve hasta que se espese ligeramente.						
5. Añadir el culantro para servir.						
Técnicas aplicadas						
Repicar, saltear y hervir						
Observación						
Si gusta se puede añadir queso.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Sopa de mote pata				
<b>Porciones :</b>		6				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		2,35				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Carne de choncho	650	gr	Cubos grandes	0,0063	\$ 4,06
2	Cuero de choncho	650	gr	Cubos pequeños	0,0050	\$ 3,25
3	Manteca de color	15	gr		0,0048	\$ 0,07
4	Cebolla paitiña	60	gr	Repicado	0,0016	\$ 0,10
5	Dientes de ajo	2	Unidad	Entero	0,0500	\$ 0,10
6	Ajo	10	gr	Molido	0,0060	\$ 0,06
7	Comino	15	gr		0,0068	\$ 0,10
8	Mote pelado y cocinado	1000	gr	Entero	0,0045	\$ 4,50
9	Pepa de zambo	120	gr	Entero	0,0010	\$ 0,12
10	Leche	500	ml		0,0010	\$ 0,50
11	Longaniza	120	gr	Cubos pequeños	0,0070	\$ 0,84
12	Orégano	15	gr			\$ -
13	Sal	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>13,70</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,41</b>
<b>Costo total</b>						<b>2,35</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Retirar la manteca del cuero y la carne del choncho y cocinarlas por separado .						
2. Añadir un tallo de cebolla blanca y un diente de ajo entero en cada olla.						
3. Enfriar los caldos y guardarlos en el refrigerador hasta el día siguiente, para retirar la grasa que se formó en la superficie.						
4. Al día siguiente, hacer un refrito con la manteca de color, cebolla, ajo molido y comino.						
5. Verter los caldos desengrados, añadir la carne y el cuero cortadas en pedazos de 2 cm. y hervir por 2 minutos.						
6. Agregar el mote cocinado y mover constantemente con cuchara de madera hasta que la sopa espese.						
7. Tostar la pepa de zambo en una sartén sin grasa, licuar con la leche hasta obtener una salsa fina.						
8. Añadir la sopa y hervir por 15 minutos más, sin dejar de mover.						
9. Cortar la longaniza o chorizo en pedazos de 2 cms, freirlos hasta dorarlos, eliminar la grasa y agregar al mote pata.						
10. Refregar el orégano y comprobar la sal.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Repicar, espumar, saltear, hervir y tostar						
<b>Observación</b>						
En caso de no tener pepa de zambo, se puede utilizar maní.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Maíz tostado				
<b>Porciones :</b>		6				
<b>Tiempo :</b>						
<b>Costo de la Receta :</b>		0,49				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Maíz seco para tostar	650	gr		0,0043	\$ 2,76
2	Aceite	15	gr		0,0063	\$ 0,09
3	Sal	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>2,86</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,09</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,49</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. En una sartén caliente tostar el maíz apenas para comprobar que esté bien seco.						
2. Poner el aceite a fuego medio en una paila aparte, agregar el maíz y revolverlo.						
3. Cuando el maíz se empieza a reventar, cubrir parcialmente con una tapa para evitar que el tostado se escape de la sartén.						
4. Continuar revolviendo para evitar que el maíz se queme, cocinar hasta que el maíz este dorado.						
5. Colocar el maíz tostado en una toalla de papel para que absorba cualquier exceso de aceite.						
6. Espolvorear el tostado con sal.						
7. Se puede servir caliente o frío.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Tostar						
<b>Observación</b>						





RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Timbulos					
<b>Porciones :</b>	10					
<b>Tiempo :</b>	45 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,81					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Hojas secas de maíz	10	Unidad	Entero	0,0100	\$ 0,10
2	Harina de maíz blanco	1500	gr		0,0035	\$ 5,25
3	Huevos	3	Unidad		0,1400	\$ 0,42
4	Manteca de chanco	250	gr		0,0053	\$ 1,31
5	Panela	500	gr	Cubos pequeños	0,0016	\$ 0,78
6	Canela	5	gr			\$ -
7	Anís estrellado	5	gr			\$ -
8	Anís común	5	gr			\$ -
9	Agua	2	lts			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>7,86</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,24</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,81</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Hervir la canela, el anís estrellado, el anís común y la panela por 10 minutos.						
2. Luego se cierra esta preparación.						
3. En una batea mezclar la harina, los huevos, la manteca derretida y el líquido resultante del proceso anterior.						
4. Una vez que se obtiene una pasta ligera se procede a colocar la misma en las hojas de maíz que deben ser selladas con las mismas hojas en la parte superior.						
5. Se cocinan los timbulos al vapor hasta que la masa esté esponjada y seca como la torta.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hervir, aromatizar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor						
<b>Observación</b>						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Cuchi Chaquis					
<b>Porciones :</b>	10					
<b>Tiempo :</b>	60 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,88					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Hojas de huicundo	20	Unidad	Entero	0,0100	\$ 0,20
2	Salo	30	gr		0,0027	\$ 0,08
3	Azúcar	25	gr		0,0025	\$ 0,06
4	Cebolla blanca	50	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,11
5	Ajo	1	Unidad	Repicado	0,0500	\$ 0,05
6	Maíz pelado	1000	gr	Molido	0,0026	\$ 2,61
7	Pechuga de pollo	1000	gr	Juliana fina	0,0033	\$ 3,25
8	Huevos	5	Unidad		0,1400	\$ 0,70
9	Mantequilla	120	gr		0,0063	\$ 0,76
10	Manteca de chanco	120	gr		0,0053	\$ 0,63
11	Manteca de color	15	gr		0,0048	\$ 0,07
12	Agua	2	gr			\$ -
13	Sal	30	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>8,51</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,26</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,88</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Hervir la pechuga de pollo en el agua con la sal y el ajo por 30 minutos aproximadamente.						
2. Al terminar se deja enfriar la carne para desmenuzarla.						
3. En un sartén se prepara un refrito con sal, cebolla y ajo para luego agregar la carne desmenuzada.						
4. En una batea se coloca el maíz pelado molido y cernido, luego se agrega el caldo de gallina que resultó de la cocción de la pechuga, los huevos, la manteca y la mantequilla derretida, una cucharada de sal y tres de azúcar.						
5. Se procede a colocar la masa y a envolver la misma en las hojas de huicundo.						
6. En una olla grande, en la parte inferior se colocan carizos y medio litro de agua a nivel de los mismos y encima se colocan los cuchi chaquis para que su cocción sea al vapor.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hervir, saltear, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor						
<b>Observación</b>						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Tamal				
<b>Porciones :</b>		12				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		1,02				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
No.	Ingredientes / masa	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Lomo de chanco	500	gr	Filete	0,0123	\$ 6,13
2	Tallo de cebolla blanca	20	gr	Brunoise fino	0,0020	\$ 0,04
3	Ajo	2	Unidad	Entero	0,0500	\$ 0,10
4	Cebolla paiteña	100	gr	Brunoise fino	0,0016	\$ 0,16
5	Ajo	5	gr	Molido	0,0060	\$ 0,03
6	Manteca de chanco	30	gr		0,0053	\$ 0,16
7	Manteca de color	30	gr		0,0048	\$ 0,14
8	Caldo de carne de chanco	750	gr		0,0020	\$ 1,50
9	Harina de maíz blanco	450	gr		0,0035	\$ 1,58
10	Orégano	15	gr	Molido	0,0030	\$ 0,05
11	Clavo de olor	5	gr		0,0000	\$ 0,00
12	Huevo duro	4	Unidad		0,1400	\$ 0,56
13	Hojas de achira	12	Unidad		0,0100	\$ 0,12
14	Sal	5	gr			\$ -
15	Pimienta	5	gr			\$ -
16	Comino	5	gr			\$ -
17	Agua	1000	ml			\$ -
No.	Ingredientes / condumio	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Manteca de color	5	gr		0,0048	\$ 0,02
2	Cebolla blanca	50	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,11
3	Ajo	5	gr	Molido	0,0060	\$ 0,03
4	Orégano	5	gr	Molido	0,0030	\$ 0,02
5	Carne cocinada desmenuzada	180	gr	Juliana fina	0,0063	\$ 1,13
6	Sal	5	gr			\$ -
7	Comino	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>11,85</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,36</b>
<b>Costo total</b>						<b>1,02</b>
Procedimiento						
1. Cocinar la carne de chanco junto con el tocino en 1 litro de agua, agregando la cebolla y los ajos.						
2. Hervir hasta que las carnes se pongan suaves.						
3. Colar y guardar 2 1/2 tazas del caldo.						
4. La carne y el tocino se cortan en pedazos de 4 cm de largo y se desmenuzan en tiras.						
5. Poner al fuego una olla de asiento grueso y hacer un refrito con la cebolla finamente picada, ajo molido, la mitad de la manteca de color, toda la manteca de chanco y el comino.						
6. Agregar el caldo cernido y cuando hierva, añadir los clavos de olor, orégano, sal y pimienta.						
7. Colocar una cuchara de madera de mango largo en el centro de la olla y espolvorear la harina alrededor hasta que se empape de caldo y se forme una masa espesa, moviendo en círculos hasta que la harina se integre.						
8. Cocinar la mezcla a fuego lento por 20 minutos o más.						
9. Mezclar las yemas de huevo duro, el saldo de la manteca de color y un poco de caldo hasta hacer una crema aguada						
10. Añadir esta preparación a la masa y comprobar si está lista poniendo un poco sobre el dorso de la mano, si se desmenuza está en su punto. Poner la masa en una fuente y entibiarla.						
11. Para el condumio, saltear la cebolla, ajo, sal, comino y orégano con la carne de cerdo previamente desmenuzada.						
12. Para formar el tamal, en una hoja de achira colocar un poco de masa, estirándola y en el centro condumio, cerrarlo.						
13. Cubrir la parte superior de la olla con hojas de achira para evitar que se escape el vapor.						
Técnicas aplicadas						
Hervir, saltear, aromatizar, ligar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor						
Observación						
Para el condumio se puede agregar pimientos, alverja, zanahoria, pasas, depende del gusto.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Chumales				
<b>Porciones :</b>		14				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,72				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Choclos gruesos	14	Unidad	Molido	0,2500	\$ 3,50
2	Cebolla blanca	50	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,11
3	Quesillo	250	gr	Repicado	0,0058	\$ 1,46
4	Yemas de huevo	6	Unidad		0,1400	\$ 0,84
5	Manteca de chancho	250	gr		0,0053	\$ 1,31
6	Mantequilla	250	gr		0,0063	\$ 1,58
7	Mallorca	15	gr		0,0050	\$ 0,08
8	Hojas de choclo	14	Unidad	Entero	0,0100	\$ 0,14
9	Anís de castilla	15	gr		0,0074	\$ 0,11
10	Claros de huevo	5	Unidad	Batido	0,1400	\$ 0,70
11	Sal	5	gr			\$ -
12	Azúcar	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>9,82</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,29</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,72</b>
Procedimiento						
1. Cortar las hojas de choclo a 2cms. de su base evitando romperlas, hasta que se desprendan de una en una.						
2. Escoger las más grandes para envolver los chumales.						
3. Desgranar los choclos y molerlos en una máquina casera o en el procesador de alimentos junto con la cebolla y el quesillo.						
4. Batir las yemas con la manteca y la mantequilla desleídas.						
5. Agregar el anisado o mallorca, el anís, azúcar, sal y seguir batiendo hasta hacer espuma.						
6. Incorporar la masa del choclo y las claras batidas a punto de nieve, en forma envolvente para evitar que se bajen.						
7. Para hacer los chumales, sostener la hoja con una mano, mantenerla abierta y con la otra colocar 2 cucharadas llenas de masa, envolverlas y doblar la hoja en 3 partes.						
8. Colocar los chumales para cocinarlos al vapor en una cama de hojas de choclos.						
Técnicas aplicadas						
Moler, batir, aromatizar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor.						
Observación						
Pueden ser chumales solo de sal o solo de dulce.						


RECETA ESTÁNDAR						
Nombre :	Chachis					
Porciones :	6					
Tiempo :	45 min					
Costo de la Receta :	0,96					
Dificultad :	Alto	Medio	Bajo			
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Manteca de chanco	200	gr		0,0048	\$ 0,95
2	Mantequilla	200	gr		0,0063	\$ 1,26
3	Yemas de huevo	5	Unidad		0,1400	\$ 0,70
4	Azúcar	150	gr		0,0025	\$ 0,38
5	Polvo de hornear	30	gr		0,0060	\$ 0,18
6	Claras de huevo	5	Unidad		0,0000	\$ -
7	Quesillo	250	gr		0,0058	\$ 1,46
8	Harina de maiz amarillo	200	gr		0,0023	\$ 0,45
9	Leche	130	ml		0,0010	\$ 0,13
10	Hojas de achira	6	Unidad		0,0100	\$ 0,06
11	Sal	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>5,57</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,17</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,96</b>
Procedimiento						
1. Poner en un recipiente la manteca y la mantequilla junto con las yemas, y batir hasta volverlas cremosas.						
2. Añadir la sal, el azúcar, la harina y el polvo de hornear.						
3. Trabajar todo mezclando bien durante 5 minutos, agregando la media taza de leche.						
4. Incorporar las claras batidas a punto de nieve, mezclándolas suavemente.						
5. Preparar las hojas de achira, limpiarlas con lienzo y aplanar sus nervaduras con el bolillo.						
6. Poner en el centro de cada hoja 1 cucharada de masa y sobre ésta, una cucharadita de queso.						
7. Doblar las hojas en 4 partes, amarrarlas con cuerda de cocina, y cocinar los chachis en una tamalera con agua hirviendo durante 30 minutos.						
Técnicas aplicadas						
Batir, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor.						
Observación						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Tortillas de trigo				
<b>Porciones :</b>		6				
<b>Tiempo :</b>		45 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,51				
<b>Dificultad :</b>		Alto	Medio	Bajo		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Harina de trigo	600	gr		0,0033	\$ 1,95
2	Levadura fresca	50	gr		0,0018	\$ 0,09
3	Mantequilla	150	gr		0,0063	\$ 0,95
4	Agua	50	ml			\$ -
5	Sal	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>					<b>2,99</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,09</b>	
<b>Costo total</b>					<b>0,51</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. En un recipiente, mezclar la harina de trigo, la sal y la levadura.						
2. Con la punta de los dedos, ir incorporando la margarina en trocitos.						
3. Añadir poco a poco el agua y seguir amasando con los dedos hasta que quede manejable.						
4. Sobre una superficie de trabajo enharinada, continuar trabajando hasta que está perfectamente homogénea.						
5. Hacer una bola con la masa y envolverla en un paño húmedo y caliente, dejándola reposar sobre 15 minutos.						
6. Dividir la masa en 12 bolas pequeñas.						
7. De nuevo sobre una superficie enharinada, aplastar cada bola con la mano, formando un disco de 7-8 cm. de diámetro y extenderla con el rodillo, cruzando sus movimientos, desde el centro del disco hacia el exterior, para formar un disco fino de unos 16-17 cm. de diámetro.						
8. Espolvorear cada tortilla de harina para evitar que se peguen unas a otras y apilarlas en un plato.						
9. Poner a calentar el tiesto y colocar con cuidado, la tortilla en el centro.						
10. Dar la vuelta a la tortilla para que se tueste de lado y lado, hasta quedar uniforme.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Amasar, tostar						
<b>Observación</b>						
El disco de la tortilla que se forme no debe ser muy grueso para que se tueste bien.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Tortillas de maíz				
<b>Porciones :</b>		36				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,44				
<b>Dificultad :</b>		Alto	Medio	Bajo		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / masa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Panela	500	gr	Cubos pequeños	0,0016	\$ 0,78
2	Harina de maíz blanco	1000	gr		0,0045	\$ 4,50
3	Manteca de chanco	600	gr		0,0053	\$ 3,15
4	Huevos	6	Unidad		0,1400	\$ 0,84
5	Agua	60	ml			\$ -
6	Sal	5	gr			\$ -
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / condumio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Queso fresco	1000	gr		0,0058	\$ 5,75
2	Manteca de color	50	gr		0,0048	\$ 0,24
3	Sal	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>					<b>15,25</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,46</b>	
<b>Costo total</b>					<b>0,44</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. Hervir el agua y panela hasta que se disuelva por completo, enfriar y poner en colador para que se escurra la miel.						
2. Poner la harina cernida en una batea, formar una corona y colocar en el centro la manteca batida.						
3. Mezclar con los huevos de uno en uno, desmoronando la harina por los bordes y la panela preparada anteriormente.						
4. Adicionar la sal y amasar bien hasta obtener una masa flexible que no se adhiera en las manos.						
5. Cubrir con un lienzo de cocina y dejarla reposar durante media hora.						
6. Desmenuzar el quesillo con un tenedor, mezclar con la manteca y la sal.						
7. Para preparar las tortillas, tome pequeñas y formar bolas.						
8. Hacer un hoyo y rellenarlas con una cucharita de condumio, cerrarlas con cuidado.						
9. Formar tortillas delgadas de 6 o 7 cms. de diámetro.						
10. Poner un tiesto de barro sobre carbón encendido y calentarla previamente.						
11. Untar ligeramente con manteca y asar las tortillas a fuego suave por ambos lados.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hervir, amasar, tostar						
<b>Observación</b>						
El disco de la tortilla que se forme no debe ser muy grueso para que se tueste bien.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Tortillas de choclo				
<b>Porciones :</b>		25				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,42				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / masa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Choclo molido	600	gr		0,0025	\$ 1,50
2	Mantequilla	200	gr		0,0063	\$ 1,26
3	Polvo de hornear	50	gr		0,0031	\$ 0,16
4	Azúcar	50	gr		0,0025	\$ 0,13
5	Leche	150	ml		0,0006	\$ 0,09
6	Sal	5	gr			\$ -
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / condumio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Queso amasado	1000	gr		0,0068	\$ 6,80
2	Manteca de color	50	gr		0,0048	\$ 0,24
3	Sal	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>10,17</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,31</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,42</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.						
2. Una vez que está lista, el tiesto bien caliente se coloca una cucharada de la masa y se lo tiende en forma redonda.						
3. Sobre él se coloca otra capa fina de queso amasado con un poco de achiote.						
4. Encima va otra capa de choclo molido y preparado.						
5. Luego de unos cuantos segundos, con una cuchara grande, se mueve con cuidado la tortilla.						
6. Cuando está toda desprendida del tiesto, se da la vuelta para que se dore el otro lado y está lista para servirse.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Moler, mezclar, tostar						
<b>Observación</b>						
Tener cuidado al dar la vuelta la tortilla, porque la masa es delicada y puede romperse.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Cuy asado en cangador				
<b>Porciones :</b>		3				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		3,93				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Cuy pelado	1000	gr	Entero	0,0100	\$ 10,00
2	Manteca de color	300	gr		0,0048	\$ 1,43
3	Cebolla blanca	15	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,03
4	Sal	15	gr			\$ -
5	Ajo	5	gr	Licuado		\$ -
6	Comino	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>11,46</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,34</b>
<b>Costo total</b>						<b>3,93</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Pelar el cuy en agua hirviendo y extraer los intestinos, dejando solamente las vísceras en su interior.						
2. Mezclar el ajo licuado con la sal y adobar desde la víspera.						
3. Agregar el comino y preparar una pasta.						
4. Se debe refregar el cuy por dentro y por fuera y dejarlo reposar en un tazón.						
5. Preparar el brasero o parrilla con carbón y preder fuego y esperar hasta que la brasa se ponga roja.						
6. Ensartar el cuy en un palo (cangador) de 8 a 12 cm de grosor por 90 cm de largo.						
7. Mantener al cuy a regular altura de la brasa dando vueltas hasta que comience a dorarse en su grasa.						
8. Untarlo con manteca de color desleída, usando como brocha el tallo de la cebolla blanca.						
9. Dorar el cuy, dando siempre vueltas rápidas y untando más manteca de color hasta volverlo crujiente.						
10. Retirarlo del fuego, extraerlo del cangador y colocarlo aún caliente en una fuente plana.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Pelar, condimentar, asar, ensartar y rectificar.						
<b>Observación</b>						
Se puede servir con algún tipo de guarnición fría o caliente.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Gallina asada en cangador				
<b>Porciones :</b>		3				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		3,10				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Gallina pelada	1200	gr	Entero	0,0065	\$ 7,80
2	Manteca de color	250	gr		0,0048	\$ 1,19
3	Cebolla blanca	15	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,03
4	Sal	15	gr			\$ -
5	Ajo	5	gr	Licuado		\$ -
6	Comino	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>9,02</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,27</b>
<b>Costo total</b>						<b>3,10</b>
Procedimiento						
1. Pelar la gallina en agua hirviendo y extraer los intestinos, dejando solamente las vísceras en su interior.						
2. Mezclar el ajo licuado con la sal y adobar desde la víspera.						
3. Agregar el comino y preparar una pasta.						
4. Se debe refregar el gallina por dentro y por fuera y dejarlo reposar en un tazón.						
5. Preparar el brasero o parrilla con carbón y prender fuego y esperar hasta que la brasa se ponga roja.						
6. Ensartar la gallina en un palo (cangador) de 8 a 12 cm de grosor por 90 cm de largo.						
7. Mantener la gallina a regular altura de la brasa dando vueltas hasta que comience a dorarse en su grasa.						
8. Untarlo con manteca de color desleída, usando como brocha el tallo de la cebolla blanca.						
9. Dorar la gallina, dando siempre vueltas rápidas y untando más manteca de color hasta volverlo crujiente.						
10. Retirarlo del fuego, extraerlo del cangador y colocarlo aún caliente en una fuente plana.						
Técnicas aplicadas						
Pelar, condimentar, asar, ensartar y rectificar.						
Observación						
Se puede servir con algún tipo de guarnición fría o caliente.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Charqui				
<b>Porciones :</b>		20				
<b>Tiempo :</b>		30 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		1,92				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Lomo de cerdo	3000	gr	Fileteado	0,0123	\$ 36,75
2	Sal en grano	300	gr		0,0012	\$ 0,36
3	Sal yodada	100	gr		0,0015	\$ 0,15
<b>Costo Neto</b>						<b>37,26</b>
<b>3% Varios</b>						<b>1,12</b>
<b>Costo total</b>						<b>1,92</b>
Procedimiento						
1. Se elimina de la carne la grasa y la mayor cantidad de sangre, se unta por toda la carne la sal en grano y la sal yodada.						
2. Si se desea se puede agregar hierbas.						
3. Una vez lista se las cuelga, por lo general, en ashangas, en sitios secos, ventilados y, sobre todo, muy asoleados, hasta que toman una textura semejante a la del cartón e incluso a la del cuero.						
4. Acabando el secado, se las humea en cocinas de leña.						
Técnicas aplicadas						
Aromatizar, secar al sol y ahumar						
Observación						
Se puede realizar el mismo procedimiento con carne de res						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Cascaritas de chancho				
<b>Porciones :</b>		10				
<b>Tiempo :</b>		15 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,41				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Cuero de chancho	1500	gr	Cubos pequeños	0,0027	\$ 3,98
2	Sal	15	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>3,98</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,12</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,41</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Chaspar o quemar el cuero de chancho con un soplete a gas hasta que se dore completamente.						
2. Añadir sal al gusto.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Chaspar, dorar, rectificar						
<b>Observación</b>						
Se puede servir con papa chaucha, habas o mote						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Hornado				
<b>Porciones :</b>		36				
<b>Tiempo :</b>		30 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		2,53				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Chancho entero pelado	1	UNIDAD	Entero	85,0000	\$ 85,00
2	Manteca de color	450	gr		0,0048	\$ 2,14
3	Ajo	225	gr	Licuada	0,0035	\$ 0,79
4	Comino	30	gr		0,0068	\$ 0,20
5	Orégano	30	gr		0,0083	\$ 0,25
6	Sal	225	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>88,38</b>
<b>3% Varios</b>						<b>2,65</b>
<b>Costo total</b>						<b>2,53</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Lavar el bien el chancho y refregar con el adobo por dentro y por fuera.						
2. Dejarlo reposar en una batea grande hasta el día siguiente, en un lugar fresco.						
3. Hornearlo en un horno grande de leña de los que se usan para hacer pan.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Condimentar, marinar y hornear						
<b>Observación</b>						
Se puede servir con una guarnición fría por lo general picadillo de tomate con cebolla y papas doradas.						




RECETA ESTÁNDAR							
<b>Nombre :</b>		Fritada sancochada					
<b>Porciones :</b>		16					
<b>Tiempo :</b>		90 min					
<b>Costo de la Receta :</b>		2,45					
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>	
1	Lonja	2000	gr	Cubos grandes	0,0048	\$ 9,50	
2	Carne de chancho	2500	gr	Cubos grandes	0,0063	\$ 15,63	
3	Costilla de chancho	2000	gr	Entero	0,0060	\$ 12,00	
4	Comino	30	gr	Entero	0,0072	\$ 0,22	
5	Cabezas de ajo	10	Unidad	Molido	0,0100	\$ 0,10	
6	Cebolla paitaña	400	gr	Repicado	0,0016	\$ 0,64	
7	Sal	60	gr			\$ -	
8	Agua	500	ml			\$ -	
<b>Costo Neto</b>						<b>38,08</b>	
<b>3% Varios</b>						<b>1,14</b>	
<b>Costo total</b>						<b>2,45</b>	
<b>Procedimiento</b>							
1. Poner una paila sobre un brasero con carbón si es posible, de lo contrario hacerlo en la cocina convencional.							
2. Verter las carnes picadas junto con el comino, ajo, cebolla y sal.							
3. Cubrirlos con agua y cocinarlos a fuego lento hasta que esta se consuma.							
4. Mover con la mama cuchara o cuchara grande de madera, cuidando que la carne no se queme.							
5. Cuando la cebolla y el ajo se hayan dorado, retirar los sancochos, que son los pedazos de carne aun sin tostarse.							
6. Continuar dorando a fuego lento, la lonja y el resto de pedazos, moviendo constantemente.							
7. Una vez tostados, sacarlos poco a poco en un tazón grande de barro.							
<b>Técnicas aplicadas</b>							
Repicar, saltear, hervir y tostar							
<b>Observación</b>							
Para que la fritada quede jugosa se debe retirar la manteca de la paila al final.							
Se puede servir con maíz tostado.							


RECETA ESTÁNDAR							
<b>Nombre :</b>		Papas doradas					
<b>Porciones :</b>		10					
<b>Tiempo :</b>		20 min					
<b>Costo de la Receta :</b>		0,63					
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>	
1	Papa superchola	1000	gr	Cubos pequeños	0,0058	\$ 5,75	
2	Ajo	15	gr	Entero	0,0060	\$ 0,09	
3	Tallo blanco de cebolla blanca	20	gr	Brunoise fino	0,0010	\$ 0,02	
4	Ajo	10	gr	Molido	0,0060	\$ 0,06	
5	Manteca de chancho	30	gr		0,0053	\$ 0,16	
6	Comino	5	gr			\$ -	
7	Agua caliente	125	ml			\$ -	
8	Sal	5	gr			\$ -	
9	Pimienta	5	gr			\$ -	
<b>Costo Neto</b>						<b>6,08</b>	
<b>3% Varios</b>						<b>0,18</b>	
<b>Costo total</b>						<b>0,63</b>	
<b>Procedimiento</b>							
1. Pelar las papas y cocinarlas en agua con poca sal, junto con los tallos de cebolla y ajo.							
2. Retirar del fuego cuando estén listas, escurrirlas.							
3. Colocar al fuego una cazuela y hacer un refrito con cebolla, ajo, comino, manteca de color y manteca de chancho.							
4. Agregar las papas, sal, pimienta y cocinar lentamente hasta sazonarlas.							
<b>Técnicas aplicadas</b>							
Hervir, saltear, repicar y rectificar.							
<b>Observación</b>							
Se debe tener cuidado con la manteca de color para obtener el color deseado.							
Se puede reemplazar los tallos de cebolla con cebollín.							

RECETA ESTÁNDAR							
<b>Nombre :</b>		Llapingachos					
<b>Porciones :</b>		6					
<b>Tiempo :</b>		30 min					
<b>Costo de la Receta :</b>		1,30					
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>	
1	Papa	1000	gr	Cubos grandes	0,0050	\$ 5,00	
2	Mantequilla	100	gr		0,0063	\$ 0,63	
3	Quesillo	300	gr	Repicado	0,0058	\$ 1,75	
4	Manteca de color	20	gr		0,0048	\$ 0,10	
5	Cebolla blanca	50	gr	Repicado	0,0021	\$ 0,11	
6	Sal	5	gr			\$ -	
7	Pimienta	5	gr			\$ -	
8	Agua de papa	15	ml			\$ -	
<b>Costo Neto</b>						<b>7,58</b>	
<b>3% Varios</b>						<b>0,23</b>	
<b>Costo total</b>						<b>1,30</b>	
<b>Procedimiento</b>							
1. Cocinar las papas en agua con sal, escurrirlas, reservar el agua y pasarlas calientes por el prensapuré.							
2. Mezclar la masa con la mantequilla, pimienta, sal.							
3. Agregar el quesillo desmenuzado y una cucharada del agua en la que se cocinaron las papas.							
4. Formar tortillas redondas y planas de 6cm de diámetro aproximadamente.							
5. Colocar los llapingachos en una sartén caliente, ligeramente engrasada con manteca de color.							
6. Freír a fuego bajo untando la manteca de color con la cebolla desflecada.							
<b>Técnicas aplicadas</b>							
Repicar, hervir, rectificar y freír.							
<b>Observación</b>							
Los llapingachos pueden servir de guarnición para la fritada o el hornado.							

RECETA ESTÁNDAR							
<b>Nombre :</b>		Bizcochuelo					
<b>Porciones :</b>		15					
<b>Tiempo :</b>		90 min					
<b>Costo de la Receta :</b>		0,29					
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>	
1	Huevos	5	Unidad	Batido	0,1400	\$ 0,70	
2	Yemas	5	Unidad	Batido	0,1400	\$ 0,70	
3	Azúcar impalpable	300	gr		0,0053	\$ 1,60	
4	Almidón de achira	210	gr		0,0043	\$ 0,89	
5	Polvo de hornear	5	gr		0,0060	\$ 0,03	
6	Jugo de limón	30	gr		0,0020	\$ 0,06	
7	Licor anisado	30	gr		0,0060	\$ 0,18	
8	Mantequilla	5	gr		0,0063	\$ 0,03	
<b>Costo Neto</b>						<b>4,19</b>	
<b>3% Varios</b>						<b>0,13</b>	
<b>Costo total</b>						<b>0,29</b>	
<b>Procedimiento</b>							
1. Secar el almidón de achira en el horno o al sol y enfriar.							
2. Poner en un tazón los huevos enteros y las yemas de golpe, batir con un batidora eléctrica por 15 minutos.							
3. Mezclar el almidón con el polvo de hornear y agregar poco a poco a los huevos, batiendo hasta que crezca.							
4. Añadir el jugo de limón y el licor y seguir batiendo hasta completar media hora de batir sin parar.							
5. Enmantequillar un molde redondo con aro desprendible y espolvorear almidón de achira.							
6. Precalentar el horno a 220C y hornear a 200C por 45 minutos.							
7. Cuando el bizcochuelo esté tibio, retirar del molde y dejar enfriar.							
<b>Técnicas aplicadas</b>							
Secar al sol, batir, macerar y hornear.							
<b>Observación</b>							
Espolvorear azúcar impalpable con un cernidor.							


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Quesadillas				
<b>Porciones :</b>		24				
<b>Tiempo :</b>		90 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,38				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / masa</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Harina de trigo	450	gr		0,0033	\$ 1,46
2	Polvo de hornear	5	gr		0,0060	\$ 0,03
3	Manteca de chancho	60	gr		0,0053	\$ 0,32
4	Mantequilla	90	gr		0,0063	\$ 0,57
5	Huevos	2	UNIDAD		0,1400	\$ 0,28
6	Azúcar	5	gr			\$ -
7	Jugo de limón	5	ml			\$ -
8	Sal	5	gr			\$ -
9	Agua	65	ml			\$ -
<b>No.</b>	<b>Ingredientes / condumio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Yemas de huevo	10	UNIDAD		0,1400	\$ 1,40
2	Azúcar	450	gr		0,0025	\$ 1,13
3	Almidón de achira	225	gr		0,0043	\$ 0,96
4	Quesillo cremoso	450	gr		0,0058	\$ 2,63
5	Sal	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>8,76</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,26</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,38</b>
<b>Procedimiento para la masa</b>						
1. Deshacer en el agua el azúcar, la sal y el jugo de limón.						
2. Mezclar la harina con el polvo de hornear.						
3. Verter la preparación sobre una batea de madera y añadir el agua junto con la manteca, mantequilla y los huevos.						
4. Amasar largo rato y si la masa aún está dura suavizarla con agua y seguir trabajándola.						
5. Extender la masa con billo dejándola muy fina.						
6. Cortarla en forma redonda, empleando un vaso o una copa según el tamaño que se desee (10 cm de diámetro)						
<b>Procedimiento para el condumio</b>						
1. Desaguar el quesillo la víspera, cambiando una sola vez el agua.						
2. Envolver en un lienzo y prensarlo, colocando un peso encima para que elimine todo el suero.						
3. Agregar 1 pizca de sal y hacerlo puré.						
4. Batir las yemas hasta blanquearlas, agregar el azúcar y batir junto con el almidón de achira y el quesillo molido.						
5. Poner una cucharada de este relleno en el centro de cada círculo y doblar la tela en 5 partes.						
6. Cubrir con papel encerado las latas y colocarlas en hileras para hornearlas en horno precalentado a 250°F/120°C.						
7. Retirarlas del horno cuando estén ligeramente doradas.						
8. Dejarlas entibiar y espolvorear poca azúcar impalpable.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Amasar, batir y hornear						
<b>Observación</b>						
La masa debe ser extremadamente suave para obtener los resultados deseados.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Roscas de yema					
<b>Porciones :</b>	24					
<b>Tiempo :</b>	90 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,37					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Huevos	15	Unidad		0,1400	\$ 2,10
2	Yemas de huevo	15	Unidad		0,1400	\$ 2,10
3	Azúcar impalpable	225	gr		0,0053	\$ 1,20
4	Vino dulce	20	ml		0,0050	\$ 0,10
5	Anisado	50	ml		0,0060	\$ 0,30
6	Manteca de chancho hirviendo	120	gr		0,0053	\$ 0,63
7	Harina de trigo	700	gr		0,0033	\$ 2,28
8	Anís de castilla	5	gr			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>8,70</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,26</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,37</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Batir los huevos enteros y las yemas con el azúcar impalpable, previamente secada en horno tibio.						
2. Mezclar hasta espesar y blanquear la masa.						
3. Añadir el vino, el anisado y el anís de castilla.						
4. Poner la manteca derretida y agregar la harina poco a poco hasta que la masa quede seca y suave.						
5. Amasar durante media hora, golpeando contra la tabla de amasar.						
6. Cuando esté flexible, untar con manteca las manos y la masa para que no se pegue .						
7. Labrar las roscas de 6 cm de diámetro y otras de 10 cm de diámetro colocándolas en un cedazo.						
8. Hervir en una paila con agua, cocinar las roscas hasta que floten, recogerlas con una espumadera						
9. Colocarlas sobre un lienzo de cocina y taparlas con otro para evitar que les de el aire.						
10. Al siguiente día, ponerlas en un horno bien caliente y dorarlas, sacarlas y cubrirlas nuevamente con un lienzo.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Batir, macerar, aromatizar, amasar, hervir y hornear						
<b>Observación</b>						
Se puede reemplazar el vino con cualquier licor dulce.						
Es importante que no les de el aire despues de hervirlas para que mantengan su forma.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Miel de higos					
<b>Porciones :</b>	20					
<b>Tiempo :</b>	45 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,48					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Higos blancos tiernos	100	Unidad	Entero	0,0500	\$ 5,00
2	Azúcar	1400	gr		0,0025	\$ 3,50
3	Jugo de limón	20	ml		0,0040	\$ 0,08
4	Azúcar granulada	250	gr		0,0028	\$ 0,70
5	Hojas frescas de higo	4	Unidad	Entero		\$ -
6	Cascaras de higo	50	Unidad	Entero		\$ -
7	Agua	1000	ml			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>9,28</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,28</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,48</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Pelar superficialmente los higos dejándolos con su tallo y punzarlos con un alfiler.						
2. Poner una paila u olla grande al fuego con las cáscaras al fondo.						
3. Colocar los higos encima de ellas cubiertos con agua y con sus hojas al final.						
4. Sancochar los higos y retirarlos al primer hervor, cernir, enfriar y exprimirllos de uno en uno.						
5. Preparar un almíbar en 2 porciones.						
6. Hervir a fuego lento los higos con la mitad del líquido que se reservó y seguir agregando pequeñas cantidades del resto, hasta que el almíbar haya penetrado en su interior y retirar el recipiente del fuego.						
7. Poner en una fuente azúcar blanca muy fina, envolver con ella los higos aún calientes, moviendo la fuente de un lado a otro hasta que estén totalmente cubiertos.						
8. Ponerlos a secar en un cedazo o en una fuente plana, en un lugar fresco y ventilado durante 1 o 2 días.						
9. Una vez secos, guardarlos en frascos de vidrio sin tapa.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Cincelar, hervir, escalfar, colar, secar al sol y conservar						
<b>Observación</b>						
Se los puede servir con queso fresco.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Chahuar mishqui				
<b>Porciones :</b>		10				
<b>Tiempo :</b>		30 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,36				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Hojas de penco negro	10	UNIDAD	Entero	0,2000	\$ 2,00
2	Harina de maíz	250	gr		0,0035	\$ 0,88
3	Cebada	250	gr		0,0025	\$ 0,63
<b>Costo Neto</b>					<b>3,50</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,11</b>	
<b>Costo total</b>					<b>0,36</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. Se procede a extraer de las hojas del penco el líquido conocido como mishqui.						
2. Se lo mezcla con la harina de maíz y la cebada, se hierve hasta obtener una bebida espesa.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Mezclar, hervir y ligar						
<b>Observación</b>						
Se puede agregar azúcar si se desea.						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Café de habas				
<b>Porciones :</b>		5				
<b>Tiempo :</b>		20 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,15				
<b>Dificultad :</b>		<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Granos de haba maduros	200	gr	Entero	0,0020	\$ 0,40
2	Panela	50	gr	Cubos pequeños	0,0011	\$ 0,06
3	Café	50	gr	Molido	0,0050	\$ 0,25
4	Agua	500	ml		0,0000	\$ -
<b>Costo Neto</b>					<b>0,71</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,02</b>	
<b>Costo total</b>					<b>0,15</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. Se tuestan los granos de haba hasta que oscurezcan para luego proceder a molerlas.						
2. Se mezcla con agua, café y panela al gusto, se hierve un momento.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Tostar, moler, mezclar y hervir						
<b>Observación</b>						


RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Rosero					
<b>Porciones :</b>	24					
<b>Tiempo :</b>	60 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,75					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Maíz blanco pelado	1000	gr	Entero	0,0058	\$ 5,75
2	Azúcar	750	gr		0,0025	\$ 1,88
3	Cedrón	5	gr		0,0034	\$ 0,02
4	Hierbaluisa	5	gr		0,0034	\$ 0,02
5	Pimienta dulce	5	gr		0,0034	\$ 0,02
6	Izhpingo	5	gr	Entero	0,0034	\$ 0,02
7	Clavo de olor	5	gr		0,0034	\$ 0,02
8	Canela	5	gr		0,0034	\$ 0,02
9	Piña	500	gr	Cubos pequeños	0,0058	\$ 2,88
10	Naranja	500	gr		0,0065	\$ 3,25
11	Limón	60	gr		0,0033	\$ 0,20
12	Naranjilla	250	gr		0,0040	\$ 1,00
13	Babaco maduro	250	gr	Cubos pequeños	0,0070	\$ 1,75
14	Chamburos maduros	250	gr		0,0024	\$ 0,59
15	Agua de ámbar	30	ml			\$ -
16	Agua	1000	ml			\$ -
<b>Costo Neto</b>						<b>17,38</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,52</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,75</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Remojar el maíz en agua durante una noche.						
2. Al siguiente día, cernirlo y extraer la hembrilla o zhungo de cada grano.						
3. Hervir y sancochar hasta dejar el maíz cauca es decir medio duro.						
4. Colar y descartar el agua.						
5. Separar una tercera parte del maíz sancochado y cortarlo en láminas muy delgadas utilizando una navaja fina.						
6. El maíz restante hervirlo cubierto con agua y cocinar lentamente hasta obtener una colada espesa de color lechoso.						
7. Cobar pequeñas cantidades de agua caliente conforme ésta se consume.						
8. Cernir la colada en un cedazo y descartar el maíz cocinado que no pasó por él.						
9. Cocinar en agua la tercera parte del maíz picado que se separó, hasta que se ponga suave y se abra.						
10. Guardar la colada y el mote picado en el refrigerador y preparar el almíbar con azúcar y agua.						
11. Enfriar y mantenerlo tapado.						
12. Hacer una infusión con 2 tazas de agua y las yerbas aromáticas.						
13. Cocinar aparte las especerías en agua hasta que se concentre el sabor.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hervir, sancochar, ligar y aromatizar.						
<b>Observación</b>						
El rosero se lo sirve frío.						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>	Morocho					
<b>Porciones :</b>	6					
<b>Tiempo :</b>	45 min					
<b>Costo de la Receta :</b>	0,47					
<b>Dificultad :</b>	<b>Alto</b>	<b>Medio</b>	<b>Bajo</b>			
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Morocho quebrado	250	gr	Entero	0,0028	\$ 0,70
2	Leche	2	lts		0,7000	\$ 1,40
3	Azúcar	250	gr		0,0025	\$ 0,63
4	Canela	5	gr		0,0028	\$ 0,01
<b>Costo Neto</b>						<b>2,74</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,08</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,47</b>
<b>Procedimiento</b>						
1. Remojar el morocho en abundante agua fría durante toda la noche.						
2. Al día siguiente escurrirlo y ponerlo en una olla.						
3. Agregar la leche y la canela y cocinarlo hasta que este suave.						
4. Agregar el azúcar y dejar espesar.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hidratar, hervir y ligar						
<b>Observación</b>						
Servir bien caliente.						
Se puede agregar pasas.						

RECETA ESTÁNDAR						
Nombre :		Guarapo				
Porciones :		10				
Tiempo :		60 min				
Costo de la Receta :		0,06				
Dificultad :		Alto	Medio	Bajo		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Jugo de la caña de azúcar	450	ml		0,0010	\$ 0,45
2	Harina de maíz	45	gr	Molido	0,0025	\$ 0,11
<b>Costo Neto</b>						<b>0,56</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,02</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,06</b>
Procedimiento						
1. Cocinar el maíz en el agua por una hora aproximadamente.						
2. Cuando esté blando, se saca una taza del grano y se muele; esta masa se añade de nuevo al agua y se disuelve en ella.						
3. Posteriormente, se prepara un dulce con la panela, las hojas de naranja, los clavos y la canela.						
4. Este se añade también en el agua.						
5. Finalmente, se le agregan las pulpas de la naranjilla, la piña finamente picada y se revuelve todo muy bien.						
Técnicas aplicadas						
Hervir, moler, aromatizar y mezclar						
Observación						

RECETA ESTÁNDAR						
Nombre :		Horchata				
Porciones :		10				
Tiempo :		60 min				
Costo de la Receta :		0,19				
Dificultad :		Alto	Medio	Bajo		
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total
1	Escancel	50	gr		0,0010	\$ 0,05
2	Cedrón	50	gr	Hoja	0,0012	\$ 0,06
3	Hierbaluisa	50	gr	Hoja	0,0006	\$ 0,03
4	Albahaca	50	gr	Hoja	0,0010	\$ 0,05
5	Toronjil	50	gr	Hoja	0,0009	\$ 0,05
6	Menta	50	gr	Hoja	0,0013	\$ 0,07
7	Borraja	50	gr	Hoja	0,0006	\$ 0,03
8	Flores de malva	50	gr	Hoja	0,0012	\$ 0,06
9	Manzanilla	50	gr	Hoja	0,0010	\$ 0,05
10	Llantén	50	gr	Hoja	0,0011	\$ 0,06
11	Congona	50	gr	Hoja	0,0006	\$ 0,03
12	Cola de caballo	50	gr	Hoja	0,0005	\$ 0,03
13	Violeta	50	gr	Hoja	0,0013	\$ 0,07
14	Shullo	50	gr	Hoja	0,0015	\$ 0,08
15	Cadillo	50	gr	Hoja	0,0017	\$ 0,09
16	Malva	50	gr	Hoja	0,0012	\$ 0,06
17	Olorosa	50	gr	Hoja	0,0018	\$ 0,09
18	Pimpinela	50	gr	Hoja	0,0010	\$ 0,05
19	Linaza	50	gr	Hoja	0,0015	\$ 0,08
20	Eneldo	50	gr	Hoja	0,0009	\$ 0,05
21	Ataco o sangoroche	45	gr	Hoja	0,0020	\$ 0,09
22	Agua	3	lt		0,0000	\$ -
23	Zumo de limón	50	gr		0,0040	\$ 0,20
24	Azúcar	200	gr		0,0025	\$ 0,50
<b>Costo Neto</b>						<b>1,88</b>
<b>3% Varios</b>						<b>0,06</b>
<b>Costo total</b>						<b>0,19</b>
Procedimiento						
1. Hacer hervir el agua y cuando entre en ebullición, agregar todas las hierbas aromáticas y las flores.						
2. Dejar que suelten sus sabores por unos 5 minutos.						
3. Cernir la mezcla de la horchata, añadir jugo de limón y endulzarlos con el azúcar.						
4. Servir caliente o fría						
Técnicas aplicadas						
Hervir y aromatizar						
Observación						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Champús				
<b>Porciones :</b>		15				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		0,48				
<b>Dificultad :</b>		Alto	Medio	Bajo		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Piña	450	gr	Cubos pequeños	0,0025	\$ 1,13
2	Hojas de naranja	6	UNIDAD		0,1000	\$ 0,60
3	Clavos de olor	6	UNIDAD	Entero	0,2000	\$ 1,20
4	Canela	6	UNIDAD		0,3000	\$ 1,80
5	Agua	3	lts	Molido	0,0000	\$ -
6	Maíz	500	gr		0,0025	\$ 1,25
7	Naranjilla	10	UNIDAD	Entero	0,1000	\$ 1,00
<b>Costo Neto</b>					<b>6,98</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,21</b>	
<b>Costo total</b>					<b>0,48</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. Hervir el maíz en el agua por una hora aproximadamente.						
2. Cuando esté blando, se saca una taza del grano y se muele; esta masa se añade de nuevo al agua y se disuelve en ella.						
3. Posteriormente, se prepara un dulce con la panela, las hojas de naranjo, los clavos y la canela.						
4. Este se añade también en el agua.						
5. Finalmente, se le agregan las pulpas de la naranjilla, la piña finamente picada y se revuelve todo muy bien.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Hervir y aromatizar						
<b>Observación</b>						

RECETA ESTÁNDAR						
<b>Nombre :</b>		Chicha de jora				
<b>Porciones :</b>		20				
<b>Tiempo :</b>		60 min				
<b>Costo de la Receta :</b>		1,04				
<b>Dificultad :</b>		Alto	Medio	Bajo		
<b>No.</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Costo x gr</b>	<b>Costo Total</b>
1	Maíz de jora	2000	gr	Molido	0,0058	\$ 11,50
2	Cebada	2000	gr	Entero	0,0028	\$ 5,50
3	Azúcar	1000	gr		0,0033	\$ 3,25
4	Agua	10	lts			\$ -
5	Clavo de olor	15	gr	Entero		\$ -
<b>Costo Neto</b>					<b>20,25</b>	
<b>3% Varios</b>					<b>0,61</b>	
<b>Costo total</b>					<b>1,04</b>	
<b>Procedimiento</b>						
1. Tostar en una sartén limpia y sin grasa la cebada y el maíz de jora.						
2. En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor.						
3. Mover constantemente para que no se espese.						
4. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añadir los otros 5 litros de agua, dejando hervir por una hora y media.						
5. Una vez frío, añadir azúcar al gusto y colarlo en un tamiz o colador.						
6. Colocarlo en una vasija o jarra (de arcilla si fuera posible) dejándolo fermentar, entre cuatro y seis días.						
<b>Técnicas aplicadas</b>						
Tostar, aromatizar y fermentar						
<b>Observación</b>						



RECETA ESTÁNDAR							
Nombre :		Jugos naturales					
Porciones :		1					
Tiempo :		10 min					
Costo de la Receta :		0,44					
Dificultad :		Alto	Medio	Bajo			
No.	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Costo x gr	Costo Total	
1	Pulpa de fruta	100	gr		0,0035	\$ 0,35	
2	Azúcar	25	gr		0,0025	\$ 0,06	
3	Hielo	20	gr		0,0007	\$ 0,01	
4	Agua	100	ml			\$ -	
<b>Costo Neto</b>						<b>0,43</b>	
<b>3% Varios</b>						<b>0,01</b>	
<b>Costo total</b>						<b>0,44</b>	
<b>Procedimiento</b>							
1. Se coloca la pulpa de fruta junto con el agua y el azúcar en la licuadora.							
2. Se licua bien y se sirve en un vaso largo.							
<b>Técnicas aplicadas</b>							
Licuar							
<b>Observación</b>							

#### 5.4.2 Comparación del plato actual con su equivalente originario; utensilios actuales y ancestrales que se involucran en la preparación y cocción.

Se realiza la comparación a través del siguiente cuadro:

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<b>PREPARACIONES A BASE DE MAÍZ</b>							
Mote Ordinario	Maíz	Hervir	Olla de barro y canasto de mimbre	Mote Ordinario	Maíz	Hervir	Olla de aluminio
Mote Cauca	Maíz	Hervir	Olla de barro y canasto de mimbre	Mote Cauca	Maíz	Hervir	Olla de aluminio
Mote Choclo	Maíz	Hervir	Olla de barro y canasto de mimbre	Mote Choclo	Maíz	Hervir	Olla de aluminio
Mote Pelado	Maíz	Hervir	Olla de barro y canasto de mimbre	Mote Pelado	Maíz	Hervir	Olla de aluminio
Mote Pillo	Maíz y huevos	Guisar	Paila de bronce, cuchara de palo	Mote Pillo	Cebolla blanca, ajo molido, manteca de color y de chanco, mote pelado caliente, leche, huevos, cebollín y sal	Saltear, hervir y guisar	Paila de bronce u olla de aluminio
Mote Sucio	Maíz y manteca negra	Saltear	Paila de bronce, cuchara de palo	Mote Sucio	Manteca negra, tallo de cebolla blanca, ajo molido, mote pelado cocinado y sal	Repicar, saltear y rectificar	Paila de bronce u olla de aluminio
Mote Casado	Mote pelado cocinado, poroto maduro cocinado, agua hirviendo y sal	Hervir	Olla de barro, cuchara de palo	Mote Casado	Manteca de color, aceite, cebolla paiteña, ajo molido, comino, longaniza, tocino, mote pelado cocinado, poroto maduro cocinado, agua hirviendo, sal y culantro	Repicar, saltear y hervir	Olla de aluminio
Mote Pata	Mote pelado cocinado, carne de chanco, pepa de zambo, agua hirviendo y sal	Hervir	Olla de barro, cuchara de palo	Mote Pata de Carnaval	Carne de chanco, cuero de chanco, manteca de color, cebolla paiteña, dientes de ajo, ajo molido, comino, mote pelado y cocinado, pepa de zambo, leche, longaniza, orégano y sal	Repicar, espumar, saltear, hervir y tostar	Olla de aluminio
Maíz tostado	Maíz seco	Tostar	Paila de bronce, cuchara de palo	Tostado	Maíz seco para tostar, aceite y sal	Tostar	Paila de bronce u olla de aluminio

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<i>Preparaciones a base de maíz</i>							
Timbulos	Hojas secas de maíz, harina de maíz, panela, canela y agua	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de barro y batea	Timbulos	Hojas secas de maíz, harina de maíz blanco, huevos, manteca de chanco, panela, canela, anís estrellado, anís común y agua	Hervir, aromatizar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de aluminio, bowl de metal
Cuchi Chaquis	Hojas de huicundo, maíz pelado y agua	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de barro, batea y cedazo	Cuchi Chaquis	Hojas de huicundo, sal, azúcar, cebolla blanca, ajo, maíz pelado, pechuga de pollo, huevos, mantequilla, manteca de chanco, manteca de color, agua y sal	Hervir, saltear, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de aluminio, bowl de metal
Tamales	Hojas de achira, harina de maíz y agua	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de barro y batea	Tamales	Lomo de chanco, cebolla blanca, ajo, cebolla paitaña, ajo molido, manteca de chanco, manteca de color, caldo de carne de chanco, harina de maíz, orégano molido, clavo de olor, huevo duro, hojas de achira, sal y agua	Hervir, saltear, aromatizar, ligar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de aluminio, bowl de metal
Chumales o Humitas	Maíz tierno, hojas de choclo	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Molino o mama piedra	Humitas	Choclos gruesos, cebolla blanca, queso, yemas de huevo, manteca de chanco, mantequilla, mallorca, hojas de choclo, anís de castilla, claras de huevo, sal y azúcar	Moler, batir, aromatizar, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor.	Molino eléctrico
Chachis	Hojas de achira, harina de maíz amarillo y agua	Alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de barro y batea	Chachis	Manteca de chanco, mantequilla, yemas de huevo, azúcar, polvo de hornear, claras de huevo, queso, harina de maíz amarillo, leche, hojas de achira y sal	Batir, alimentos envueltos dentro de hojas y cocción al vapor	Olla de aluminio, bowl de metal

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<i>Preparaciones a base de maíz</i>							
Tortilla de maíz	Panela, harina de maíz, sal y agua	Tostar	Tiesto de barro	Tortilla de maíz	Panela, harina de maíz, manteca de chanco, manteca de color, huevos, queso fresco, agua y sal	Amasar, tostar	Tiesto de barro
Tortilla de trigo	Harina de trigo, agua y sal	Tostar	Tiesto de barro	Tortilla de trigo	Harina de trigo, levadura fresca, mantequilla, agua y sal	Hervir, amasar, tostar	Tiesto de barro
Tortilla de choclo	Choclo tierno molido, harina de maíz y sal	Tostar	Tiesto de barro	Tortillas de choclo	Choclo molido, mantequilla, polvo de hornear, azúcar, leche, queso amasado, manteca de color y sal	Moler, mezclar, tostar	Tiesto de barro
<i>Cárnicos</i>							
Cuy asado en cangador	Cuy pelado y sal	Asar en cangador	Cangador	Cuy asado a la parrilla	Cuy pelado, manteca de color, cebolla blanca, ajo licuado, comino y sal	Pelar, condimentar, asar, ensartar y rectificar.	Parrilla
Gallina asada en cangador	Gallina pelada y sal	Asar en cangador	Cangador	Gallina asada a la parrilla	Gallina pelada, manteca de color, cebolla blanca, ajo licuado, comino y sal	Pelar, condimentar, asar, ensartar y rectificar.	Parrilla
Charqui	Carne de cerdo y sal	Secar al sol y ahumar en cocina de leña	Hashanga	Charqui	Lomo de cerdo, sal en grano y sal yodada	Aromatizar, secar al sol y ahumar en cocina de leña	Cordeles
Cascaritas de chanco	Cuero de chanco y sal	Asar	Parrilla	Cascaritas de chanco	Cuero de chanco y sal	Chaspar, dorar, rectificar	Parrilla
Hornado	Chanco entero pelado y sal	Hornear	Horno de leña	Hornado	Chanco entero pelado, manteca de color, ajos licuados, comino, orégano y sal	Condimentar, marinar y hornear	Horno a gas o eléctrico

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<b>Cárnicos</b>							
Fritada sancochada	Carne de chanco, cebolla paiteña, ajo, sal y agua	Hervir y freír ligeramente	Paila de bronce, cuchara de palo	Fritada sancochada	Lonja, carne de chanco, costilla de chanco, comino en grano, ajo, cebolla paiteña, sal y agua	Repicar, saltear, hervir y tostar	Paila de bronce o aluminio
<b>Guarniciones para las carnes</b>							
Papas doradas	Papa, ajo y sal	Hervir y saltear	Paila de bronce	Papas doradas para cuy	Papa, ajo entero, ajo molido, manteca de chanco, achiote, comino, agua, pimienta y sal	Hervir, saltear, repicar y rectificar.	Sartén
Llapingachos	Papa, cebolla blanca, agua de papa y sal	Hervir y freír	Paila de bronce	Llapingachos	Papa, mantequilla, queso, manteca de color, cebolla blanca, agua de papa, pimienta y sal	Repicar, hervir, rectificar y freír.	Sartén
<b>Repostería</b>							
Bizcochuelo	Harina de maíz, almidón de achira, guarapo y azúcar	Batir y hornear	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Bizcochuelo	Huevos, yemas, azúcar impalpable, almidón de achira, polvo de hornear, jugo de limón, licor anisado, mantequilla	Secar al sol, batir, macerar y hornear.	Horno a gas o eléctrico
Quesadilla	Harina de trigo, manteca de chanco, azúcar, almidón de achira, queso	Amasar y hornear	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Quesadilla	Harina de trigo, polvo de hornear, manteca de chanco, mantequilla, huevos, azúcar, limón, almidón de achira, queso cremoso, sal y agua	Amasar, batir y hornear	Horno a gas o eléctrico
Roscas de yema	Harina de trigo, anisado, manteca de chanco y azúcar	Amasar y hornear	Batea, cedazo o harnero, horno de leña	Roscas de yema	Huevos, yemas, azúcar impalpable, vino dulce, anisado, manteca de chanco, harina de trigo, anís de castilla	Batir, macerar, aromatizar, amasar, hervir y hornear	Horno a gas o eléctrico

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<b>Repostería</b>							
Miel de higos	Higos blancos tiernos, azúcar	Hervir	Olla de barro	Miel de higos	Higos blancos tiernos, azúcar, jugo de limón, azúcar, hojas frescas de higo, cáscaras de higo y agua	Cincelar, hervir, escalfar, colar, secar al sol y conservar	Olla de aluminio
<b>Bebidas</b>							
Chahuar mishqui	Hojas de penco negro, harina de maíz y cebada	Hervir	Raspador del mishqui	Pulcre	Hojas de penco negro, harina de maíz y cebada	Mezclar, hervir y ligar	Raspador del mishqui
Café de habas	Granos de habas maduros, panela, café, agua	Hervir	Olla de barro	Café de habas	Granos de habas maduros, panela, café, agua	Tostar, moler, mezclar y hervir	Olla de aluminio
Rosero de Gualaceo	Maíz blanco pelado, azúcar, izhpingo, canela, piña, naranja, babaco y agua	Hervir	Olla de barro	Rosero de Gualaceo	Maíz blanco pelado, azúcar, cedrón, hierbaluisa, pimienta dulce, izhpingo, clavo de olor, canela, piña, naranja, limón, naranjilla, babaco maduro, chamburos maduros, agua de ámbar y agua	Hervir, sancochar, ligar y aromatizar	Olla de aluminio
Morocho	Morocho quebrado, azúcar y canela	Hervir	Olla de barro	Morocho	Morocho quebrado, leche, azúcar y canela	Hidratar, hervir y ligar	Olla de aluminio
Guarapo	Jugo de la caña de azúcar y harina de maíz	Hervir	Olla de barro	Guarapo	Jugo de la caña de azúcar y harina de maíz	Hervir, moler, aromatizar y mezclar	Olla de aluminio

COMPARACIÓN PLATO ACTUAL CON SU EQUIVALENTE ORIGINARIO							
ANCESTRAL				ACTUAL			
PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS	PLATO	INGREDIENTES	TÉCNICAS	UTENSILIOS
<i>Bebidas</i>							
Horchata	Cedrón, hierbaluisa, toronjil, menta, manzanilla, llantén, cola de caballo, malva, olorosa, linaza, eneldo, ataco, agua, limón y azúcar	Hervir	Olla de barro	Horchata	Escancel, cedrón, hierbaluisa, albahaca, toronjil, menta, borraja, flores de malva, manzanilla, llantén, congona, cola de caballo, violeta, shullo, cadillo, malva, olorosa, pimpinela, linaza, eneldo, ataco, agua, limón y azúcar	Hervir y aromatizar	Olla de aluminio
Champús	Piña, canela, maíz y agua	Hervir	Olla de barro	Champús	Piña, hojas de naranja, clavos de olor, canela, maíz, naranjilla y agua	Hervir y aromatizar	Olla de aluminio
Chicha de Jora	Maíz de jora y cebada	Hervir y fermentar	Cántaro pucuchidor	Chicha de Jora	Maíz de jora, cebada, azúcar, agua, clavo de olor	Tostar, aromatizar y fermentar	Cántaro pucuchidor

## **CAPÍTULO VI**

### **MEDIDAS DE SALVAGUARDA Y PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA**

#### **6.1 Medidas de Salvaguarda**

Con el fin de proteger la cocina ancestral de la Provincia del Azuay es muy importante tomar en cuenta algunas medidas que ayudarán a proteger su Patrimonio Cultural Inmaterial, entre las que se encuentran:

- Realizar un inventario gastronómico exhaustivo, de todos los platos de la cocina ancestral existentes en cada cantón que conforman la Provincia del Azuay, actividad que estaría a cargo del Ministerio de Turismo Regional Austro.
- Con este inventario crear un libro que copile las recetas por cantones, incluyendo los utensilios empleados, las técnicas de preparación, un poco de historia; es decir, crear una obra para fortalecer su identidad y con ello motivar a sus habitantes a preparar esos platos.
- Iniciar una campaña educativa en establecimientos como: escuelas, colegios y universidades, para que sepan en que consiste la cocina ancestral de su provincia y comprendan la importancia de hacer prevalecer su patrimonio cultural inmaterial.



- Incluir dentro del pensum de las Universidades que ofrezcan carreras afines a la Gastronomía y Hotelería, la asignatura de Cocina Ancestral Ecuatoriana o que se la incluya dentro del temario de la asignatura Cocina Ecuatoriana; lo importante es que los estudiantes se involucren y conozcan otra faceta de la cocina de su país, para que la puedan aplicar con nuevas ideas en sus propios restaurantes o en donde trabajen.
  
- Crear rutas gastronómicas enfocadas a conocer la cocina ancestral de la provincia del Azuay, en sus diferentes cantones; de este modo al mismo tiempo que se realiza turismo, se puede degustar los platos más característicos. Las rutas las creará el Ministerio de Turismo Regional Austro y difundirá desde la oficina I-Tur ubicada en el Parque Calderón, además de agencias de viajes y hoteles que contarán con folletería para promocionarlas.
  
- A través del Ministerio de Cultura, realizar en una de las salas itinerantes del Museo Pumapungo de la ciudad de Cuenca, una exposición sobre la cocina ancestral de la Provincia del Azuay, llevando para ello, algunos de los utensilios que se emplean, ingredientes, cédulas explicativas, fotografías y todo lo necesario para quienes visiten el museo puedan lo conocer. De ser posible incluir parte de la exposición en el área etnográfica del museo para que sea una muestra permanente.
  
- Los Presidentes de las Juntas Parroquiales de cada cantón, podrán organizar festivales gastronómicos de su cocina ancestral; con lo cual, los habitantes seguirán aplicando sus técnicas, utensilios y los conocimientos que se han transmitido de generación en generación y al salir a vender sus platos, los demás habitantes también se podrán involucrar.

- Realizar el presente proyecto que propone la creación de un restaurante especializado en cocina ancestral de la provincia del Azuay, lo que permitiría poner en práctica las técnicas culinarias que han sido investigadas, se emplearían en el restaurante los utensilios como se lo hace en cada una de las comunidades estudiadas; de este modo se podrá poner un toque único al establecimiento, que lo hará diferente y dará la oportunidad para que quien lo visite pueda valorar el patrimonio cultural inmaterial, que es tan rico y diverso como lo es la cultura del Ecuador.

## **6.2 Estudio de Mercado**

El presente estudio permite conocer la demanda del proyecto, que hace referencia a los consumidores potenciales; así como la oferta existente en el mercado, que se traduce en la competencia que tendría el restaurante de cocina ancestral, en donde se va a comercializar el servicio de alimentación.

### **6.2.1 Objetivo General y Específicos**

#### **Objetivo General:**

- Determinar la oferta y la demanda del proyecto, para conocer cuántos son los clientes reales o potenciales existentes y así establecer la capacidad instalada del restaurante.

### **Objetivos Específicos:**

- Identificar el perfil del cliente potencial para conocer sus gustos, orientando de este modo, la producción del negocio.
- Determinar si el tipo de restaurante que se desea implementar, corresponde al que está interesado el cliente.
- Establecer los precios apropiados para los productos, con el fin de ser un establecimiento competitivo.
- Analizar los factores que influyen en el macro y micro entorno del negocio.

### **6.2.2 Metodología de la Investigación**

Se empleará **Información Primaria**, la cual se crea con el desarrollo del proyecto, se considera material de primera mano. Permite recopilar datos referentes a las características de los clientes potenciales del restaurante, a través de *Encuestas* y de la *Observación*.

Se empleará también **Información Secundaria**, contiene material ya conocido, haciendo uso de *Libros, Diarios y Revistas*.

Una vez que se conoce la manera como se va a desarrollar la investigación, se realiza a continuación el análisis del micro y macro entorno del proyecto:

### 6.2.3 Análisis del Micro Entorno

En el micro entorno están comprendidos los clientes, competencia, proveedores e intermediarios; el análisis de cada uno de ellos aportará datos importantes al estudio de mercado.

#### 6.2.3.1 Clientes: Estudio de la Demanda

El estudio de los clientes del proyecto permitirá determinar su *demanda*, se denomina demanda al acto, actitud o predisposición de adquirir bienes y/o servicios, para prever la satisfacción de las necesidades, por parte de uno o más consumidores<sup>36</sup>. Para ello es necesario primero determinar un universo y con ello segmentar el mercado, para dividirlo en características homogéneas.

##### 6.2.3.1.1 Determinación de la Población

El proyecto del Restaurante Especializado en Cocina Ancestral Ecuatoriana se lo desea implementar en la ciudad de Cuenca, por lo que se toma en cuenta como Población o Universo, el número de habitantes ubicados en el área administrativa urbana de esta ciudad, incluyendo cabeceras rurales ya fusionadas con el casco urbano en las que se cuenta a Baños, Ricaurte, San Joaquín, Turi y Sayausi, que determinan la población real de la ciudad de Cuenca con **385.456** habitantes<sup>37</sup>.

De esta cifra el 55,4% del total de la población entran dentro de la PEA (Población Económicamente Activa), de acuerdo al último reporte generado en diciembre de 2011 por el INEC, que vienen a ser **213.543** habitantes.

---

<sup>36</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Demandante>

<sup>37</sup> INEC, Censo Población y Vivienda 2010.

### 6.2.3.1.2 Segmentación de Mercado

La segmentación de mercado en el presente proyecto permitirá dividir el Universo anteriormente planteado en varios grupos más pequeños e internamente homogéneos, lo cual se realiza de acuerdo a 4 variables: geográfica, demográfica, psicológica y conductual; como se observa en el siguiente cuadro:

<b>SEGMENTACIÓN DE MERCADO</b>		
<b>VARIABLES</b>	<b>COMPONENTES</b>	<b>DATOS</b>
<b>GEOGRÁFICA</b>	Provincia Cantón Parroquias Urbanas de Cuenca	Azuay Cuenca Bellavista, Cañaribamba, El Batán, El Sagrario, El Vecino, Gil Ramírez Dávalos, Hermano Miguel, Huayna Cápac, Machángara, Monay, San Blas, San Sebastián, Sucre, Totoracoha, Yanuncay.
<b>DEMOGRÁFICA</b>	Edad	Desde 18 años en adelante
<b>PSICOLÓGICA</b>	Gustos	Comida ecuatoriana
<b>CONDUCTUAL</b>	Hábitos de consumo	Asistir a un restaurante por lo menos una vez al mes

Elaborado por: Paola Zurita

### 6.2.3.1.3 Tipo de Muestreo

Para el estudio de mercado de los clientes potenciales del Restaurante Especializado en Cocina Ancestral Ecuatoriana, se aplicará el muestreo aleatorio simple, que “es una técnica de muestreo probabilístico en la que cada elemento de la población tiene probabilidad de selección idéntica y conocida. Cada elemento se elige en forma independiente de los demás y la muestra se toma mediante un procedimiento aleatorio a partir del marco de la muestra” (Malhotra, 1997) .

### 6.2.3.1.4 Tamaño de la Muestra

Con el dato obtenido de la PEA de la ciudad de Cuenca, que suman 213.543 habitantes, se establece el tamaño de la muestra, aplicando la fórmula del muestreo para universos finitos que es la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N}{e^2 (N - 1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

n= Tamaño de la muestra

N= Población = 213.543

Z= Margen de confiabilidad =1,96

e= Error de estimación = 0,05

P= Probabilidad que el evento ocurra =0,50

Q= Probabilidad que el evento no ocurra =0,50

(Malhotra, 1997).

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,50 \times 0,50 \times 213.543}{0,05^2 (213.543 - 1) + 1,96^2 \times 0,50 \times 0,50}$$

**n = 383**

El tamaño de la muestra es 383.

Se procederá a realizar una encuesta a 383 personas, en los sitios de mayor afluencia de la ciudad de Cuenca, como: el Parque Calderón, la Calle Larga, sitio turístico de gran concentración de restaurantes; además de San Joaquín y Ricaurte que son cabeceras rurales, que se caracterizan por tener establecimientos que brindan comida ecuatoriana.

#### **6.2.3.1.5 Encuesta**

### **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

Solicitamos su valiosa colaboración para estudios relacionados con hotelería. Marque con una X en el casillero que corresponda.

**Género** F \_\_\_\_\_ M \_\_\_\_\_ **Edad** \_\_\_\_\_

#### **1. ¿Qué tipo de comida le gusta?**

Mariscos \_\_\_\_\_

Carnes al carbón \_\_\_\_\_

Comida ecuatoriana \_\_\_\_\_

Comida internacional, sea ésta mexicana, italiana, otras \_\_\_\_\_

**2. ¿Con qué frecuencia acude Usted a un restaurante?**

Una vez a la semana \_\_\_\_\_

Una vez cada quince días \_\_\_\_\_

Una vez al mes \_\_\_\_\_

Una vez cada trimestre o más \_\_\_\_\_

**3. Por lo general, ¿Con qué personas visita Usted un restaurante?**

Solo \_\_\_\_\_

Con su pareja \_\_\_\_\_

Con su familia \_\_\_\_\_ ¿Cuántas personas son? \_\_\_\_\_

**4. ¿Qué factor predomina en Usted al momento de elegir un restaurante?**

Higiene \_\_\_\_\_

Rapidez \_\_\_\_\_

Precio \_\_\_\_\_

Calidad y sabor \_\_\_\_\_

Ubicación \_\_\_\_\_

Decoración \_\_\_\_\_

**5. Si le hablan de un nuevo Restaurante de cocina ancestral ecuatoriana, ¿en dónde preferiría que esté ubicado?**

En el centro histórico de Cuenca \_\_\_\_\_

En el casco urbano de Cuenca, fuera del centro histórico \_\_\_\_\_

A las afueras de Cuenca, como: San Joaquín, Ricaurte; otras \_\_\_\_\_



**6. ¿Cuánto está dispuesto a gastar en este tipo de restaurante por persona, en los siguientes platos?**

<b>Sopas</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>Postre</b>
Entre 3,00 y 4,00 _____	Entre 4,00 y 5,00 _____	Entre 2,00 y 3,00 _____
Entre 4,00 y 5,00 _____	Entre 5,00 y 7,00 _____	Entre 3,00 y 4,00 _____
Más de 5,00 _____	Más de 7,00 _____	Más de 4,00 _____

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

**6.2.3.1.6 Presentación de Resultados**

La encuesta realizada en la ciudad de Cuenca permitió obtener los siguientes resultados:

**Género**

<b>GÉNERO</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Femenino	165	43%
Masculino	218	57%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Del total de 230 encuestados, el 57% fueron personas de sexo masculino, mientras que el 43% de sexo femenino.

## Edad

<b>EDAD</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Entre 18 y 20 años	69	18%
Entre 21 y 30 años	126	33%
Entre 31 y 40 años	111	29%
Entre 41 y 50 años	57	15%
De 51 años en adelante	19	5%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

De acuerdo a la edad de los encuestados, la mayor cantidad de personas se encuentran en el rango de los 21 a 30 años con el 33%, seguido del 29% que corresponde a personas de edades que oscilan entre los 31 a 40 años.

### 1. ¿Qué tipo de comida le gusta?

<b>RESPUESTA</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Mariscos	88	23%
Carnes al carbón	73	19%
Comida ecuatoriana	199	52%
Comida internacional	23	6%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Al mayor porcentaje de encuestados, 52%, le gusta la comida ecuatoriana; lo que revela el buen porcentaje de aceptación que tendría el proyecto de creación del restaurante especializado en cocina ancestral ecuatoriana.

## 2. ¿Con qué frecuencia acude Usted a un restaurante?

RESPUESTA	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJES
Una vez a la semana	69	18%
Una vez cada quince días	123	32%
Una vez al mes	180	47%
Una vez cada trimestre o más	11	3%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

El 47% de los encuestados acuden por lo menos una vez al mes a un restaurante; seguido del 32% que lo hacen una vez cada quince días.

## 3. Por lo general, ¿Con qué personas visita Usted un restaurante?

RESPUESTA	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJES
Solo	19	5%
Con su pareja	65	17%
Con su familia	299	78%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

El 78% de personas encuestadas visitan por lo general un restaurante con su familia; la misma que en su mayoría está compuesta por 4 personas que representan el 43%, como lo muestra el siguiente cuadro:

CON SU FAMILIA	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJES
3 Personas	57	19%
4 Personas	129	43%
5 Personas	84	28%
6 o más Personas	30	10%
<b>TOTAL</b>	<b>299</b>	<b>100%</b>

**4. ¿Qué factor predomina en Usted al momento de elegir un restaurante?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Higiene	88	23%
Rapidez	54	14%
Precio	69	18%
Calidad y sabor	100	26%
Ubicación	42	11%
Decoración	31	8%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

El factor principal que predomina en los encuestados al momento de elegir un restaurante es la calidad y sabor con el 26%; lo que va de la mano con la higiene con el 23%.

**5. Si le hablan de un nuevo Restaurante de cocina ancestral ecuatoriana, ¿en dónde preferiría que esté ubicado?**

<b>RESPUESTA</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
En el centro histórico de Cuenca	15	4%
En el casco urbano de Cuenca, fuera del centro histórico	46	12%
A las afueras de Cuenca, como: San Joaquín, Ricaurte, otras	322	84%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

La mayor parte de encuestados, con el 84%, opinan que el nuevo restaurante de cocina ancestral ecuatoriano, debería estar ubicado a las afueras de Cuenca, como: San Joaquín, Ricaurte; otras.

6. ¿Cuánto está dispuesto a gastar en este tipo de restaurante por persona, en los siguientes platos?

<b>SOPAS</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Entre 3,00 y 4,00	176	46%
Entre 4,00 y 5,00	142	37%
Más de 5,00	65	17%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

El 46% de encuestados está dispuesto a pagar entre 3,00 y 4,00 dólares por persona en sopas.

<b>PLATO FUERTE</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Entre 4,00 y 5,00	134	35%
Entre 5,00 y 7,00	214	56%
Más de 7,00	34	9%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

La mayor parte de encuestados, con el 56%, indica que por plato fuerte estaría dispuesto a pagar entre 5,00 y 7,00.

<b>POSTRE</b>	<b>NÚMERO DE PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Entre 2,00 y 3,00	234	61%
Entre 3,00 y 4,00	134	35%
Más de 4,00	15	4%
<b>TOTAL</b>	<b>383</b>	<b>100%</b>

Con referencia a los postres, el 61% de los encuestados, indica que pagaría entre 2,00 y 3,00 dólares.

### 6.2.3.1.7 Cuantificación de la Demanda

La encuesta aplicada anteriormente determinó que el 52% de los entrevistados gustan de la comida ecuatoriana, cifra que se debe traducir al dato de la Población Económicamente Activa existente en la ciudad de Cuenca que suman 213.543; de esta cifra el 52% vienen a ser 111.042 personas, dato que constituye la **demanda anual** del proyecto.

Para obtener la **demanda mensual** del proyecto se divide:

$111.042 / 12 \text{ meses del año} = 9.254 \text{ demanda mensual.}$

Para obtener la **demanda diaria** del proyecto se divide:

$9.254 / 26 \text{ días del mes (se atendería de martes a domingo)} = 356 \text{ demanda diaria}$

### 6.2.3.1.8 Demanda Histórica y Futura

#### ***Demanda Histórica***

La demanda histórica permite estar al tanto del comportamiento del mercado con relación a los datos de su evolución. Se la obtiene a través de los registros estadísticos anuales, los mismos que permitirán conocer la tendencia de la demanda en el futuro.

Para determinar la demanda histórica, se tomó el dato estadístico del número de clientes que atendieron los restaurantes de 2da. Categoría en los últimos cinco años en la ciudad de Cuenca.

<b>AÑOS</b>	<b>NÚMERO DE CLIENTES</b>
2007	78.654
2008	86.767
2009	97.385
2010	105.540
2011	115.432

**Fuente:** Ministerio de Turismo Regional Austro

### ***Demanda Futura***

Para calcular la tendencia de la demanda futura se toma de base los registros estadísticos de la demanda histórica. Se hará una proyección de los próximos 5 años, hasta el año 2016 y se aplicará el *Método de Mínimos Cuadrados Ordinarios*, que es un modelo estadístico que hace parte de un grupo denominado Modelos de Regresión, estos explican la dependencia de una variable "Y" respecto de una o varias variables cuantitativas "X":

El Método de Mínimos Cuadrados Ordinarios, estudia una única ecuación con solo dos variables y con una regresión lineal que es:

$$y = a + bx$$

El análisis de regresión tiene como objeto estimar y/o predecir la media o valor promedio poblacional de la variable dependiente en términos de los valores conocidos o fijos de las variables explicativas (Brigham & Pappas, 1978).

Con los datos de la demanda histórica, se plantea la ecuación de regresión lineal que permitirá estimar el número de clientes que asistirían a los restaurantes de 2da. categoría en la ciudad de Cuenca en los próximos 5 años. En seguida la representación matemática y gráfica de los datos, donde (X) son los años y (Y) el número de clientes:

DATOS	AÑOS	NÚMERO CLIENTES	REGRESIÓN LINEAL	
	x	y	x <sup>2</sup>	(xy)
2007	1	78.654	1	78.654
2008	2	86.767	4	173.534
2009	3	97.385	9	292.155
2010	4	105.540	16	422.160
2011	5	115.432	25	577.160
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>483.778</b>	<b>55</b>	<b>1.543.663</b>

Elaborado por: Paola Zurita

$$a = \frac{\sum y * \sum x^2 - \sum xy * \sum x}{\sum x^2 - \sum x * \sum x}$$

$$b = \frac{\sum x * \sum xy - \sum x^2 * \sum y}{\sum x^2 - \sum x * \sum x}$$

Cálculo de la demanda futura

$$a = \frac{\sum y * \sum x^2 - \sum xy * \sum x}{\sum x^2 - \sum x * \sum x}$$

$$a = \frac{(83.778 * 55) - (543.663 * 15)}{(55 * 55) - (5 * 15)}$$

$$a = 69.057$$

$$b = \frac{\sum x * \sum xy - \sum x^2 * \sum y}{\sum x^2 - \sum x * \sum x}$$



$$b = \frac{(6 * 1.543.663) - (5 * 483.778)}{(6 * 55) - (5 * 15)}$$

$$b = 9.233$$

Una vez realizada la operación, se obtienen las estimaciones de 69.057 para  $a$  y 9.233 para  $b$ , y de acuerdo a estos datos se llega a la conclusión de que la regresión de años / número de clientes es:

$$\text{Número de clientes} = y = 69.057 + 9.233x$$

### **Interpretación de la ecuación de regresión (Brigham & Pappas, 1978)**

Cuando se tienen las estimaciones de la ecuación de regresión, los valores de los coeficientes se interpretan de la siguiente manera:

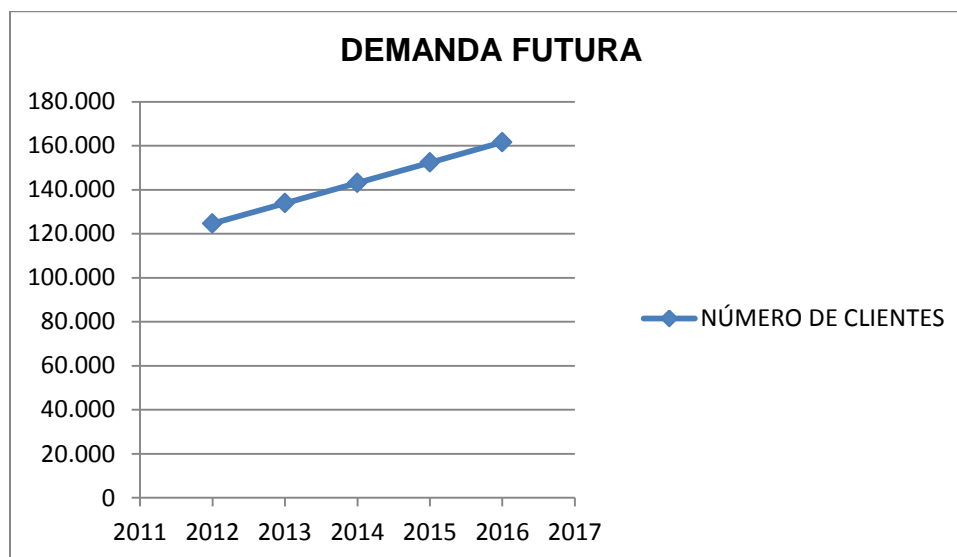
En primer lugar,  $a$  es el término de corte o intersección y casi nunca tiene un significado económico, pues esta intersección no puede interpretarse como el nivel esperado de número de clientes. El coeficiente de la pendiente  $b = 9.233$  indica una estimación en el incremento de número de clientes, en promedio, por cada año.

En la siguiente tabla, se muestran los datos de la demanda futura de clientes en restaurantes de 2da. categoría en la ciudad de Cuenca en los próximos 5 años. En cada año consta el incremento promedio de ingreso de turistas que es 9.233:

DEMANDA FUTURA	
AÑOS	NÚMERO DE CLIENTES
2012	124.664
2013	133.896
2014	143.128
2015	152.360
2016	161.592

Elaborado por: Paola Zurita.

A continuación la representación gráfica de los datos anteriores:



Elaborado por: Paola Zurita

**Interpretación:** El gráfico indica que la tendencia del número de clientes en los próximos 5 años, es al alza.

### **6.2.3.2 Competencia: Estudio de la Oferta**

La *oferta* se define como la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a ofrecer a un precio y condiciones dadas, en un determinado momento.<sup>38</sup>

Esto permitirá conocer la competencia que debe enfrentar el proyecto, la misma que se analiza a continuación:

#### **6.2.3.2.1 Competencia Directa**

Se toma en cuenta a los negocios que brindan productos similares a los pensados para el proyecto; sin embargo en la ciudad de Cuenca no hay ningún establecimiento que ofrezca comida ancestral.

El Restaurante Especializado en Cocina Ancestral Ecuatoriana que se desea instaurar en Cuenca, sería el único existente en la ciudad; por lo cual no tiene competencia directa, sería un restaurante pionero en el tipo de servicio y en el tipo de alimentación que se desea ofrecer.

#### **6.2.3.2.2 Competencia Indirecta**

Se considerará competencia indirecta a locales que vendan comida típica cuencana o ecuatoriana en general y que estén ubicados en el sector de San Joaquín en donde desea implementarse el proyecto.

---

<sup>38</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Oferta>

Se consideran 3 restaurantes principales, como competencia indirecta:

### Restaurante Típico El Campo



Se encuentra ubicado en la calle, Carlos Arizaga Vega y Eloy Abad, en el sector Cristo del Consuelo en San Joaquín.

Tiene un ambiente tradicional, donde se ofrece comida típica cuencana: Carnes Asadas, Choclos, Mote Pillo, Papas con Cuero, Tamales, Habas con Queso, Tortillas de Papa, Ensaladas y una gran variedad de bebidas.

El precio promedio que se maneja en este establecimiento es de \$7,00.

La capacidad instalada del Restaurante Típico El Campo se detalla a continuación:

<b>CAPACIDAD INSTALADA</b>		
<b>TIPO DE MESA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
2 Personas	3	6
4 Personas	7	28
8 Personas	2	16
<b>TOTAL</b>		<b>50</b>

**Elaborado por:** Paola Zurita, investigación personal

## Restaurante Cristo del Consuelo

Se encuentra ubicado en la calle Carlos Arízaga Vega e Isauro Rodríguez, sector San Joaquín.

Es muy conocido en la ciudad de Cuenca por su sabor a comida de campo y por la trayectoria que ha tenido en el mercado, desde 1972; han sido 40 años en los que las recetas tradicionales han permanecido; destacándose las carnes asadas que son de cerdo principalmente, de res o pollo, se ofrece también tortillas de papas, maíz y habas con queso, mote pillo, mote sucio, caldo de gallina, locro de cuero; entre otros.

Una de las estrategias que utiliza Cristo del Consuelo, es que cada fin de semana para captar más clientes, realiza un plato tradicional cuencano que no sea muy conocido o con el cual la población no esté muy familiarizado, como por ejemplo: el tamal de zambo, bebidas como la Guayana; son recetas cuencanas que el dueño del establecimiento desea rescatar porque forman parte de la identidad de la ciudad.

El precio promedio que maneja este restaurante es de \$6,00.

La capacidad instalada del Restaurante Cristo del Consuelo se detalla a continuación:

<b>CAPACIDAD INSTALADA</b>		
<b>TIPO DE MESA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
2 Personas	2	4
4 Personas	8	32
6 Personas	5	30
8 Personas	3	24
<b>TOTAL</b>		<b>90</b>

**Elaborado por:** Paola Zurita, investigación personal

## El Tequila Restaurante



Este restaurante tradicional de Cuenca cuenta con 33 años de experiencia, tiene 2 sucursales en la ciudad de Cuenca, la principal se encuentra situada en el Centro Histórico, en la Avenida Gran Colombia 20-59 y León XIII, sector Corazón de Jesús y se abrió una sucursal en San Joaquín por la afluencia de clientes a este sector que gustan de la comida típica, el cual representa nuestra competencia; la dirección es Av. Carlos Arízaga Vega e Isauro Rodríguez.

Su especialidad es la comida típica cuencana: carne asada, mote pillo, mote sucio, habas con queso, choclo tierno, tamales de pollo, papas con cuero, pechuga de pollo a la plancha, carne de Res, el tradicional sangorache (canelazo). Todo tipo de jugos y bebidas. Su horario: De lunes a sábado, hasta las 10pm.

El Tequila Restaurante maneja un precio promedio de \$6.

La capacidad instalada de El Tequila Restaurante, es la siguiente:

CAPACIDAD INSTALADA		
TIPO DE MESA	CANTIDAD	TOTAL
2 Personas	4	8
4 Personas	6	24
6 Personas	5	30
8 Personas	1	8
<b>TOTAL</b>		<b>70</b>

Elaborado por: Paola Zurita, investigación personal

Con la información descrita anteriormente se realiza el siguiente cuadro de la competencia indirecta:

RESTAURANTE	LOCALIZACIÓN	CAPACIDAD	PRECIO PROMEDIO	PRODUCTO Y/O SERVICIO
Típico El Campo	San Joaquín	50	7	Comida cuencana
Cristo del Consuelo	San Joaquín	90	6	Comida ecuatoriana
El Tequila Restaurante	San Joaquín	70	12	Comida típica
<b>TOTAL</b>		<b>210</b>		

**Elaborado por:** Paola Zurita.

**Fuente:** Oficina de Catastro, Ministerio de Turismo Región Austro.

#### 6.2.3.2.3 Cuantificación de la Oferta

Para el presente proyecto se realizará la cuantificación de la competencia indirecta, que permitirá determinar su *oferta*.

La competencia indirecta suma una capacidad de 210 puestos, en los que existe una rotación de 1,25. El dato de la rotación se lo obtuvo sacando un promedio de ocupación de estos restaurantes durante la semana, pues se atiende de martes a domingo, donde martes, miércoles y jueves la rotación es de 0,50; mientras que viernes, sábado y domingo la rotación es de 2.

Con estos dos datos se puede obtener la **oferta diaria** del proyecto:

210 cuantificación de la oferta \* 1,25 rotación = 263 oferta diaria.

Para obtener la **oferta mensual** se multiplica:

263 oferta diaria \* 26 días del mes (se atiende de martes a domingo) =6.838 oferta mensual.

Para obtener la **oferta anual** del proyecto se multiplica:

6.838 oferta mensual \* 12 meses del año= 82.056

### 6.2.3.3 Análisis Oferta Vs. Demanda

La demanda anual del proyecto es mayor a la oferta anual, lo que determina una *demanda insatisfecha*, como se observa:

DEMANDA ANUAL	OFERTA ANUAL	DEMANDA INSATISFECHA
111.042	82.056	28.986

Para la creación del Restaurante de Cocina Ancestral, se desea alcanzar el 14% de la demanda y tener una rotación de 1,25.

### 6.2.3.4 Proveedores

Para el Restaurante de Comida Ancestral Ecuatoriana, se mantendrá contacto con los principales mercados de la ciudad de Cuenca, como el Mercado 03 de Noviembre, 10 de Agosto y 09 de Octubre; en donde se comprará principalmente frutas, verduras, hortalizas, condimentos e insumos.

Se acudirá a los mercados de la comunidad de Cumbe y Gualaceo, para obtener utensilios de distinto material, que han sido expendidos ahí, a lo largo de la historia y ayudarán a preparar los diferentes platos.

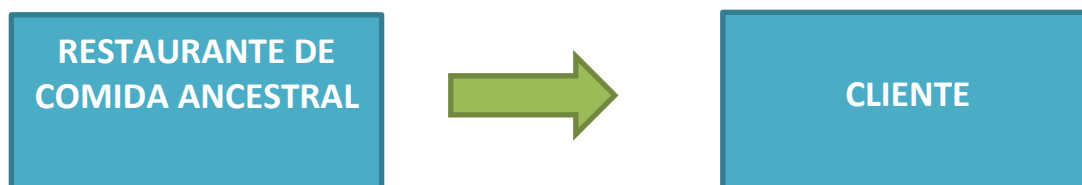
De ser posible el Restaurante se manejará más, con proveedores tradicionales que proveedores actuales como supermercados, para hacer énfasis al concepto de negocio de comida ancestral que se ha generado.



Cabe recalcar que para el tema de cárnicos se contrataría los servicios de un proveedor que cumpla con todas las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, para brindar a los clientes productos de buena calidad.

#### **6.2.3.5 Intermediarios**

El Restaurante de Comida Ancestral no trabajaría con intermediarios, ya que la entrega de sus productos; que serían los platos del menú, a sus clientes, se lo realizaría por un canal de distribución directo, como se muestra en el gráfico a continuación:



#### **6.2.3.6 Estrategias de Marketing para el lanzamiento del Restaurante de Cocina Ancestral en el mercado**

El gasto que realizará el Restaurante de Cocina Ancestral, por concepto de publicidad y propaganda corresponde al 2% del total de las ventas del año, quiere decir que para el primer año, 2012, se utilizará \$4.382,63. Corresponde indicar a continuación en que se empleará dicho presupuesto, a través de un cuadro descriptivo en donde se conocerá las estrategias a utilizar:

PUBLICACIONES Y PRODUCCIONES					
Medio	Descripción	Frecuencia	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
<b>MEDIOS IMPRESOS</b>					
Diarios	Publicación de anuncio no comercial, tamaño 3x2 (14.5*10cm) en blanco/negro para informar nuevo horario de atención	Única vez	1	166,32	166,32
Trípticos	Producción de trípticos impresos en papel couche de 120 grs. Full color, tiro y retro, tamaño A4 abierto	Entrega trimestral de 2.000 trípticos en Oficina I-Tur, agencias de viajes, hoteles y aerolíneas de la ciudad	8.000	0,0399	319,2
Afiches	Producción de afiches super A3 impresos en papel couche de 150 grs. full color tiro	Entrega de 100 afiches por 3 eventos programados: Inauguración, Independencia y Fundación de Cuenca	300	1,3	390
Flyers	Producción de flyers formato A5, impresos en papel couche de 115 grs. full color solo tiro	Entrega trimestral de 5.000 trípticos en sitios turísticos de mayor afluencia de la ciudad de Cuenca y en el sector de San Joaquín	20.000	0,03	600
<b>MEDIOS AUDIOVISUALES</b>					
Radio	Emisión de 2 cuñas diarias: Programación en un mes: 26 días de difusión y un total de 52 cuñas	Un mes, cada trimestre: en un mes se emiten 52 cuñas * los 4 meses planificados (uno cada trimestre)=208 cuñas al años	208	3,5	728
Internet	Habilitar página web del Restaurante	Única vez	1	300	300
<b>MEDIOS EXTERNOS</b>					
Señalética	Producción de rótulo en tool con letras en vinil ploter de corte medidas 0,81 * 0,30 instalado en pared	Única vez	5	18	90
<b>RELACIONES PÚBLICAS</b>					
Visita de familiarización	Coordinación y ejecución del evento	Semestralmente	2	150	300
<b>TOTAL</b>					<b>2893,52</b>

<b>DISEÑOS Y CREACIONES</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Anuncio no comercial de tamaño 3x2 (14.5*10cm.) para publicarlo en un diario local	1	100	100
Afiche super A3	3	180	540
Flyer impreso formato A5	1	90	90
Flyer virtual	1	90	90
Cuña radial de 30 segundos	1	490	490
Rótulo en tool con letras en vinil de corte medidas 0.81*0.30 cm.	5	20	100
<b>TOTAL</b>			<b>1310</b>

<b>PRESUPUESTO PUBLICIDAD Y PROPAGADA</b>	
<b>Concepto</b>	<b>Valor</b>
Publicaciones y producciones	2.893,52
Diseños y creaciones	1310
Imprevistos	179,11
<b>TOTAL</b>	<b>4.382,63</b>

#### **6.2.4 Análisis del Macro entorno**

Para realizar un análisis completo del proyecto de creación de un Restaurante Especializado en Cocina Ancestral Ecuatoriana, es necesario conocer el macro entorno alrededor del cual se desenvuelve, el mismo que está compuesto por diversos factores, que se detallan a continuación:

#### **6.2.4.1 Factores Económicos**

En primera instancia se planteará el tema concreto de los indicadores económicos y posteriormente se realizará un análisis de la incidencia del negocio de alimentos y bebidas en el turismo y en la economía del país.

Los principales indicadores dentro del factor económico son:

##### ***Inflación***

Durante el año 2011 los precios al consumidor en Ecuador subieron en 5,41%, informó el actual Gobierno el 06 de enero del 2012, bastante por encima de la meta oficial, tal es así que el Gobierno había pronosticado una inflación anual de 4,47% para el 2011, pero en octubre la inflación acumulada durante el año ya había sobrepasado ese nivel.

Los altos precios del petróleo que se registraron en Ecuador en el año 2011, han permitido al presidente Rafael Correa elevar los gastos en hospitales, carreteras y escuelas.

El aspecto negativo de un alto gasto gubernamental y de un fuerte crecimiento el año pasado en Ecuador fue que los precios se elevaron por sobre la tasa inflacionaria del 3,33% del 2010 lo que colocó a los bienes de consumo fuera del alcance de ecuatorianos de clase media.

El Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) indicó que los precios de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas fueron los que más contribuyeron con la inflación local el año pasado, seguido por ropa, calzado, educación, restaurantes y hoteles.

La inflación de Ecuador fluctúa agudamente entre un mes y otro. En marzo del 2012, que es el último registro del Banco Central, los precios al consumidor subieron un 0,90%, por arriba del 0,78% del mes previo.

Para el 2012, las autoridades prevén una tasa de crecimiento de un 5,35% y una inflación anual del 5,14%.

Es indispensable cuidar del sector de restaurantes, pues es en el cual se desarrollaría el mercado del actual proyecto y puede presentar consecuencias al verse afectado por la inflación económica, principalmente en los precios de su carta.

### ***Tasas de interés***

El Banco Central del Ecuador determina mes a mes algunas tasas de interés, las cuales para el mes de julio del 2012 son: Tasa Activa Referencial 8.17%; Tasa Pasiva Referencial 4.53%; Tasa de Interés Legal 8.17%; Tasa Básica del Banco Central del Ecuador 5.80%; y, Tasa Máxima Convencional 9.33%.

Las “Tasas Activas Efectivas Referenciales” constituyen el promedio ponderado por monto de las tasas de interés efectivas pactadas en las operaciones de crédito concedidas por las instituciones del sistema financiero privado, para todos los plazos, y en cada uno de los segmentos crediticios.

Las “Tasas Pasivas Efectivas Referenciales” constituyen el promedio ponderado por monto de las tasas de interés efectivas aplicadas por las instituciones del sistema financiero privado en sus captaciones a plazo fijo.

El principal efecto de las tasas de interés, sobre el sistema económico se refleja en las inversiones bancarias que los ecuatorianos dejan de hacer debido a los bajos intereses que éstas producen o al alto interés que deben pagar en el caso de los préstamos.

Entonces el dinero al igual que los emigrantes “se fuga del país”, es decir, muchos ecuatorianos que poseen familiares en el exterior, envían dinero para que ellos lo inviertan en el país donde se encuentren, de esta manera ganan más intereses.

Igualmente al momento de pedir un préstamo muchos prefieren que su familiar en el exterior lo pida, envíe el dinero al Ecuador y desde aquí las personas lo pagan en cuotas fijas que no acumulan tanto interés como en el país.

Esta fuga de pequeños capitales es la que evita que la economía se active y consecuentemente se estanque la industria. La política económica debe ser reajustada de manera que traiga la inversión y se reactive la economía.

### ***Impuestos***

Los impuestos son una de las principales fuentes de ingresos para el país junto a las exportaciones petroleras y las remesas enviadas por ecuatorianos que residen en el exterior.

La recaudación de impuestos ascendió un 104,6% en los cinco años del gobierno del presidente Rafael Correa, informó el 16 de enero del 2012 el director del Servicio de Rentas Internas (SRI), Carlos Marx Carrasco.

Precisó que hasta el 2006, la recaudación tributaria en Ecuador había llegado a 4.672 millones de dólares, pero en el 2011 llegó a 9.561 millones, "lo que constituye un aumento de 104,6%", dijo.

La suma del total de los impuestos pagados en el último lustro fue de 36.638 millones de dólares.

Ecuador en la actualidad, entró en una nueva era de cultura tributaria con la Ley de Fomento Ambiental y Optimización de los Ingresos del Estado que entró en vigencia por el Ministerio de la Ley y que tiende a modificar el comportamiento del

consumo para proteger el ambiente, mantener la sostenibilidad del sistema de dolarización y financiar obras en salud y educación públicas.

El paquete tributario plantea elevar un impuesto a la salida de capitales a un 5 por ciento, desde el 2 por ciento previo, en un intento por proteger a la economía local.

Entre febrero del 2010 y enero del 2011 salieron del país unos 21 000 millones de dólares en transacciones privadas, incluidos los pagos de las importaciones del sector productivo que alcanzaron los 11 000 millones de dólares.

El Gobierno propone otorgar un crédito tributario a la importación de materias primas y bienes de capital para compensar el pago del impuesto.

Además, se crearán tributos con los que el Gobierno aspira a promover el cuidado ambiental, como un gravamen a la contaminación vehicular, que tomará en cuenta las características de los vehículos, exceptuando aquellos utilizados por el sector productivo, comercial y el transporte público.

“No tiene ninguna afectación ni sobre la clase media ni sobre las exportaciones, porque se aplica crédito tributario por insumos, materias primas y bienes de capital que se importen. Puede afectar la importación de bienes suntuarios”, expresó el director del Servicio de Rentas Internas, Carlos Marx Carrasco.

Informó que la aplicación de la normativa, denominada también “impuestos verdes”, generará a la Caja Fiscal entre \$ 357 millones y \$ 400 millones adicionales por recaudación de tributos en 2012.

Para el año 2012, se prevé recaudar \$ 10 300 millones; en esta cifra, no están los \$ 357 millones o \$ 400 millones incrementales fruto de la reforma (tributaria). Es decir, con eso sumarían \$ 10 700 millones.

Catalogada como una iniciativa inédita en el país, la aplicación de los impuestos verdes pretende incidir en los ámbitos de consumo de cigarrillos y bebidas alcohólicas, fomentar el reciclaje de envases plásticos y reducir la contaminación vehicular.

La Ley también incorpora compensaciones como el crédito tributario que favorecerá a universidades, gobiernos autónomos, Sociedad de Lucha Contra el Cáncer (Solca) y transporte urbano. Este último sector igualmente podrá reclamar la devolución del IVA, esto para evitar el aumento en las tarifas de los pasajes.

El funcionario reiteró que la recaudación que se obtenga de la reforma tributaria se destinará con prioridad a sostener la salud primaria pública gratuita, preventiva y de calidad, que incluye la modernización de equipo médico y remodelación de hospitales; así como para mitigar o evitar la contaminación ambiental.

Esta, es una propuesta integral que no incluye solamente impuestos, sino, se direcciona a cambiar los hábitos de consumo para que los ecuatorianos sean más respetuosos con el ambiente y la salud.

El sector de la alimentación se enmarca de manera global al turismo; esta actividad económica, igual que otras, genera una renta para el Estado, la cual tiene su origen en los impuestos directos e indirectos a los que está sujeto todo el complejo de empresas y personas involucradas en la actividad, incluso el propio turista.

Los impuestos que dan origen a esta renta son de naturaleza muy diversa, razón por lo cual, y solo a efectos de brindar una idea al respecto, a continuación se mencionarán algunos de ellos: impuestos municipales (servicios públicos); impuestos a la renta; IVA (Impuesto al valor agregado) en los bienes y servicios consumidos por el turista; impuesto a las importaciones de bienes y servicios para el consumo de los turistas; tasa de servicios por el uso de las facilidades públicas para el uso del viajero (aeropuertos, terminales de autobuses, etc.).



En la práctica, hasta el momento, ha sido muy difícil poder evaluar la contribución del turismo al presupuesto general de ingresos por estos conceptos debido fundamentalmente a que tampoco se dispone de los desagregados que faciliten esta labor, aunque su aporte al ingreso a través del sistema tributario es un hecho indiscutible. No existen métodos serios y estadísticos suficientes para realizar correctamente las estimaciones oportunas. Pero el hecho evidente no es otro que la omisión casi permanente de la relación entre Turismo y Renta.

Indudablemente el turismo es una fuente de divisas tributarias para el país, por lo tanto se debe manejar una política tributaria especial para este sector, de manera que active la industria.

### ***Incidencia del negocio de alimentos y bebidas en el turismo y en la economía del país***

El Ministerio de Turismo durante el año 2010, realizó una encuesta de turismo interno, con cobertura en el área urbana del país, recopilando información que comprende el período de diciembre 2009 – agosto 2010.

Como parte del estudio, se especifican las ciudades que mayor emisión de visitantes generan; son Quito (23%), Guayaquil (22%), Cuenca (8%), Ambato (4%), Machala (2%) y Manta (2%) respecto al total de viajes realizados. Cabe señalar que, Quito, Guayaquil, Cuenca y Manta son considerados como mercados clave para el turismo tradicional; mientras que Ambato y Machala como mercados de consolidación.

Al momento que una persona realiza turismo interno, genera un gasto promedio, que en el siguiente cuadro se lo ha establecido por trimestres, siendo el de Junio y Agosto el más alto por la temporada de verano, como se señala a continuación:

INDICADORES	DIC 2009 – FEB 2010	MAR – MAY 2010	JUN – AGO 2010
Gasto promedio por persona (USD)	32,2	31,9	38,5

Fuente: Encuesta turismo interno – MINTUR, 2010.

Este gasto, de acuerdo a la encuesta se estructura de la siguiente manera:

INDICADORES	DIC 2009 - FEB 2010	MAR - MAY 2010	JUN - AGO 2010
Gasto en alojamiento	12%	9%	16%
Gasto en alimentos y bebidas	41%	35%	40%
Gasto en transporte	21%	27%	18%
Gasto en compras	6%	5%	6%
Gasto en visita a museos, zoológicos, entre otros	1%	1%	1%
Gasto en bares, discotecas	5%	4%	3%
Gasto en paquetes turísticos	1%	2%	4%
Otros gastos	13%	16%	13%

Fuente: Encuesta turismo interno – MINTUR, 2010.

El gasto de alimentos y bebidas en los tres períodos establecidos fue el más alto, de ahí la importancia que tienen estos negocios en la generación del turismo y no sólo del turismo interno, sino del turismo receptivo. Este alto porcentaje se convierte en un incentivo para crear en Cuenca el proyecto del restaurante de comida ancestral, siendo una de las principales ciudades del país consideradas clave para el turismo tradicional.

En este punto cabe conocer que la planta turística instalada a nivel nacional, actualizada a noviembre de 2010, se estructura de la siguiente manera:

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS	NÚMERO
COMIDAS Y BEBIDAS	11.467
ALOJAMIENTO	3.695
AGENCIAS DE VIAJES	1.386
RECREACIÓN, DIVERSIÓN, ESPARCIMIENTO	721
TRANSPORTE TURÍSTICO	377
CASINOS, SALAS DE JUEGOS E HIPODROMOS	51
TOTAL GENERAL	17.697

Fuente: Catastro - MINTUR, noviembre 2010.

Con este dato se ratifica la importancia de los establecimientos dedicados a ofrecer comidas y bebidas, los cuales aportan positivamente al desarrollo del turismo y generan buenos ingresos a la economía del país.

Cabe mencionar que a noviembre de 2010, en la planta turística se encuentran empleadas 90.502 personas.

En general, la planta turística está concentrada en Guayas y Pichincha con el 63% de los lugares de comida y bebidas, 29% de alojamiento y 60% de agencias de viajes y, por ende de empleo con el 64% de ocupados en este sector.

#### 6.2.4.2 Factores Políticos

Ecuador llega al año 2012 en una situación política estable y con un alto crecimiento económico anual, equivalente al 6,5 por ciento del PIB. El gobernante popular Rafael Correa, ejerce control o al menos influencia determinante sobre todo el aparato estatal; en especial sobre la Asamblea Nacional que aprueba las leyes y la función judicial que ha mostrado inclinación en aceptar los argumentos del gobierno.

La presidencia se ha asentado sobre nuevos y grandes recursos económicos que ha recibido el Estado. El precio del petróleo ha superado sus mejores niveles históricos en estos años. Igual el precio de otros productos básicos de exportación. En paralelo, la recaudación tributaria ha crecido. En 2006, año en que aparece Correa, los ingresos fiscales superaron los 11.000 millones de dólares.

Mientras que en el año 2010 llegaron a 23.000 millones. Casi el doble.

Los recursos económicos han permitido al gobierno realizar una obra pública solo comparable a los grandes cambios físicos que contempló el Ecuador en los años 70, cuando se dio el primer boom petrolero. La red vial se ha transformado. Varios servicios públicos son eficientes y mejores.

Los desafíos que el Ecuador y el presidente Correa enfrentarán en 2012 son substanciales, aunque es dudoso que cambie o haga crisis la actual distribución del poder. El año estará dominado por la campaña para las elecciones generales que se realizarán en enero de 2013.

El interés del presidente Correa y de su aparato político será sostener en pie las columnas sobre las que ha construido su poderosa estructura de gobierno. Rafael Correa quiere ser reelegido en 2013.

Parece haber quedado atrás el Ecuador de los golpes de Estado. Entre 1996 y 2006 el Palacio de Carondelet, sede del gobierno, vio pasar por el despacho de la Plaza Grande a siete presidentes. Ahora, más 71 por ciento de la población, según la encuesta de opinión de Quantum-Habitus realizada en Quito y Guayaquil, cree que un golpe de Estado es nada o poco probable.

Este escenario alienta el crecimiento del sector turístico, pues el efecto principal de la estabilidad política, es la buena imagen que el país genera en el exterior; lo cual motiva a los turistas a visitar Ecuador y a quienes estén interesados, invertir en proyectos turísticos y hoteleros en las distintas regiones.

Por otra parte se genera una estrategia de continuidad política, es decir, que se ha podido avanzar de manera estable, lo que ha dado como resultado que el turismo se comience a manejar de manera responsable y profesional; de este modo el nombre del Ecuador podrá posicionarse en el mercado.

#### **6.2.4.3 Factores Legales**

El organismo que controla la actividad turística en Ecuador, es el Ministerio de Turismo, organismo creado el 10 de Agosto de 1992, al inicio del gobierno de Sixto Durán Ballén, quien visualizó al turismo como una actividad fundamental para el desarrollo económico y social de los pueblos.

El sector turístico se rige bajo la Ley de Turismo promulgada el 27 de Diciembre del 2002, la cual se actualizó tomando como base la Ley Especial de Desarrollo Turístico, creada el 28 de Enero de 1997. La presente ley se creó con el objeto de determinar el marco legal que regirá el desarrollo y la regulación del sector turístico, las potestades del Estado, las obligaciones y derechos de los prestadores de servicios y usuarios.

Es importante señalar también la creación de la Corporación Metropolitana de Turismo (CMT), a la que el Ministerio de Turismo transfirió competencias; pues un mecanismo viable para mejorar la planificación turística es la *descentralización*. El Municipio de Quito, El Ministerio de Turismo, el Consejo Provincial de Turismo de Pichincha, la Universidad de Especialidades Turísticas UCT) y la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha (Captur), al ser miembros de la CMT, llevan adelante la política en materia turística de la ciudad.

Toda iniciativa que signifique un aumento de la competitividad es imprescindible; en este sentido, la CMT ha implementado la ventanilla única turística, un lugar en donde se realizan todos los pagos para funcionamiento de establecimientos turísticos; de este modo se ahorra tiempo y dinero y, además, se logra un mejor

control. Este tipo de proyectos deben ser aplicados en otras ciudades. Solo si todos los actores del sector turístico se involucran en el impulso de las reformas necesarias, se lograrán consensos que permitan el crecimiento del turismo.

Se consideran necesarias varias acciones en materia legal, para apuntalar las actividades turísticas en el país, en los próximos años; así tenemos:

La inseguridad es uno de los factores que ahuyentan el turismo en el país, la lucha contra la delincuencia y la agilidad en los procesos legales es una de las condiciones necesarias para incentivar el turismo receptivo.

La capacitación y la acreditación de establecimientos dedicados al turismo deben ser prioridades para el sector privado, así como para las autoridades de gobiernos; de este modo, se podrá prestar una mejor atención y competir en igualdad de condiciones.

La planificación es un requisito fundamental en las actividades turísticas, por esto es necesario normar los feriados nacionales. No se puede esperar que tanto oferentes como demandantes de servicios turísticos se organicen de la noche a la mañana para realizar un viaje. Por lo tanto, es necesario tener un calendario festivo bien definido, solo así se incentivará verdaderamente el turismo.

Por último, se debe procurar en el menor tiempo posible que los aeropuertos internacionales en Ecuador sean de categoría uno, y apoyar decididamente la construcción del nuevo aeropuerto de Quito; de este modo se podrán incrementar las frecuencias aéreas y por ende el ingreso de extranjeros.

#### **6.2.4.4. Factores Demográficos**

La población de la República del Ecuador al año 2011 asciende a 14.483.499 personas habitantes, divididos casi equitativamente entre Sierra y Costa.

En lo referente al sexo de la población, se puede establecer que alrededor del 49,4% se encuentra compuesta por hombres, y un 50,6% por mujeres. Estas cifras varían aún más a favor de las mujeres en las provincias de la sierra central ecuatoriana. Aproximadamente el 68% de la población reside en los centros urbanos, mientras el resto se desenvuelve en el medio rural.

Según datos publicados por el INEC sobre el censo de población y vivienda 2010, mostró ciertas peculiaridades de la evolución del comportamiento del país y que refleja también una mejora y tendencia de comportamiento a tener una demografía propia de un país desarrollado. Entre algunas características, el acceso a tecnologías por sus habitantes que llega a un considerable porcentaje. La pirámide poblacional muestra una tendencia cada vez más perpendicular, lo que denota, menor número de hijos por pareja, mayor porcentaje de adultos mayores, y una población que en la actualidad su mayoría está en edad de trabajar.

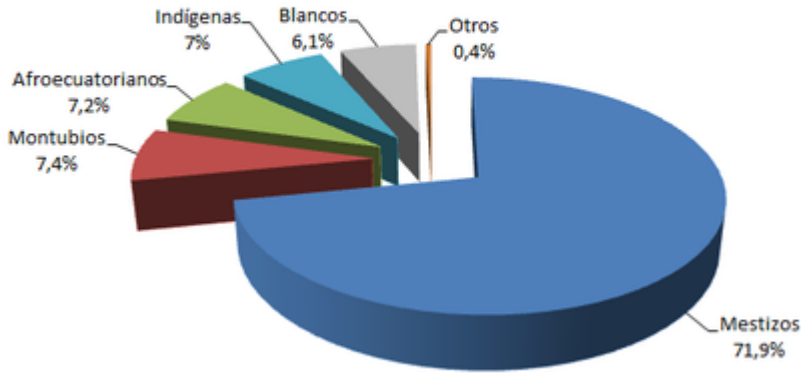
Así muestran las cifras, pues la natalidad bajo a 1.8 hijos por mujer en el censo de 2010, con lo que se determinó una tendencia a envejecimiento de la población. Aún con estos datos Ecuador es el 7mo más poblado de Sudamérica y el 9no más poblado de 33 países en Latinoamérica. Pero si es el más densamente poblado en Sudamérica, teniendo 56.5 habitantes por km<sup>2</sup>.

También se cabe destacar que el Ecuador crece 2.5 millones de habitantes cada 10 años. La diferencia entre el censo del 2001 al 2010 fue de 9 años y no 11 años como entre 1990 y el 2001 cuando el Ecuador subió su población de 9.6 millones en 1990 a 12.2 millones en el 2001, Una diferencia de 2.6 millones de habitantes en 11 años, y de 12.1 millones de habitantes en el 2001 a 14.5 millones en el 2010, Una diferencia de 2.4 millones de habitantes en 9 años. Se estima que para

el próximo censo que sería en el año 2020 la población ecuatoriana sería de 17.0 a 17.5 millones de habitantes y para el 2030 el Ecuador tendría 21 millones de habitantes, posiblemente pasándole a Chile en población o emparejándose ambas naciones sudamericanas.

Con referencia a la distribución de la población de acuerdo a su etnia, en el Censo de Población y Vivienda de 2010 hubo un proceso de auto-identificación de acuerdo a las costumbres y tradiciones de los ciudadanos, los resultados del censo determinaron que los ciudadanos del Ecuador se identifican según consta en la siguiente tabla:

Mestizos	Montubios	Afroecuatorianos	Indígenas	Blancos	otros
71.9%	7.4%	7.2%	7.0%	6.1%	0.4%



Fuente: INEC, Censo Población y Vivienda 2010



## 6.3 Propuesta de Creación del Restaurante

### 6.3.1 Nombre

El Restaurante de Cocina Ancestral que se desea implementar llevará como nombre *Mi Chakra*, el cual representa algo más que un simple cultivo, ya que la familia andina vive, cultiva y cuida su parcela y su *Chakra* como parte de su ser.

Es un policultivo asociado e integral que abastece de alimentos a la familia andina durante el año y de donde se obtiene la materia prima para desarrollar su valiosa cocina ancestral. Realizan esta labor atendiendo ciclos agrícolas, en cada uno de ellos se celebran grandes fiestas o raymis, hay una época de siembra, deshierbe, floración y cosecha (detalladas en el capítulo 1 en el ítem de Prácticas Rituales). En estas ceremonias se expresa la ritualidad a sus dioses cósmicos.

Sin embargo, con la introducción de la religión Cristiana, algunas comunidades han transformado sus fiestas y ceremonias religiosas en rituales propiamente cristiano – católicos muy diferentes al mundo andino.

Los habitantes de cada comunidad consideran a la *Chakra* como un ser vivo, los varones se encargan de preparar el terreno. Se cree que al romper la tierra, el hombre fecunda al *Allpamama* (madre tierra) que es *warmi* (mujer). Las mujeres, preferentemente, las que tienen niños tiernos o las que están embarazadas son las que siembran, con estas correspondencias germinarán mejor semillas.

Generalmente son las mujeres quienes cuidan el desarrollo de las *Chakras* y animales, como si fueran sus *wawas* (hijos). Para que la *Pachamama* (madre tierra) se alimente, sea fecunda, próspera y recíproca, se le obsequia abono (guano de cuy, gallina o vacas), en el pasado se le entregaba sangre, mote, chicha y agua; habían *wancas* (piedras) protectores y fecundantes.

La *Chakra* es el motivo de la ayuda mutua, ya que cada actividad agrícola representa el *randimcap* o *makimañachi* (presta mano) de origen cañari; es decir la acción por la que la comunidad, ante el llamado de uno de sus miembros se reúne, le ayuda, celebra, brinda y comparte. Es un mandato cósmico de solidaridad que se resume en el dar para recibir; pues la sociedad andina, a diferencia de la occidental, es vivencial y solidaria (Landívar, 2004).

Tiene como base la siembra del maíz con el poroto, matrimonio vegetal por excelencia, ya que el maíz entrega el sustento físico para que el poroto se enrede, y éste, como leguminosa, le proporciona nitrógeno. Esta dualidad se asocia con calabazas que cubren el suelo e impiden la erosión, con quinua, ataco, chocho, bledo, ocas, mellocos, paico, chicamas; etc.; además de hierbas como ollín, cadillo; medicinales como el paico y ataco. Actualmente también se siembra alverja, habas, y cebada, generando así una alimentación diversa y equilibrada.

Todo esto hace que la *Chakra* sea considerada un elemento fundamental en la vida de las comunidades indígenas, siendo su base para la alimentación y el fundamento de su cocina ancestral; por ello se seleccionó como el nombre adecuado que represente a nuestro restaurante.

### **6.3.2 Estudio Técnico**

#### **6.3.2.1 Macro y Micro Localización**

##### **Macro localización**

El restaurante Mi Chakra se localizará en:

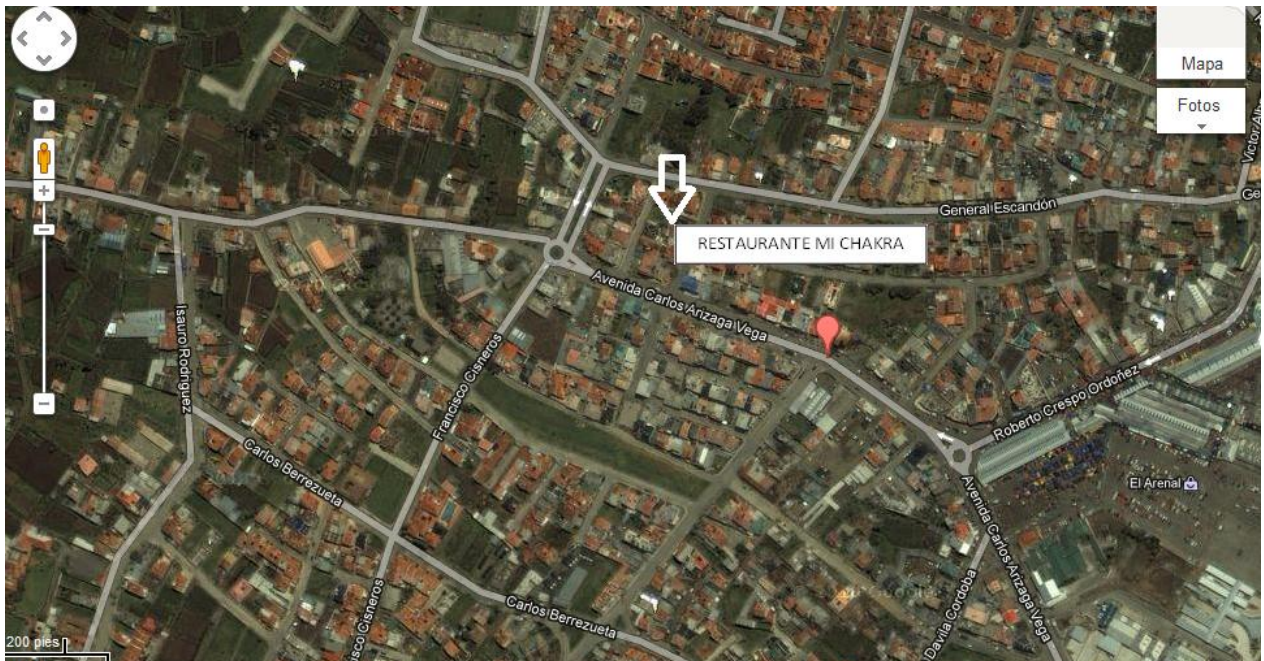
La Provincia: Azuay, Ciudad: Cuenca, Parroquia Rural: San Joaquín.

A la hermosura del paisaje y la fertilidad de su suelo, la parroquia San Joaquín suma la laboriosidad, el ingenio, la amabilidad de su gente. En torno al centro parroquial, y a la vera de sus caminos, las huertas con sembríos de hortalizas, los talleres de cestería de vistosas artesanías, los restaurantes y sus exquisitos platos típicos, atraen el turismo. Igualmente la incomparable belleza natural de los campos y la cuenca del Yanuncay, invitan al descanso.

San Joaquín –catalogado como parroquia rural- forman parte ya del área urbana de Cuenca; condición que debe tomarla en cuenta la I. Municipalidad para atender las necesidades, por mucho tiempo postergadas.

### Micro localización

El restaurante se ubicará en un local arrendado, ubicado en la Avenida Carlos Arízaga Vega S/N Sector Cristo del Consuelo vía San Joaquín.



*Fuente: Mapa de Google Earth*

### **6.3.2.2 Tipo de Empresa y Categoría**

#### **Tipo de empresa**

El Restaurante de Cocina Ancestral *Mi Chakra*, funcionará como una *Compañía de Responsabilidad Limitada*, contará con 2 socios y cada uno aportará un capital de \$200,00 (doscientos dólares 00/100) para constituir legalmente la empresa.

En estudio legal del presente proyecto se realizará un análisis detallado de los requerimientos que hace la Superintendencia de Compañías para instaurar este tipo de empresa.

#### **Categoría**

*Mi Chakra* será un restaurante de segunda categoría, tomando en cuenta que a la mayoría de personas se les hará más fácil asociar un restaurante sencillo ubicado en la zona de San Joaquín, en donde se venda deliciosa comida ancestral; que tratar de llegar con el mismo producto al mercado con un restaurante de lujo o primera categoría.

El establecimiento debe cumplir con una serie de requisitos en sus instalaciones, servicio y personal; para que el Municipio de Cuenca le otorgue la Licencia Única de Funcionamiento como tal; entre las que se encuentran:

## **Instalaciones**

- a) Entradas. Una sola entrada para los clientes y personal de servicio y mercancías.
- b) Teléfono, servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.
- c) Sala comedor. Con superficie adecuada al servicio, capacidad y categoría.
- d) Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos, almacenes y extractor de humos.
- e) Mobiliario. Decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y servilletas acordes a su categoría.
- f) Dependencias del Personas de Servicio Servicios Higiénicos.

## **Servicio**

- a) Carta de Platos. Un primer grupo de entradas con cinco variedades y dos sopas.  
Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos tres variedades.  
Un tercer grupo de pescados con tres variedades.  
Un cuarto grupo de carnes y aves con tres variedades  
Un quinto grupo de postres, compuestas de dulces, helados, quesos y frutas con tres variedades.
- b) Carta de vinos, con tres variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados y tintos, licores, whyskies, coñacs, champanes.  
Gaseosas, aguas, refrescos, cervezas, café e infusiones.

## **Personal**

- a) Personal suficiente y uniformado, con estaciones de ocho mesas por salonero.<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> <http://www.captur.com/codigo2002/fomularios/Docs/SectorAlimentosBebidas.pdf>

### **6.3.2.3 Capacidad Instalada**

Este dato se lo obtiene de la resta de la demanda diaria del proyecto que es 356, de la oferta diaria de 263

$$356 - 263 = 93$$

La rotación en este negocio es de 1,25 por lo que la capacidad para el proyecto se determina en *74 puestos diarios*.

### **6.3.2.4 Mercado Objetivo**

El mercado objetivo del Restaurante *Mi Chakra* lo constituyen hombres y mujeres, que habiten en las parroquias urbanas del Cantón Cuenca, Provincia del Azuay, cuya edad sea de 18 años en adelante, quienes gusten de la comida ecuatoriana y asistan a un restaurante por lo menos una vez al mes.

### **6.3.2.5 Temática y Diseño**

#### **Temática**

La temática del Restaurante *Mi Chakra* se va enfocar en la cosmovisión de las comunidades indígenas con relación a la agricultura, en donde la *Chakra* es parte esencial de su vida. Se hará conocer a través de fotografías los ciclos agrícolas, utilizando una pequeña cédula explicativa del nombre de cada ciclo asociado a la fiesta o *raymis* que se celebre. Se tratará de representar también con maquetas

artísticas temas importantes relacionados a sus costumbres ancestrales como la pampamesa, la minga; entre otras.

De este modo se podrá mostrar el sentimiento del hombre andino en torno a la *Pachamama* o Madre Naturaleza; pues las comunidades indígenas a través de miles de años de convivencia armónica con la naturaleza han generado conocimientos, arte, lenguaje, tecnología, organización social, religiosidad, alimentación, etc. en torno a la naturaleza, a la agricultura y a los ciclos astrales; todo ello base fundamental para su valiosa cocina ancestral.

## **Diseño**

El Restaurante Mi Chaka tendrá un diseño tradicional, tratando de ambientarlo como si fuera una vivienda andina, con paredes forradas de bahareque para darle un toque ancestral, el mobiliario de mesas y sillas será de madera avejentada. Se utilizará como parte del diseño elementos que se empleen en la cocina ancestral, como la tullpa, piedras de moler, el tiesto; con los cuales se harán representaciones de la manera de utilizarlos.

Todo estará creado para que los clientes se familiaricen con el concepto de cocina ancestral y comprendan sus características.

El lugar contará con tres áreas de trabajo distintas, dentro de las cuales hay espacios amplios, creados pensando en la comodidad del cliente y de quien presta su servicio profesional en el negocio; se detalla a continuación cada área:

- ***Producción***

Comprende específicamente el área de cocina, en donde se instalará el equipamiento adecuado, mesas de trabajo, sistema de extracción de olores, entre otros. En esta área estará también la bodega de alimentos y bebidas,

con cuartos fríos para almacenar la carne y otros productos perecederos. Se designará además una zona apartada para los cancelos y baños del personal.

- ***Servicio***

Esta área está constituida por las mesas en donde se atenderá a los clientes, teniendo en cuenta que hay espacios grandes entre mesa y mesa, además de amplios pasillos que permiten una buena circulación de personas. El área de servicio cuenta también con la caja y baños para los clientes.

- ***Administrativa***

Se ha designado un espacio la oficina del administrador, la cual estará equipada con una computadora e internet.

#### **6.3.2.6 Recetas a Comercializar**

Las recetas que se venderán en el Restaurante Mi Chakra son las que se describieron en el capítulo 4 del presente trabajo; sin embargo se realiza a continuación un cuadro resumen de las mismas, agrupándolas por: entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas.



ENTRADAS					
No.	Plato	Costo	Margen	Precio	Redondeo
1	Mote pillo	0,98	100%	1,95	2,00
2	Mote sucio	0,85	100%	1,71	2,00
3	Maíz tostado	0,49	100%	0,98	1,00
4	Timbulos	0,81	100%	1,62	1,50
5	Cuchi chaquis	0,88	100%	1,75	2,00
6	Tamales	1,03	100%	2,06	1,50
7	Chumales	0,72	100%	1,44	1,50
8	Chachis	0,96	100%	1,91	2,00
9	Tortillas de trigo	0,51	100%	1,02	1,00
10	Tortilla de maíz	0,44	100%	0,88	1,00
11	Tortillas de choclo	0,42	100%	0,84	1,00
<b>PROMEDIO</b>		<b>0,74</b>	<b>100%</b>	<b>1,47</b>	<b>1,50</b>

SOPAS					
No.	Plato	Costo	Margen	Precio	Redondeo
1	Sopa de mote casado	1,78	50%	2,67	3,00
2	Sopa de mote pata	2,35	50%	3,53	3,50
<b>PROMEDIO</b>		<b>2,07</b>	<b>50%</b>	<b>3,10</b>	<b>3,25</b>

PLATOS FUERTES					
No.	Plato	Costo	Margen	Precio	Redondeo
1	Cuy asado en cangador	3,93	50%	5,90	6,00
2	Gallina asada en cangador	3,10	50%	4,64	5,00
3	Charqui	1,92	60%	3,07	3,50
4	Cascaritas de chancho	0,41	100%	0,82	1,00
5	Hornado	2,53	50%	3,79	4,00
6	Fritada Sancochada	2,45	50%	3,68	4,00
<b>PROMEDIO</b>		<b>2,39</b>	<b>60%</b>	<b>3,65</b>	<b>3,92</b>

GUARNICIONES					
No.	Plato	Costo	Margen	Precio	Redondeo
1	Papas doradas	0,63	100%	1,26	1,50
2	Llapingachos	1,30	50%	1,95	2,00
<b>PROMEDIO</b>		<b>0,97</b>	<b>75%</b>	<b>1,61</b>	<b>1,75</b>

POSTRES					
No.	Plato	Costo	Margen	Precio	Redondeo
1	Bizcochuelo	0,29	100%	0,58	1,00
2	Quesadillas	0,38	100%	0,75	1,00
3	Roscas de yema	0,37	100%	0,75	1,00
4	Miel de higos	0,48	100%	0,96	1,00
<b>PROMEDIO</b>		<b>0,38</b>	<b>100%</b>	<b>0,76</b>	<b>1,00</b>

<b>BEBIDAS</b>					
<b>No.</b>	<b>Plato</b>	<b>Costo</b>	<b>Margen</b>	<b>Precio</b>	<b>Redondeo</b>
1	Chahuar mishqui	0,36	100%	0,72	1,00
2	Café de habas	0,15	100%	0,30	0,50
3	Rosero	0,75	100%	1,51	1,50
4	Morocho	0,47	100%	0,94	1,50
5	Horchata	0,19	100%	0,38	0,50
6	Champús	0,48	100%	0,96	1,00
7	Chicha de jora	1,04	100%	2,09	2,00
8	Jugos naturales	0,44	100%	0,88	1,25
9	Gaseosas	0,50	100%	1,00	1,00
<b>PROMEDIO</b>		<b>0,49</b>	<b>100%</b>	<b>0,97</b>	<b>1,14</b>

En las recetas mencionadas anteriormente se utilizan distintas **técnicas culinarias**, que se analizaron en el capítulo 3 y4, las que se mencionan a continuación:

- Hervir
- Guisar
- Saltear
- Tostar
- Hornear
- Fermentar
- Freír
- Cocción al vapor, alimentos envueltos dentro de hojas
- Asar en cangador
- Asar a la parrilla
- Secar al sol y ahumar en las cocinas de leña

### 6.3.2.7 Maquinaria y Equipos

<b>EQUIPO DE OFICINA</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C. UNITARIO</b>	<b>C. TOTAL</b>
ESCRITORIO	1	210,00	210,00
COMPUTADORA FIJA	1	600,00	600,00
COMPUTADORA LAPTOP GERENCIA	1	800,00	800,00
IMPRESORA EPSON L200	1	300,00	300,00
IMPRESORA MATRICIAL	1	150,00	150,00
SISTEMA CONTABLE	1	1.000,00	1.000,00
TELEFAX	1	150,00	150,00
SILLA GERENCIAL	1	90,00	90,00
SILLAS DE OFICINA PEQUEÑAS	4	52,00	208,00
ARCHIVADOR AEREO	1	60,00	60,00
MAQUINA REGISTRADORA	1	450,00	450,00
ARCHIVADOR NORMAL	1	42,00	42,00
SUMINISTROS MENORES	1	300,00	300,00
<b>TOTAL INVERSIÓN EQUIPO DE OFICINA</b>			<b>4.360,00</b>

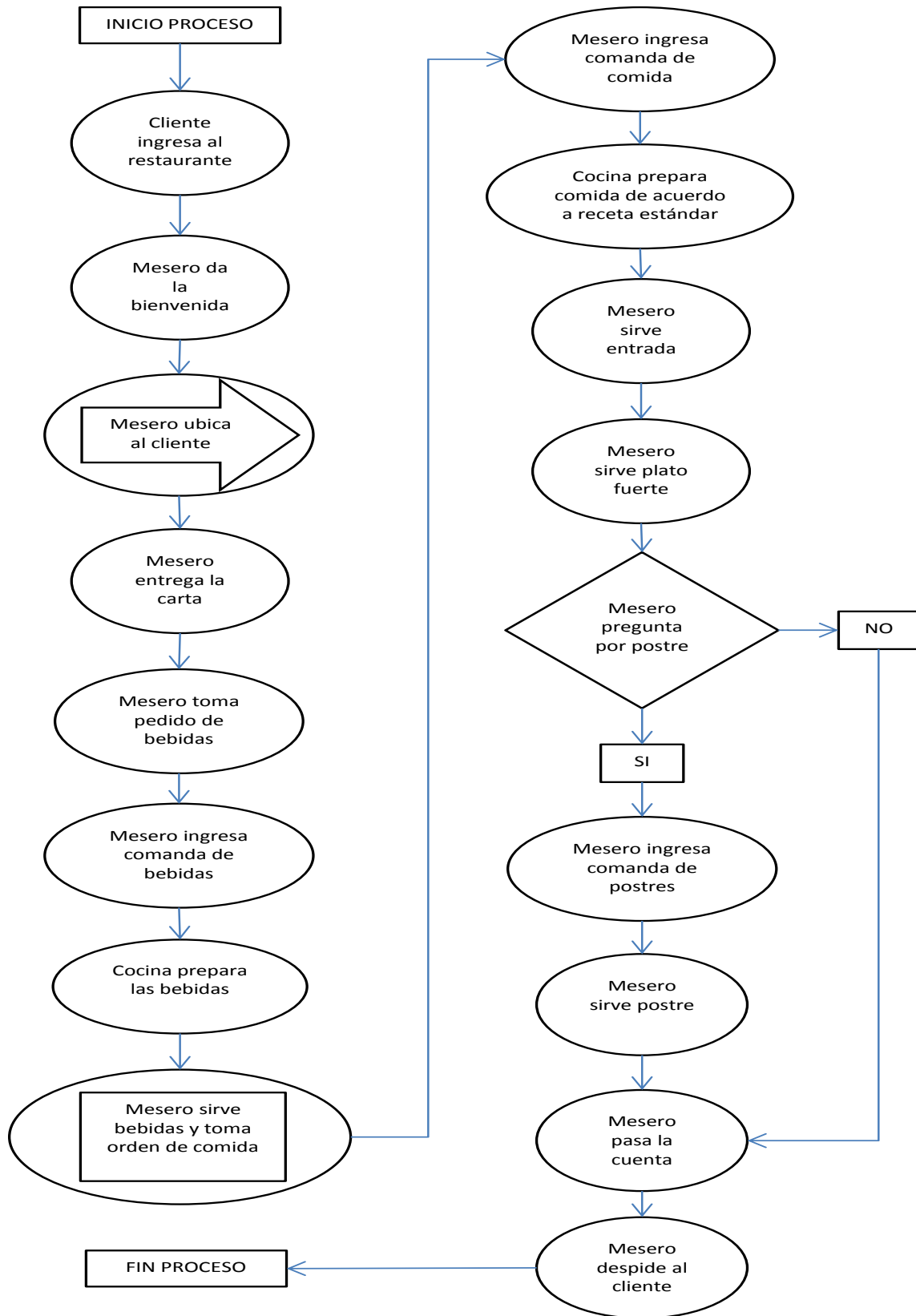
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C. UNITARIO</b>	<b>C. TOTAL</b>
MESAS CUADRADAS EN MADERA 6 PAX	8	450,00	3.600,00
MESAS CUADRADAS EN MADERA 4 PAX	5	350,00	1.750,00
MESAS CUADRADAS EN MADERA 2 PAX	3	300,00	900,00
SILLAS EN MADERA PEQUEÑAS	74	65,00	4.810,00
SILLAS BEBE EN MADERA	4	45,00	180,00
COUNTER PARA RECEPCION Y COBRO	1	400,00	400,00
<b>TOTAL INVERSIÓN MUEBLES Y ENSERES</b>			<b>11.640,00</b>

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO DE COCINA</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C. UNITARIO</b>	<b>C. TOTAL</b>
COCINA INDUSTRIAL 4 QUEMADORES	1	2.250,00	2.250,00
CONGELADOR INDUSTRIAL 2 PUERTAS	1	2.000,00	2.000,00
REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PUERTAS	1	2.200,00	2.200,00
FREGADERO INDUSTRIAL DOBLE ESCURRIDERO	1	1.000,00	1.000,00
ESTANTERIA COCINA INDUSTRIAL ALUMINIO	1	600,00	600,00
HORNO MICROONDAS DIGITAL	1	120,00	120,00
LICUADORA INDUSTRIAL 16 LTS	1	280,00	280,00
BATIDORA ELECTRICA DE PEDESTAL	1	75,00	75,00
BALANZA DIGITAL	1	42,00	42,00
MESA DE TRABAJO CENTRAL	1	615,00	615,00
<b>TOTAL INVERSIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO DE COCINA</b>			<b>9.182,00</b>

<b>SUMINISTROS OPERACIÓN</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C. UNITARIO</b>	<b>C. TOTAL</b>
PLATO BASE CERÁMICA	80	3,75	300,00
PLATO PRINCIPAL CERÁMICA	80	4,25	340,00
PLATO PEQUEÑO DE TAZA CERÁMICA	80	3,25	260,24
PLATO PEQUEÑO DE POSTRE CERÁMICA	80	3,25	260,00
PLATO SOPERO CERÁMICA	80	3,50	280,00
CUCHARA PEQUEÑA CAFÉ	80	1,15	92,00
CUCHARA PEQUEÑA POSTRE	80	1,15	92,00
CHUCARA SOPA	80	1,35	108,00
TENEDOR PEQUEÑO ENTRADAS	80	1,15	92,00
TENEDOR GRANDE PRINCIPAL	80	1,50	120,00
CUCHILLO DE CARNES	80	2,00	160,00
TAZAS CAFÉ CERÁMICA	80	2,75	220,00
VASO PEQUEÑO AGUA	80	2,50	200,00
VASO GRANDE JUGO	80	3,25	260,00
SERVILLETOS	16	3,00	48,00
SALEROS	16	2,25	36,00
AZUCAREROS	16	2,25	36,00
PIMENTEROS	16	2,25	36,00
SARTENES ALUMINIO COCINA	5	53,00	265,00
OLLAS GRANDES ALUMINIO COCINA	6	95,00	570,00
OLLAS MEDIANAS ALUMINIO COCINA	5	65,00	325,00
OLLAS PEQUEÑAS ALUMINIO COCINA	5	55,00	275,00
OLLAS DE BARRO	3	12,00	36,00
CÁNTAROS DE CHICHA	2	18,00	36,00
TIESTOS DE BARRO	2	14,00	28,00
MULOS (PLATOS DE BARRO)	30	2,65	79,50
GUA GUA PIEDRA	2	1,35	2,70
BATEAS	2	15,00	30,00
MAMA CUCHARAS	2	2,65	5,30
CUCHARAS DE PALO MEDIANAS	5	1,95	9,75
HUSHANGA	1	5,25	5,25
PAILAS DE BRONCE	2	10,50	21,00
MOLINO DE METAL	2	25,00	50,00
CANASTAS DE MIMBRE	3	6,25	18,75
SHILAS	30	1,75	52,50
BOLILLOS DE MADERA	2	4,95	9,90
CEDAZOS	2	4,55	9,10
HARNERO	1	14,00	14,00
RA SPADOR DE MISHQUI	1	6,65	6,65
SUMINISTROS MENORES	1	250,00	250,00
<b>TOTAL INVERSIÓN SUMINISTROS DE OPERACIÓN</b>			<b>5.039,64</b>

### 6.3.2.8 Descripción del Proceso Productivo

El diagrama de proceso productivo que se incluye en el presente estudio técnico comprende el área de servicio y producción.



### **6.3.3. Estudio Legal**

#### **6.3.3.1 Tipo de sociedad**

El Restaurante “Mi Chakra” se constituirá como una Sociedad de Responsabilidad Limitada con el objetivo de mantener un control interno en las áreas administrativa, legal, contable y financiera; por lo que se hace necesario crear una entidad jurídica, la misma que estará bajo el control de la Superintendencia de Compañías, que exige los siguientes requisitos para su constitución:

1. Aprobación del nombre o razón social de la empresa.
2. Apertura de la cuenta de integración de capital en cualquier banco de la ciudad de, si la constitución es en numerario
3. El capital mínimo en numerario para la constitución de una compañía limitada es de \$400,00
4. Elevar a escritura pública la constitución de la empresa en cualquier notaría.
5. Presentar 3 escrituras de constitución con oficio firmado por un abogado.
6. Después de presentada la documentación anterior, la Superintendencia en 48 horas puede responder lo siguiente:

- a. **Oficio:** cuando hay un error en la escritura, cuando por el objeto social se necesitan permisos adicionales previos.
  - b. **Resolución:** Se continúa con el proceso de constitución
7. Publicar la resolución en un periódico de amplia circulación en la ciudad de domicilio de la empresa y comprar 3 ejemplares de extractos para: Registro Mercantil, Superintendencia de Compañías y para la empresa en constitución.
8. Sentar razón de la resolución de constitución de la empresa en la escritura pública, en la misma notaría donde se obtuvo las escrituras.
9. Presentar la patente municipal.
10. Inscribir las escrituras en el Registro Mercantil.
11. Inscribir en el Registro Mercantil los nombramientos de Representante Legal y Administrador de la empresa.
12. Presentar la siguiente información en la Superintendencia de Compañías:
  - a. Las escrituras de constitución con la resolución de la Superintendencia de Compañías debidamente inscrita en el Registro Mercantil.
  - b. Original del periódico donde se publicó el extracto (1 ejemplar)
  - c. Originales o copias certificadas de los nombramientos de Representante Legal y Administrador debidamente inscritos en el Registro Mercantil.
  - d. Copias de cédula de Representante Legal y Administrador.

- e. Formulario del RUC lleno y firmado por el Representante Legal.
- f. Copia simple de pago de agua, luz o teléfono.

13. Si la información presentada es correcta, la Superintendencia de Compañías entregará lo siguiente:

- a. Formulario del RUC.
- b. Certificado de cumplimiento y existencia legal.
- c. Formulario de datos generales.
- d. Nómina de Accionistas.

14. Para retirar los fondos de la cuenta de integración de capital es necesaria la presentación de una copia simple del RUC.

### **6.3.3.2 Servicio de Rentas Internas (SRI)**

Es obligatorio para el funcionamiento del restaurante la obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC) ante el SRI, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Formularios RUC01-A y RUC01-B debidamente firmados por el Representante Legal de la empresa.
2. Original y copia certificada de la escritura pública de constitución inscrita en el Registro Mercantil.



3. Original y copia del Formulario de Datos Generales de la empresa emitida por la Superintendencia de Compañías.
4. Original y copia o copia certificada del Nombramiento de Representante Legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil.
5. Para Representantes Legales que son ciudadanos ecuatorianos se debe presentar original y copia a color de la cédula de identidad vigente y original y copia simple del certificado de votación.
6. Para la ubicación de la matriz y establecimientos se presentará cualquiera de los siguientes documentos:
  - a. Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono) que debe constar a nombre de la sociedad, representante legal, socios o accionistas y corresponder a los últimos 3 meses anteriores a la inscripción.
  - b. Original y copia del estado de cuenta bancario, tarjeta de crédito o telefonía celular que debe constar a nombre de la sociedad, representante legal, socios o accionistas y corresponder a los últimos 3 meses anteriores a la inscripción.
  - c. Original y copia de la factura de servicio de televisión pagada o internet que debe constar a nombre de la sociedad, representante legal, socios o accionistas y corresponder a los últimos 3 meses anteriores a la inscripción.
  - d. Cualquier documento emitido por una institución pública que detalle la dirección exacta del contribuyente.
  - e. Original y copia del contrato de arrendamiento u original y copia de la escritura de propiedad o de compra venta del inmueble, debidamente inscritos en el Registro de la Propiedad, o certificado emitido por el

Registrador de la Propiedad, el mismo que tendrá vigencia de 3 meses desde la fecha de emisión.

- f. Original y copia del contrato de Concesión Comercial o contrato de Comodato.
  - g. Original y copia de la certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar del domicilio para aquellos casos en que el predio no se encuentre catastrado.
7. Se presentará como requisito adicional una carta de cesión de uso gratuito del inmueble cuando los documentos detallados anteriormente no se encuentren a nombre de la sociedad, representante legal, socios o accionistas o de algún familiar cercano, se deberá adjuntar una copia de cédula del cedente.
8. Original y copia del pago de la patente municipal correspondiente.

### **6.3.3.3 Ministerio de Turismo**

Para el obtener el permiso de funcionamiento en el Ministerio de Turismo y además cumplir con el Registro Catastral de Turismo es necesario presentar la siguiente información:

- 1. Formulario de solicitud de inscripción.
- 2. Copia certificada de la escritura pública de la constitución de la compañía y del aumento del capital o reformas de estatutos, si los hubiere.
- 3. Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en el Registro Mercantil.

4. Copia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal.
5. Copia de la última papeleta de votación del Representante Legal.
6. Copia del Registro Único de Contribuyentes RUC.
7. Certificado de búsqueda fonética, (nombre comercial) emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).
8. Inventario valorado de los Activos Fijos Tangibles (Maquinaria, Muebles y Enseres, Equipos de Computación, etc.) que posea el establecimiento.
9. Formulario de declaración de la Contribución del Uno por Mil sobre Activos Fijos Tangibles, debidamente firmado por el propietario o representante legal y dos copias originales.
10. Original y dos copias adicionales del comprobante de pago por Registro y Contribución del Uno por Mil sobre los Activos Fijos Tangibles.
11. Informe favorable de Compatibilidad de Uso del Suelo.
12. Copia de la Patente Municipal del año correspondiente.

#### **6.3.3.4 Municipio de Cuenca**

Es necesario obtener en la Municipalidad de Cuenca la Patente Municipal o la Licencia Única de Funcionamiento LUAF

1. Estar al día en los pagos en la Cámara de Turismo.
2. Llenar el Formulario de Solicitud de LUAF.
3. Previa inspección de la EMT y pago de las tasas municipales, el inspector otorga la categoría del establecimiento.
4. Solicitud de utilización de suelos, ya que existen zonas consideradas residenciales y no se pueden establecer lugares que afecten la seguridad y tranquilidad de sus moradores.
5. Presentación del estudio sobre el impacto del ruido que debe ser emitido por el Ministerio del Ambiente previa la aprobación del uso del suelo, la inspección realizada por el Municipio de Cuenca y la solicitud para la medición del ruido.
6. Permiso sanitario otorgado por la Dirección de Salud para lo cual es necesario que los empleados se realicen los exámenes médicos para obtener los carnets de salud.
7. Original y copia de los carnets de salud de los empleados.
8. Permiso del Cuerpo de Bomberos.
9. Original y copia de la cédula de identidad del Representante Legal.

10. Copia del RUC

#### **6.3.3.5 Permiso Municipal para Categorización**

Es necesario que la Administración Municipal de la categoría al restaurante de acuerdo a su solicitud, para lo cual se debe presentar los siguientes requisitos:

1. Solicitud de categorización del establecimiento.
2. Copia del RUC.
3. Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal.
4. Copia del permiso de uso de suelos (el mismo que es necesario para pescaderías, restaurantes, bares, cantinas, picanterías, salones de billar, salones de juego, salones de juego electrónicos.)

#### **6.3.3.6 Ministerio de Salud**

De acuerdo a las normativas legales vigentes en el Ecuador, es necesario obtener un Permiso de Funcionamiento en el Ministerio de Salud para la operación de un restaurante y para su obtención es necesario presentar la siguiente documentación:

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el Propietario o Representante Legal.
2. Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
3. Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del Propietario o del Representante legal del establecimiento.
4. Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5. Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
6. Plano del establecimiento a escala 1:50.
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

### **6.3.3.7 Cuerpo de Bomberos**

Adicional a los requisitos enumerados anteriormente, es necesario obtener el permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos para los locales comerciales para lo cual se debe presentar la siguiente información:

1. Presentar solicitud del permiso del Municipio.
2. Copia de factura de compra de extintores o de recarga a nombre del propietario o de la empresa.
3. Inspección por este departamento de las instalaciones y de seguridades contra incendios.
4. El propietario debe cumplir las condiciones dadas por el inspector para poder emitir el permiso de funcionamiento.

### **6.3.3.8 Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos (SAYCE)**

La Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos “S.A.Y.C.E.”, es una entidad de gestión colectiva, de derecho privado, con finalidad social; cuyo deber primordial es preservar los derechos morales y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización pública de las obras de autores nacionales y/o extranjeros a los que representa. Por tal motivo se debe obtener el permiso de SAYCE para tocar música dentro del establecimiento, el mismo que exige los siguientes requisitos:

1. Original y copia de la cédula de identidad del representante legal
2. Permiso otorgado por el Municipio.
3. Pago de los derechos de acuerdo a la actividad y categorización del establecimiento.

#### **6.3.4 Estudio Administrativo**

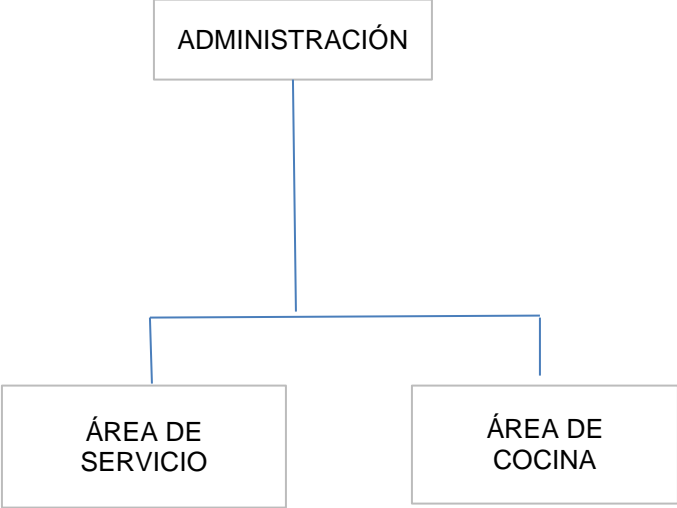
Para el presente proyecto es importante conocer el número de personas que se necesitan en cada área del restaurante; por tal motivo se describe a continuación el personal a contratar, el organigrama estructural, posicional, el manual de funciones y la proyección de gastos que este rubro representaría.

##### **6.3.4.1 Personal a contratar**

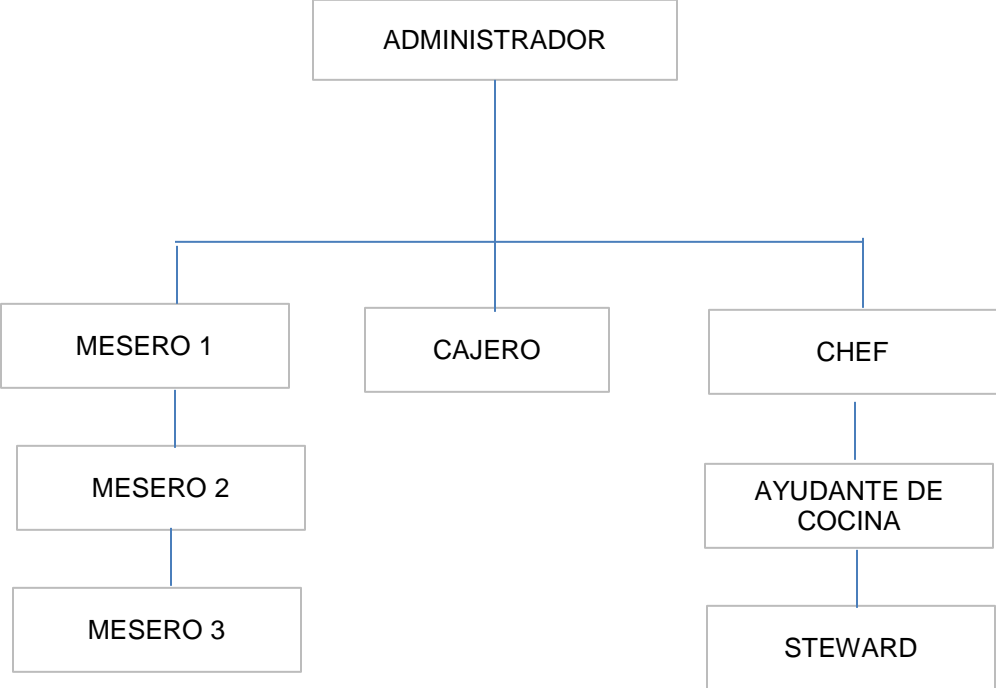
<b>CARGO</b>	<b>No. DE PERSONAS</b>
Administrador	1
Chef	1
Ayudante de Cocina	1
Steward	1
Meseros	3
Cajero	1



**6.3.4.2 Organigrama Estructural**



**6.3.4.3 Organigrama Posicional**



#### **6.3.4.4 Manual de Funciones**

##### ***Área Administrativa***

En esta área además del Administrador, se contratará mensualmente los servicios profesionales de un Contador para realizar las declaraciones respectivas, por ello se lo ha incluido dentro del manual de funciones.

##### **Administrador**

- Revisa el reporte diario de ventas en alimentos y bebidas, y de acuerdo a ello toma acciones respectivas.
- Analiza mensualmente los estados de resultados para conocer la utilidad o pérdida del negocio.
- Elabora el presupuesto general anual de ingresos y gastos del área de alimentos y bebidas y del área administrativa.
- Soluciona problemas que requieran su intervención o problemas graves con los clientes, en caso de existir.
- Define políticas con las cuales se va a manejar el negocio.
- Fija los precios de venta de alimentos y bebidas, tomando como referencia las hojas de costos de recetas estándar.
- Coordina programas de promoción a través de medios.
- Selecciona y evalúa periódicamente a los colaboradores que trabajan en el negocio, para medir su desempeño.
- Controla que los procesos del área de cocina y servicio se lleven a cabo según las normas y procedimientos establecidos.
- Realiza pedidos a los proveedores de alimentos y bebidas, de acuerdo a las requisiciones de cocina.
- Realiza pedidos de suministros de limpieza y materiales de oficina.
- Maneja el control de la bodega y de los costos.

- Elabora anualmente el plan de acción del área operativa, estableciendo funciones en relación al cumplimiento de objetivos.
- Establece reuniones con los colaboradores para evaluar el trabajo realizado y establecer planes de acción para mejorar.
- Elabora horarios de trabajo y programa días de descanso y vacaciones.
- Asigna a los meseros un rango de mesas para poder atender a los clientes.

### **Contador contratado por servicios profesionales**

- Elabora los estados de resultados.
- Elabora el balance general.
- Elabora la declaración mensual del IVA.
- Elabora la declaración anual del Impuesto a la Renta.
- Registra las operaciones de acuerdo con las normas establecidas.
- Revisa el presupuesto general anual de ingresos y gastos elaborado por el gerente. De acuerdo a los datos, compara presupuestos y gastos reales.

### **Área de Servicio**

#### **Meseros**

- Se encarga de la limpieza del restaurante, incluyendo mesas, estaciones de servicio, charolas, etc.
- Es responsable del correcto montaje de las mesas.
- Cambia blancos sucios por limpios.
- Conoce el correcto manejo de los platos y la cristalería para evitar roturas.
- Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: sal, azúcar, salsas, cubiertos, servilletas, etc.
- Ayuda en el acomodo de los clientes en las mesas.
- Se presenta al cliente con amabilidad y cortesía.

- Conoce perfectamente los platos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados.
- Toma la orden al cliente, siempre adoptando una postura de vendedor, haciendo sugerencias en el caso de ser necesarias.
- Revisa que los platos sean según lo solicitado por el cliente antes de llevarlos a la mesa.
- Sirve los alimentos en la mesa.
- Recoge los platos sucios.
- Reconoce al cliente cuando la comida o el servicio no fue de su agrado.
- Solicita al cajero el talón por la cuenta del cliente.
- Entrega al cliente la cuenta para su pago.
- Paga al cajero por el importe de la cuenta.
- Despide al cliente cuando se va del restaurante.

## **Cajero**

- Maneja un fondo fijo de caja chica.
- Conoce el manejo del sistema de alimentos y bebidas.
- Conoce principios básicos de contabilidad.
- Conoce las políticas del negocio para el manejo del fondo de caja.
- Recibe pagos de los clientes.
- Envía las facturas a los clientes, a través de los meseros.

## **Área de Cocina**

### **Chef**

- Dirige el adecuado funcionamiento de la cocina y la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad.
- Supervisa el trabajo del ayudante de cocina y del steward, a quienes asigna tareas y los capacita en caso de ser necesario.
- Elabora las recetas estándar para cada plato del menú.
- Revisa, analiza y autoriza las requisiciones de alimentos que elabora el ayudante de cocina, para pedir las a la bodega.
- Supervisa la calidad de los alimentos que llegan a la cocina.
- Elabora y actualiza con el gerente, el menú.
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platos.
- Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.
- Elabora los presupuestos de gastos de la cocina.
- Supervisa la limpieza de la cocina

### **Asistente de Cocina**

- Prepara el mise en place para que el chef pueda elaborar los platos.
- Elabora las requisiciones de compras de alimentos y bebidas, tomando en cuenta el inventario existente y la demanda.
- Realiza un inventario de los equipos y materiales que se emplean en la cocina. Los revisa periódicamente.
- Conoce las recetas estándar de cocina.
- Conoce y aplica los tiempos de cocción de los alimentos, además de técnicas para almacenarlos.
- Conoce las técnicas para evaluar por medio de olor, color o sabor, los alimentos en mal estado.
- Evita el desperdicio de materia prima

## Steward

- Limpieza general del área de la cocina, aplicando productos especiales.
- Mantiene completo el equipo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- Conoce y opera la máquina para lavar vajilla y cristalería.
- Acomoda loza y cristalería por tamaños.
- Lava ollas, sartenes, loza, cubertería, cristalería y otros materiales que se utilizan en la cocina.
- Suministra agua y hielo a la cocina y al bar.
- Realiza pedidos de materiales y artículos de limpieza.
- Controla el desalojo periódico de la basura de la cocina.
- Lleva control de las roturas y pérdidas del equipo y materiales.

### 6.3.4.5 Proyección de Sueldos y Salarios

SUELDOS PROYECTADOS 2012									
RESTAURANTE MI CHAKRA									
CARGO	PERSONAS	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	AP. PATRONAL	13ERO	14TO	F. RESERVA	VACACIONES	TOTAL CARGA ANUAL
ADMINISTRADOR	1	500,00	6.000,00	729,00	500,00	292,00	499,80	250,00	8.270,80
CHEF	1	500,00	6.000,00	729,00	500,00	294,00	499,80	250,00	8.272,80
AYUDANTE DE COCINA	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	295,00	299,88	150,00	5.082,28
STEWARD	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	296,00	299,88	150,00	5.083,28
MESEROS	3	300,00	10.800,00	1.312,20	900,00	297,00	899,64	450,00	14.658,84
CAJERO	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	298,00	299,88	150,00	5.085,28
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>2.200,00</b>	<b>33.600,00</b>	<b>4.082,40</b>	<b>2.800,00</b>	<b>1.772,00</b>	<b>2.798,88</b>	<b>1.400,00</b>	<b>46.453,28</b>

### 6.3.5 Estudio Financiero

#### 6.3.5.1 Presupuestos de Inversión

Los presupuestos de inversión permiten visualizar el total de los recursos que se deberán destinar para cada tipo de inversión tales como: equipos de oficina, equipos de computación, muebles y enseres, maquinaria y equipo de cocina y

suministros de operación que fueron descritos en el estudio técnico en el ítem de Maquinaria y Equipos; por lo que se hace a continuación un Resumen de Inversiones.

### Resumen de Inversiones

<b>RESUMEN DE INVERSIONES</b>	
<b>RESTAURANTE MI CHAKRA</b>	
EQUIPO DE OFICINA	4.360,00
MUEBLES Y ENSERES	11.640,00
MAQUINARIA Y EQUIPO DE COCINA	9.182,00
SUMINISTROS DE OPERACIÓN	5.039,64
CAPITAL DE TRABAJO	10.923,78
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>41.145,42</b>
INVERSIÓN CON CAPITAL PROPIO	41.145,42
INVERSIÓN DE TERCEROS	0,00
<b>TOTAL DISTRIBUCIÓN DE LA INVERSIÓN</b>	<b>41.145,42</b>

El total de la inversión que deberá realizarse en el Restaurante Mi Chakra para iniciar sus operaciones es de \$ 41.145,42, los mismos que serán aportados en su totalidad por sus 2 accionistas de la siguiente manera:

<b>INVERSIÓN</b>		
SOCIO 1	Aporte 50%	20.572,71
SOCIO 2	Aporte 50%	20.572,71
<b>Total</b>		<b>41.145,42</b>

### 6.3.5.2 Presupuesto de Ventas

Para la elaboración del presupuesto de ventas se tomó como referencia la proyección de la demanda futura y el precio promedio de cada uno de los grupos de platos que se van a ofrecer en el Restaurante Mi Chakra como son: entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas.

<b>PRESUPUESTO DE VENTAS</b>					
<b>PROYECTADOS</b>					
<b>ENTRADAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	1,50	1,58	1,65	1,74	1,82
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>26.179,44</b>	<b>29.524,07</b>	<b>33.137,71</b>	<b>37.038,91</b>	<b>41.247,38</b>
<b>SOPAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	3,25	3,41	3,58	3,76	3,95
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>56.722,12</b>	<b>63.968,81</b>	<b>71.798,37</b>	<b>80.250,96</b>	<b>89.369,32</b>
<b>PLATOS FUERTES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	3,92	4,11	4,32	4,53	4,76
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>68.357,43</b>	<b>77.090,62</b>	<b>86.526,24</b>	<b>96.712,70</b>	<b>107.701,49</b>
<b>GUARNICIONES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	1,75	1,84	1,93	2,03	2,13
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>30.542,68</b>	<b>34.444,75</b>	<b>38.660,66</b>	<b>43.212,06</b>	<b>48.121,94</b>
<b>POSTRES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	1,00	1,05	1,10	1,16	1,22
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>17.452,96</b>	<b>19.682,71</b>	<b>22.091,81</b>	<b>24.692,60</b>	<b>27.498,25</b>
<b>BEBIDAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
PRECIO PROMEDIO ESTIMADO	1,14	1,20	1,26	1,32	1,38
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>VENTAS (\$)</b>	<b>19.876,98</b>	<b>22.416,42</b>	<b>25.160,11</b>	<b>28.122,13</b>	<b>31.317,45</b>
<b>VENTAS TOTALES (\$)</b>	<b>219.131,61</b>	<b>247.127,38</b>	<b>277.374,91</b>	<b>310.029,37</b>	<b>345.255,83</b>

### 6.3.5.3 Presupuesto de Costos

El presupuesto de costos está elaborado de acuerdo al costo promedio de las recetas estándar que se presentaron en capítulos anteriores y tomando como referencia la demanda proyectada.



<b>PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS</b>					
<b>PROYECTADOS</b>					
<b>ENTRADAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	0,71	0,74	0,78	0,82	0,86
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>12.349,26</b>	<b>13.926,98</b>	<b>15.631,59</b>	<b>17.471,84</b>	<b>19.457,05</b>
<b>SOPAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	2,07	2,17	2,28	2,39	2,51
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>36.044,14</b>	<b>40.649,06</b>	<b>45.624,36</b>	<b>50.995,57</b>	<b>56.789,84</b>
<b>PLATOS FUERTES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	2,66	2,80	2,94	3,08	3,24
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>46.465,22</b>	<b>52.401,51</b>	<b>58.815,27</b>	<b>65.739,41</b>	<b>73.208,91</b>
<b>GUARNICIONES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	0,97	1,01	1,06	1,12	1,17
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>16.855,87</b>	<b>19.009,33</b>	<b>21.336,01</b>	<b>23.847,83</b>	<b>26.557,49</b>
<b>POSTRES</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	0,38	0,40	0,42	0,44	0,47
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>6.707,54</b>	<b>7.564,48</b>	<b>8.490,35</b>	<b>9.489,89</b>	<b>10.568,16</b>
<b>BEBIDAS</b>					
<b>CONCEPTO</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
COSTO PROMEDIO ESTIMADO	0,73	0,76	0,80	0,84	0,88
UNIDADES ESTIMADAS DE VENTA	17.453	18.745	20.038	21.330	22.623
<b>COSTO DE VENTAS (\$)</b>	<b>12.663,39</b>	<b>14.281,24</b>	<b>16.029,21</b>	<b>17.916,28</b>	<b>19.951,98</b>
<b>COSTO DE VENTAS TOTALES (\$)</b>	<b>131.085,42</b>	<b>147.832,60</b>	<b>165.926,79</b>	<b>185.460,82</b>	<b>206.533,44</b>

#### 6.3.5.4 Presupuesto de Gastos de Operación

Para la preparación del presupuesto de gastos de operación se consideró los costos y gastos fijos que generará la operación del restautante. Como por ejemplo: Sueldos y salarios, beneficios sociales, arriendos, servicios básicos, publicidad y propaganda y otros relacionados con el giro del negocio.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE OPERACIÓN					
PROYECTADOS					
CONCEPTO	2012	2013	2014	2015	2016
<b>GASTOS ADMINISTRACION Y VENTAS</b>					
SUELDOS					
ADMINISTRADOR	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04
CHEF	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04
AYUDANTE DE COCINA	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82
STEWARD	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82
MESEROS	10.800,00	11.340,00	11.907,00	12.502,35	13.127,47
CAJERO	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82
APORTES AL IESS	4.082,40	4.286,52	4.500,85	4.725,89	4.962,18
DECIMO TERCER SUELDO	2.800,00	2.940,00	3.087,00	3.241,35	3.403,42
DECIMO CUARTO SUELDO	1.772,00	1.860,60	1.953,63	2.051,31	2.153,88
FONDOS DE RESERVA	2.798,88	2.938,82	3.085,77	3.240,05	3.402,06
VACACIONES	1.400,00	1.470,00	1.543,50	1.620,68	1.701,71
ARRIENDO INSTALACIONES	12.000,00	12.600,00	13.230,00	13.891,50	14.586,08
PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	4.382,63	4.942,55	5.547,50	6.200,59	6.905,12
SUMINISTROS Y MATERIALES	633,17	714,06	801,46	895,81	997,60
SERVICIOS PROFESIONALES	3.600,00	3.672,00	3.745,44	3.820,35	3.896,76
AGUA POTABLE	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61
LUZ ELECTRICA	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91
CELULARES	1.440,00	1.512,00	1.587,60	1.666,98	1.750,33
TELEFONO CONVENCIONAL	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61
INTERNET	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
MANTENIMIENTO INSTALACIONES	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61
MOVILIZACION	720,00	756,00	793,80	833,49	875,16
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRACION Y VENTAS</b>	<b>75.229,08</b>	<b>79.272,55</b>	<b>83.535,54</b>	<b>88.029,95</b>	<b>92.768,33</b>

### 6.3.5.5 Presupuesto de Sueldos

El presupuesto de sueldos es una proyección de la carga laboral que generará el Restaurante Mi Chakra en el tiempo proyectado, de acuerdo a las normativas laborales ecuatorianas. Es decir, todos los empleados estarán afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y recibirán sus beneficios de ley como son: Décimo Tercer Sueldo, Décimo Cuarto Sueldo y Vacaciones.

SUELDOS PROYECTADOS 2012									
RESTAURANTE MI CHAKRA									
CARGO	PERSONAS	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	AP. PATRONAL	13ERO	14TO	F. RESERVA	VACACIONES	TOTAL CARGA ANUAL
ADMINISTRADOR	1	500,00	6.000,00	729,00	500,00	292,00	499,80	250,00	8.270,80
CHEF	1	500,00	6.000,00	729,00	500,00	294,00	499,80	250,00	8.272,80
AYUDANTE DE COCINA	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	295,00	299,88	150,00	5.082,28
STEWARD	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	296,00	299,88	150,00	5.083,28
MESEROS	3	300,00	10.800,00	1.312,20	900,00	297,00	899,64	450,00	14.658,84
CAJERO	1	300,00	3.600,00	437,40	300,00	298,00	299,88	150,00	5.085,28
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>2.200,00</b>	<b>33.600,00</b>	<b>4.082,40</b>	<b>2.800,00</b>	<b>1.772,00</b>	<b>2.798,88</b>	<b>1.400,00</b>	<b>46.453,28</b>

### 6.3.5.6 Estado de Resultados Projectados

ESTADO DE RESULTADOS						
RESTAURANTE MI CHAKRA						
PROYECTADOS						
	INGRESOS OPERACIONALES					
	2012	2013	2014	2015	2016	TOTAL
Entradas	26.179,44	29.524,07	33.137,71	37.038,91	41.247,38	167.127,50
Sopas	56.722,12	63.968,81	71.798,37	80.250,96	89.369,32	362.109,59
Platos Fuertes	68.357,43	77.090,62	86.526,24	96.712,70	107.701,49	436.388,48
Guarniciones	30.542,68	34.444,75	38.660,66	43.212,06	48.121,94	194.982,09
Postres	17.452,96	19.682,71	22.091,81	24.692,60	27.498,25	111.418,34
Bebidas	19.876,98	22.416,42	25.160,11	28.122,13	31.317,45	126.893,10
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>219.131,61</b>	<b>247.127,38</b>	<b>277.374,91</b>	<b>310.029,37</b>	<b>345.255,83</b>	<b>1.398.919,10</b>
<b>(-)</b>	<b>COSTO DE VENTAS</b>					
Entradas	12.349,26	13.926,98	15.631,59	17.471,84	19.457,05	78.836,72
Sopas	36.044,14	40.649,06	45.624,36	50.995,57	56.789,84	230.102,99
Platos Fuertes	46.465,22	52.401,51	58.815,27	65.739,41	73.208,91	296.630,32
Guarniciones	16.855,87	19.009,33	21.336,01	23.847,83	26.557,49	107.606,53
Postres	6.707,54	7.564,48	8.490,35	9.489,89	10.568,16	42.820,44
Bebidas	12.663,39	14.281,24	16.029,21	17.916,28	19.951,98	80.842,09
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>131.085,42</b>	<b>147.832,60</b>	<b>165.926,79</b>	<b>185.460,82</b>	<b>206.533,44</b>	<b>836.839,08</b>
<b>(=)</b>	<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>					
<b>(-)</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS</b>					
Sueldos						
Administrador	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04	33.153,79
Chef	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04	33.153,79
Ayudante de Cocina	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82	19.892,27
Steward	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82	19.892,27
Meseros	10.800,00	11.340,00	11.907,00	12.502,35	13.127,47	59.676,82
Cajero	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82	19.892,27
Aportes al IESS	4.082,40	4.286,52	4.500,85	4.725,89	4.962,18	22.557,84
Décimo tercer sueldo	2.800,00	2.940,00	3.087,00	3.241,35	3.403,42	15.471,77
Décimo cuarto sueldo	1.772,00	1.860,60	1.953,63	2.051,31	2.153,88	9.791,42
Fondos de reserva	2.798,88	2.938,82	3.085,77	3.240,05	3.402,06	15.465,58
Vacaciones	1.400,00	1.470,00	1.543,50	1.620,68	1.701,71	7.735,88
Arriendo instalaciones	12.000,00	12.600,00	13.230,00	13.891,50	14.586,08	66.307,58
Publicidad y propaganda	4.382,63	4.942,55	5.547,50	6.200,59	6.905,12	27.978,38
Suministros y materiales	633,17	714,06	801,46	895,81	997,60	4.042,10
Servicios profesionales	3.600,00	3.672,00	3.745,44	3.820,35	3.896,76	18.734,54
Agua potable	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61	6.630,76
Luz eléctrica	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91	9.946,14
Celulares	1.440,00	1.512,00	1.587,60	1.666,98	1.750,33	7.956,91
Teléfono convencional	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61	6.630,76
Internet	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30	3.315,38
Mantenimiento instalaciones	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61	6.630,76
Movilización	720,00	756,00	793,80	833,49	875,16	3.978,45
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRACION Y VENTAS</b>	<b>75.229,08</b>	<b>79.272,55</b>	<b>83.535,54</b>	<b>88.029,95</b>	<b>92.768,33</b>	<b>418.835,45</b>
<b>(=)</b>	<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION</b>					
<b>(-)</b>	<b>15% PARTICIPACION TRABAJADORES</b>					
<b>(=)</b>	<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>					
<b>(-)</b>	<b>IMPUESTO A LA RENTA</b>					
<b>(=)</b>	<b>UTILIDAD NETA</b>					

De acuerdo a los datos obtenidos con el Estado de Resultados Projectado podemos concluir que el Restaurante Mi Chakra generará utilidades a partir del primer año, las mismas que van creciendo hasta recibir en el 2016 una utilidad neta a repartir a los accionistas de \$ 30.467,54.

### 6.3.5.7 Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO					
RESTAURANTE MI CHAKRA					
CONCEPTO	2012	2013	2014	2015	2016
VENTAS	219.131,61	247.127,38	277.374,91	310.029,37	345.255,83
COSTOS VARIABLES	131.085,42	147.832,60	165.926,79	185.460,82	206.533,44
MARGEN DE CONTRIBUCION	59,82%	59,82%	59,82%	59,82%	59,82%
GASTOS FIJOS	75.229,08	79.272,55	83.535,54	88.029,95	92.768,33
P.E. (\$)	125.758,23	132.517,58	139.643,89	147.157,06	155.078,07
P.E. (\$) / VENTAS	57,39%	53,62%	50,34%	47,47%	44,92%

De acuerdo al estudio del punto de equilibrio podemos notar que en todos los años el Restaurante Mi Chakra alcanza y supera su punto de equilibrio. Sin embargo es importante hacer un análisis frecuente de este índice para cumplir con las ventas proyectadas por lo menos para llegar al punto de equilibrio.

### 6.3.5.8 Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)

VALOR ACTUAL NETO (VAN)	
RESTAURANTE MI CHAKRA	
AÑOS	FLUJOS / INVERSIÓN
	-41.145,42
2012	8.388,80
2013	13.274,74
2014	18.506,04
2015	24.225,09
2016	30.467,54
<b>TASA</b>	20%
<b>VAN</b>	\$ 8.083,47
<b>TIR</b>	28%

De acuerdo al análisis realizado el presente proyecto es rentable ya que el Valor Actual Neto (VAN) a la fecha es positivo y alcanza un valor de \$ 8.083,47 y además generará una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 28% que es mayor a la tasa exigida por el accionista que llega al 20%.

### 6.3.5.9 Período de Recuperación de la Inversión (PRI)

PERIODO DE RECUPERACION DE INVERSION				
RESTAURANTE MI CHAKRA				
PERIODOS	SALDO INVERSION	FLUJO DE CAJA	RENTABILIDAD EXIGIDA	RECUPERACION
2012	41.145,42	8.388,80	1.677,76	6.711,04
2013	34.434,39	13.274,74	2.654,95	10.619,79
2014	23.814,60	18.506,04	3.701,21	14.804,83
2015	9.009,77	24.225,09	4.845,02	19.380,07
2016	-10.370,30		0,00	

De acuerdo a los flujos futuros generados por el proyecto, el total de la inversión se recuperará en el lapso de 3 años, 5 meses y 17 días, es decir, la recuperación se da antes del plazo máximo propuesto por lo que se considera al proyecto rentable.

#### Supuestos Estudio Financiero

1. Se espera obtener el 14% de participación de la demanda futura proyectada a partir del 2012 hasta el 2016.
2. El precio de venta promedio unitario aumenta a partir del 2013 a razón del 5% anual.
3. El costo de ventas promedio unitario aumenta a partir del 2013 a razón del 5% anual.
4. Los gastos de administración y ventas aumentan a partir del 2013 en el 5% anual.
5. El gasto por concepto de arriendo de las instalaciones en el 2012 será de \$ 1.000,00 mensuales.

6. El gasto por concepto de publicidad y propaganda corresponde al 2% del total de las ventas del año.

7. El gasto por compra de suministros y materiales se proyecta a razón del 5% del total del costo de venta del año.

8. El gasto por servicios profesionales del contador externo para el año 2012 se proyecta a \$ 300,00 mensuales.

9. Los gastos por servicios básicos para el año 2012 se proyectan mensualmente de la siguiente manera:

- Agua potable	:	\$ 100,00
- Luz eléctrica	:	\$ 150,00
- Celulares	:	\$ 120,00
- Teléfono convencional	:	\$ 100,00
- Internet	:	\$ 50,00

10. El gasto mensual por mantenimiento de instalaciones para el año 2012 se proyecta a razón de \$ 100,00 mensuales.

11. El gasto por movilización para el año 2012 es de \$ 60,00 mensuales.

12. El porcentaje de participación de trabajadores es del 15%

13. Según el artículo 24 del Código de la Producción, los porcentajes para el cálculo de impuesto a la renta para sociedades a partir del 2012 son los siguientes:

- 2012 = 23%
- 2013 = 22%
- 2014 = 22%
- 2015 = 22%
- 2016 = 22%

14. La inversión en capital del trabajo corresponde a 1 mes de costo de ventas del año 2012.

15. La tasa de descuento para el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR) fue del 20%.

### **6.3.6 Posibles impactos ambientales**

El impacto ambiental es la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada, en términos simples el impacto ambiental es la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza.

Por esta razón es que la sensibilidad y el respecto del medio ambiente es un fenómeno creciente que involucra todos los procesos de las empresas. Todo restaurante utiliza diversos recursos, y por tanto debe velar por mantener dicho entorno en las mejores condiciones posibles de limpieza, sostenibilidad, y salubridad. Y ello solo es posible, si la empresa se preocupa de controlar y gestionar sus desechos y su impacto ambiental.

Se mencionan a continuación posibles impactos que se podrían presentar en el Restaurante Mi Chakra y las buenas prácticas ambientales que se tomarán como medidas para cada uno de ellos.

## Contaminación del agua

El agua en la cocina puede ser contaminada principalmente por el aceite vegetal que se utiliza para preparar distintos platos, 1 solo litro de aceite puede contaminar 1000 litros de agua.

El aceite volcado al agua contamina la flora y la fauna, porque queda flotando en su superficie y no permite la oxigenación, ni que entre luz. Al taparse la luz, se afecta biodiversidad en los ecosistemas de ríos y lagos.

Otro elemento que se utiliza mucho en las cocinas son detergentes para la limpieza, que también afectan al agua. Aunque se señale que son biodegradables, esta propiedad se ve muy limitada si se encuentran en exceso en las aguas.

Los problemas ambientales que causan los detergentes radican, fundamentalmente, en los aditivos que contienen como los blanqueadores, abrillantadores ópticos, perfumes, bactericidas y agentes espumantes. Los aditivos que contienen en mayor proporción son los “sulfatos” (tripolifosfato de sodio).

### *Efectos de los detergentes en el agua*

Forman espumas: son más abundante en presencia de sales de calcio y también de proteínas en el medio. Pueden contener bacterias y virus. Dificultan el tratamiento de las aguas por problemas de operación en las plantas depuradoras.

Inhiben la oxidación.

Alteran de la transferencia y disolución del oxígeno entre la superficie y el aire, dificultando la autodepuración de las corrientes de agua.

Perturban la sedimentación.



Impiden el desarrollo de las algas.

Alteran el olor y sabor de las aguas potables

Efectos tóxicos que dependen del tipo de detergente, sensibilidad de los microorganismos y condiciones del medio acuático.

***Medidas de Mitigación:***

El Restaurante Mi Chakra tomará en cuenta algunas medidas para evitar en lo posible la contaminación del agua, entre ellas están:

- Verter el aceite que se haya utilizado para cualquier cocción en galones para reciclarlo y entregarlo a cualquier industria química que haga jabón, porque uno de los componentes que se utilizan para hacerlo es el aceite, y no depositarlo por ninguna circunstancia por el fregadero.
- Utilizar medidas proporcionales de aceite dependiendo de lo que se vaya a preparar, evitando su desperdicio o mal uso.
- Comprar detergentes u otras sustancias de limpieza que sean necesarios, con la condición que en su etiqueta indiquen ser biodegradables y la industria química que los haya creado tenga sello verde.
- Al momento de realizar labores de limpieza en productos de cocina, agruparlas por géneros como: frutas, verduras, leguminosas, tubérculos; etc. para evitar desperdiciar detergentes.

- Al Steward de la cocina capacitarlo para que lave los utensilios de cocina por grupos, por ejemplo: vasos, platos de sopa, plato fuerte, cubiertos; etc. y que primero enjabone y después enjuague con agua, no mantener la llave del agua abierta para evitar su desperdicio.
- Dar mantenimiento a las cisternas y tuberías para prevenir bacterias en el agua potable; así como instalar un filtro de agua para la preparación de los alimentos y el consumo.

### **Contaminación del aire**

La contaminación del aire en la cocina podría ser incluso superior al de la calle. Las cocinas más peligrosas en este sentido son las más tradicionales, aquellas que funcionan con gas, pudiendo llegar a triplicar las cifras de componentes contaminantes como dióxido de nitrógeno y dióxido de carbono.

La cocina del Restaurante Mi Chakra es una cocina industrial que funciona con gas, por ello se debe tener en cuenta esta observación para evitar la contaminación.

Otra forma de cocción que se va a ser utilizar en el Restaurante, es el carbón, para preparar cuy y gallinas en cangadores, pero hay que tener en cuenta que el carbón es un combustible fósil, que libera contaminantes a medida que se queman. El azufre que se encuentra, frecuentemente en el carbón, se combina con el oxígeno y produce un humo con un olor desagradable y también libera una gran cantidad de hollín o partículas de carbón sin quemar.

Se debe poner atención en los desechos orgánicos que por su descomposición también emanan gases y olores fuertes que se deben evitar en la cocina.

Otro agente contaminante son los vehículos que llegarán al restaurante, los cuales emanan smog que podría contaminar el ambiente dentro del local. . El motor del

automóvil no quema la gasolina completamente. Como resultado, se añaden al aire el monóxido de carbono y las moléculas de hidrocarburos. También se producen varios compuestos de nitrógeno y azufre. Estos materiales son todos tóxicos. Los contaminantes de las emanaciones de los automóviles sufren reacciones químicas en el aire y forman el Smog.

***Medidas de Mitigación:***

- La cocina del Restaurante Mi Chakra utilizará gas industrial y estará en constante mantenimiento preventivo y correctivo, por lo menos una vez al mes con un técnico, para chequear fugas de gas y lograr que el ambiente al interior de la cocina esté limpio. Se chequearán también otros equipos que necesiten mantenimiento.
- Se instalarán extractor de olores con filtros que eviten los malos olores y la emisión de partículas al exterior.
- Las preparaciones que se tengan que hacer al carbón, se las hará en la parte exterior del local, en una zona un poco distante, donde habrá un asadero previamente adecuado de acuerdo a las necesidades; el cual tendrá también una campana que absorba el humo y evite que se expanda en el ambiente al interior del Restaurante.
- Se manejará un sistema de recolección de basura, a través del cual los desechos generados en la cocina se reciclarán siguiendo las ordenanzas del Municipio de Cuenca. Habrá un cuidado especial en los desechos orgánicos, los cuales son los más vulnerables a generar malos olores, por lo que estarán en un cuarto apartado hasta cuando sea almacenada por la empresa recolectora y pueda servir a huertas

como abono orgánico. Y los demás desechos sólidos como papel, cartón, vidrio puedan ser reciclados para en lo posible reutilizarlos.

- El parqueadero del Restaurante Mi Chakra estará a la vuelta del local, lo que no influenciará en gran medida al ingreso del smog; sin embargo siempre se tendrá precaución de ventilar el local en las primeras horas de la mañana cuando no hay mucha afluencia de vehículos en el sector.
- No existirá contaminación por el uso del cigarrillo, porque dentro del restaurante se prohíbe fumar.

### **Contaminación del suelo**

Hay que tener en cuenta que en la mayoría de las ocasiones, el agua contaminada se filtra en el suelo dejando en él parte de los contaminantes; otras veces, sin embargo, esos contaminantes no quedan atrapados en los suelos y pasan a las aguas subterráneas. De esta forma, pueden resultar afectadas extensas áreas superficiales y subterráneas además del agua marina.

Se mencionó hace poco la contaminación del agua a causa de detergentes, siendo ésta una de las causas también para la contaminación del suelo.

#### *Efectos de los detergentes en el suelo*

Alteran la permeabilidad del suelo facilitando la penetración de microorganismos en las aguas subterráneas.

Efectos tóxicos en los cultivos debido a la presencia de detergentes en las aguas de riego.

### ***Medidas de Mitigación:***

- Se aplicarán las medidas establecidas para evitar la contaminación del agua, pues ésta filtra y se produce la contaminación del suelo. La mejor forma es tener conciencia ambiental para utilizar el agua con medida y sin muchos productos químicos para evitar sus efectos en el suelo.

### **Contaminación acústica**

Se llama contaminación acústica (o contaminación auditiva) al exceso de sonido que altera las condiciones normales del ambiente en una determinada zona. Si bien el ruido no se acumula, traslada o mantiene en el tiempo como las otras contaminaciones, también puede causar grandes daños en la calidad de vida de las personas si no se controla bien o adecuadamente.

El término contaminación acústica hace referencia al ruido (entendido como sonido excesivo y molesto), provocado por las actividades humanas (tráfico, industrias, locales de ocio, aviones, etc.), que produce efectos negativos sobre la salud auditiva, física y mental de las personas.

En el Restaurante Mi Chakra no existirá contaminación acústica pues el único elemento que generará ruido es la música ambiental que se utilizará, pero estará regulada de acuerdo a los decibeles que permita el Municipio.

## **Contaminación visual**

La contaminación visual parte de todo aquello que afecte o perturbe la visualización de sitio alguno o rompan la estética de una zona o paisaje, y que puede incluso llegar a afectar a la salud de los individuos o zona donde se produzca el impacto ambiental.

Este tipo de contaminación tampoco se dará lugar en el Restaurante Mi Chakra porque el rótulo de publicidad que se utilizará será muy discreto y estará regulado por el Municipio de Cuenca.

Se han descrito los posibles impactos ambientales que se generarían en el Restaurante Mi Chakra, lo que demuestra que somos una entidad consciente de la importancia del cuidado ambiental, lo que nos permite tener un valor agregado.

### **6.3.7 Posibles impactos sociales**

Todo proyecto a ponerse marcha debe realizar un análisis de los posibles impactos sociales, positivos o negativos, que podría tener en las condiciones de vida de la población a la que afecta. La evaluación, seguimiento y mejora de estos impactos permite tomar decisiones a tiempo para mejorar las condiciones del proyecto.

Para la creación del Restaurante Mi Chakra, en la ciudad de Cuenca, se identificaron los siguientes impactos sociales:

### **Impactos económicos:**

- **Generación de empleo:** Se podrá de alguna manera contribuir a la solución de un grave problema que atraviesa la sociedad a nivel mundial y específicamente la ecuatoriana como es el desempleo. Al ser un restaurante nuevo, se necesitará de mano de obra calificada que trabaje en las diferentes áreas como son la operativa y administrativa.
- **Pago de impuestos:** Restaurante Mi Chakra se establecerá como una sociedad de responsabilidad limitada por lo que tendrá que cumplir con las normas tributarias establecidas para dicha sociedad, por lo tanto, deberá contribuir con el pago de impuestos, tales como: Impuesto al Valor Agregado (IVA), Impuestos Municipales, Contribuciones con la Superintendencia de Compañías, Aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y otros; lo que beneficiará las obras de desarrollo que impulsa el gobierno ecuatoriano.
- **Creación de líneas de negocio:** El establecimiento de una nueva empresa siempre conlleva la generación de líneas de negocio con proveedores y clientes lo que mejora la dinámica económica del sector al existir movimiento de recursos monetarios. La creación de microempresas es una de las soluciones más óptimas para el crecimiento de un país por esta razón estamos llamados a buscar oportunidades de negocio para contribuir con el desarrollo de nuestra comunidad.

### **Impactos culturales:**

- **Rescate de la cultura gastronómica del Azuay:** La comida ancestral es un patrimonio intangible muy valioso de la sociedad ecuatoriana y muy en particular de la cultura azuaya, por tal motivo, la creación del Restaurante Mi Chakra tiene como uno de sus objetivos primordiales el de resaltar la importancia de lo nuestro y revivir nuestras prácticas culinarias ancestrales como herencia vital de nuestra cultura.
- **Difusión de la cultura ecuatoriana:** Además de promover el rescate de las técnicas culinarias ancestrales, el Restaurante Mi Chakra, dará a conocer la diversidad que posee la cultura ecuatoriana plasmada en el arte a través de pinturas, objetos tradicionales, pequeñas esculturas y demás manifestaciones del arte de nuestro país.
- **Creación de una identidad cultural a través de la gastronomía ancestral:** Es necesario crear en la comunidad una identidad cultural que permita valorar lo nuestro y a través de la gastronomía que es tan diversa y rica en todas las regiones de nuestro país podemos iniciar este duro y largo proceso.



## **Impactos turísticos:**

- **Incremento del turismo local:** El Restaurante Mi Chakra permitirá el incremento del turismo local ya que se ofrecerá a la comunidad una nueva opción de gastronomía típica de la cultura ancestral ecuatoriana en un ambiente que resaltará la identidad gastronómica de la provincia del Azuay con una carta muy variada y de excelente calidad que logrará satisfacer a todos sus clientes.
- **Difusión del Restaurante Mi Chakra como un atractivo gastronómico en la Provincia del Azuay:** Uno de los objetivos del Restaurante Mi Chakra es establecerse como un atractivo turístico de la Provincia del Azuay a través de la gastronomía ancestral. Empezando por la comunidad local que será la encargada de difundir este nuevo atractivo turístico a través de la recomendación a sus familiares locales y así buscar la expansión del restaurante a nivel regional y nacional.
- **Diversificación de la industria hotelera en Cuenca:** La región austral es muy conocida por sus excelentes atractivos turísticos culturales que posee como son sus iglesias, exposiciones de arte y literatura, hoteles, restaurantes y atractivos naturales. Sin embargo, no existen restaurantes que ofrezcan comida tradicional ancestral por lo que existe la oportunidad de diversificar la industria turística y hotelera de la región a través de la difusión de la gastronomía ancestral.

## CAPÍTULO VII

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 7.1 Conclusiones

- La gastronomía es una forma de manifestación cultural muy importante, que permite conocer rasgos propios de la zona de estudio, los cuales se han transmitido a lo largo de la historia de generación en generación. Lo cual demuestra que la cocina ancestral, existe, en la actualidad en la Provincia del Azuay; aunque es poco conocida, es un deber difundirla porque forma parte de su Patrimonio Cultural Intangible.
- La Provincia del Azuay heredó de su pasado indígena su vocación agrícola, que se mantiene hasta nuestros días con mucha fuerza; sobre todo en las comunidades que cuidan de sus monocultivos llamados Chakras, de los cuales obtienen sus alimentación, que constituyen la base para la creación de su cocina ancestral.
- Se destaca también la diversidad de pisos climáticos, tipos de suelo, flora, fauna, producción agrícola, ganadera, avícola y piscícola, que existen en Azuay, y que de manera indirecta inciden en que su cocina sea tan exquisita y heterogénea.
- La Parroquia Rural de Cumbe y la Parroquia Urbana de Gualaceo fueron seleccionadas como las comunidades más representativas de la Provincia del Azuay, que permitirían conocer sus características generales y sobretodo gastronómicas; pues muestran sin duda que tienen rasgos ancestrales importantes, porque al ser comunidades eminentemente

agrícolas, aplican diferentes técnicas de cultivo y a su vez técnicas culinarias que han sido heredadas de sus antepasados Cañaris e Incas.

- Los utensilios ancestrales documentados históricamente son diversos, algunos pertenecientes a la Época Prehispánica, otros a la Época Colonial, los hay de distinto material como: cerámica, piedra, madera, metal, cestería y lo más sorprendente, es que muchos de ellos se utilizan hasta la actualidad; lo cual nos da muestra que la cocina ancestral es un tema que siempre se ha mantenido en la vida cotidiana, pero del cual no se ha prestado mucha atención.
- Los ingredientes que se utilizan para la preparación de los platos tradicionales y los platos ceremoniales son en su mayoría productos propios, algunos son traídos de otras zonas. Se logra además la identificación del origen histórico por plato con las técnicas utilizadas, las formas de conservación y sus formas de presentación.
- Se determinan importantes medidas de salvaguarda para conservar la gastronomía de la Provincia del Azuay como Patrimonio Cultural Intangible, que engloba a las autoridades, entidades educativas y del Estado y la ciudadanía en general.
- El estudio de mercado que se realizó en la ciudad de Cuenca ha sido fundamental para conocer las necesidades y características de los clientes, pues se determinó su perfil con la ayuda de la encuesta aplicada. Se estableció también la cuantificación de la demanda, oferta y su balance, que dio como resultado una demanda insatisfecha.

- Se realizó la propuesta de creación de un Restaurante Especializado en Cocina Ancestral Ecuatoriana, al que se lo denominó: Mi Chakra, que estaría localizado en el sector de San Joaquín en la ciudad de Cuenca, cuya temática será la cosmovisión de las comunidades indígenas, en el que se puso en prácticas las técnicas que se utilizarían en los diferentes platos, así como la maquinaria y equipo.
- Dentro del estudio legal se planteó al Restaurante Mi Chakra, como una Compañía de Responsabilidad Limitada, para lo cual se deben cumplir con una serie de requisitos de distintas entidades para poderse registrar y funcionar sin inconvenientes.
- El estudio administrativo determina el personal que trabajará en el Restaurante Mi Chakra, para lo cual se realizó un organigrama estructural y posicional para conocer los cargos y las funciones asignadas a cada uno. Se determina también el monto por los sueldos.
- El estudio financiero demuestra que el proyecto es económicamente viable, contará con fondos propios, en el que la totalidad de la inversión es de \$40.212,83 y se podrá recuperar en 3 años, 6 meses y 19 días.
- Existen posibles impactos ambientales, que se los menciona con sus medidas de mitigación e impactos sociales que tienen trascendencia en la comunidad donde se localizará el proyecto.

## 7.2 Recomendaciones

- Continuar realizando este tipo de investigaciones, sobre todo en comunidades indígenas, las cuales están llenas de riqueza cultural y cuya gastronomía no ha sufrido tantos cambios ni se ha visto influenciada en gran medida por cadenas de comida que se encuentran en las grandes ciudades.
- Realizar simposios de gastronomía ancestral en las universidades del país, para que los estudiantes y profesores concienticen que éste es un método culinario que se mantiene hasta la actualidad; así lo podrán valorar y poner en práctica en cualquier negocio relacionado con comida.
- Desarrollar a través del Departamento de Marketing del Ministerio de Turismo Región Austro, investigaciones de la cocina ancestral en Azuay y promocionarlo como el Patrimonio Cultural Inmaterial que representa, a través de un plan de marketing que logre abarcar al turismo nacional e internacional que llegue a la ciudad de Cuenca principalmente; siendo la Oficina de Turismo un ente fundamental para su difusión y lograr así posicionarlo como un atractivo cultural de gran importancia.
- Crear a través de los directivos de la Junta Parroquial de cada comunidad, conciencia de la importancia de preservar los rasgos característicos de su gastronomía y ellos sean quienes lo transmitan a los habitantes para que no pierdan sus costumbres, utensilios, equipos, técnicas y todo lo que utilizan en la cocina, que aunque ellos no lo sepan, es ancestral, y de mucho valor histórico y cultural.

## BIBLIOGRAFÍA

- Almeida, E. (2000). *Culturas Prehipánicas del Ecuador*. Quito: Viajes Chasquiñan.
- Borrero, A. L. (1989). *El Paisaje Rural en el Azuay*. Cuenca: Banco Central del Ecuador.
- Borrero, A. L. (2008). Alimentos y Bebidas en las Fiestas Populares y en los Mitos. *4 Sentidos*, 28.
- Brigham, E., & Pappas, J. (1978). *Economía y Administración* (segunda edición ed.). México: Nueva Editorial Interamericana.
- Brito, J., & Cuesta, Y. (2009). *Gualaceo Historia Viva del Jardín Azuayo*. Cuenca.
- Bueno T., Á. (1998). *El Carnaval de Jadán. Expresión festiva de la cultura de Jadán y resistencia popular*. Cuenca: Casa de la Cultura del Azuay.
- Chinchilima, J. (2009). Cumbe Parroquia de Variados Perfiles. *Yachac*, 10, 6 - 9.
- Cordero, M. A. (2003). *Historia de la Cocina de Cuenca en la Primera Mitad del siglo XX*. Cuenca.
- Crea, C. d. (1988). *Diagnóstico Socioeconómico de las Provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago: Aspectos Productivos*. Cuenca: Crea (Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona Santiago).
- Cuenca, C. d., Universidad, C., & PYDLOS, P. P. (2001). *Diagnóstico socioeconómico y categorización de hogares de las parroquias rurales del Cantón Cuenca: Parroquia Cumbe*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Cuenca, U., UNFPA, F., & PYDLOS, P. (1998). *Censo Familia, Mujer, Migración Internacional y Actividades Productivas: Gualaceo*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Espinoza E., J. L. (2009). Cuenca: Comidas Precolombinas. *4 Sentidos*, 4, 29-30.

- González Holguín, D. (1993). *Vocabulario de la Lengua General de todo el Perú llamada lengua Qichua o del Inca*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Idrovo Urigüen, J. (2000). *Tomebamba: Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial*. Cuenca: Banco Central del Ecuador.
- Landívar, T. (2004). La Cosecha. *Yachac*, 1, 8 - 11.
- Malhotra, N. (1997). *Investigación de Mercados un Enfoque Práctico* (segunda edición ed.). México: Prentice - Hall.
- Olivas Weston, R. (2001). *La Cocina de los Incas*. Lima: Universidad de San Martín de Porras Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
- Olivas Weston, R. (2010). Cocinando nuestras culturas. (J. P. Barrera, Ed.) *Cocinas Regionales Andinas*, 22 - 28.
- Orellana, D. (2011). *Patrimonio Cultural de Gualaceo*. Gualaceo: Universidad Alfredo Pérez Guerrero.
- Pilla Malla, R. (1995 - 1996). *Estudio Socio Cultural de la Parroquia San Luis de Cumbe*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Rivera, O. (2004). *Ecuador: Provincias y Capitales*. Quito: Edigalalde.
- Schmelz, B. (1996). *Lope de Atienza, Misionera y Etnógrafo*. Quito: Ediciones Abya Yala.
- Solano, P., Quindi, A., Guamán, M., Chuma, R., Duchi, A., Pichazaca, Z., y otros. (2011). Los Cañaris. *Yachac*, 12, 34.
- Universidad, A., IERSE, & Prefectura, A. (2007). *Atlas de la Provincia del Azuay*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Universidad, C., & Crea. (1982). *El Comportamiento Económico de las Provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago 1974 - 1980*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

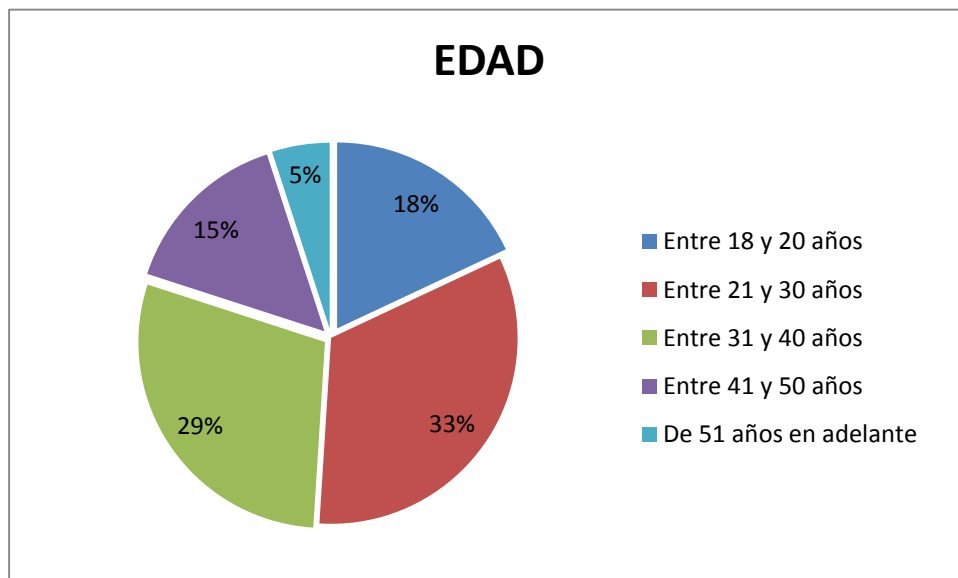
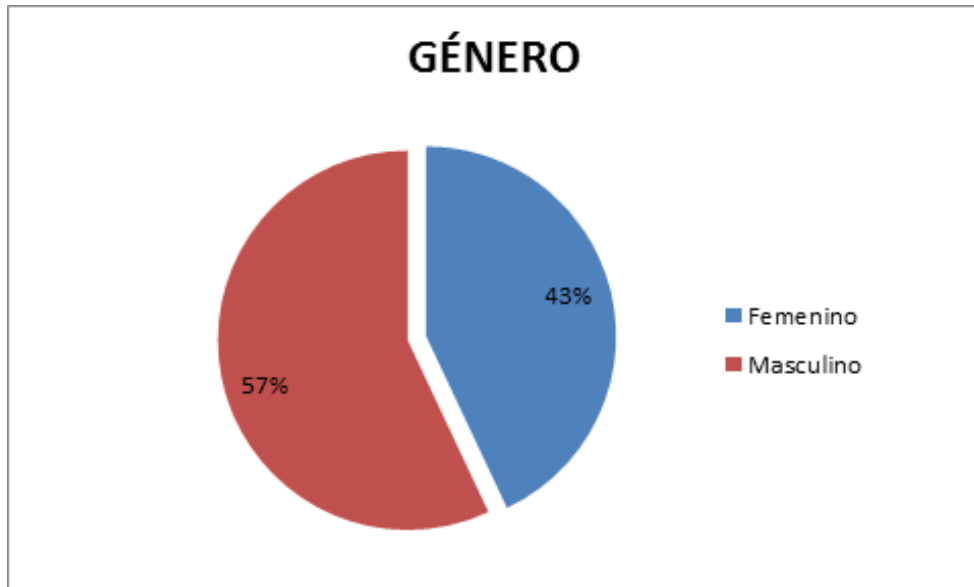
**Páginas web:**

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Demandante>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Oferta>
- <http://www.captur.com/codigo2002/fomularios/Docs/SectorAlimentosBebidas.pdf>

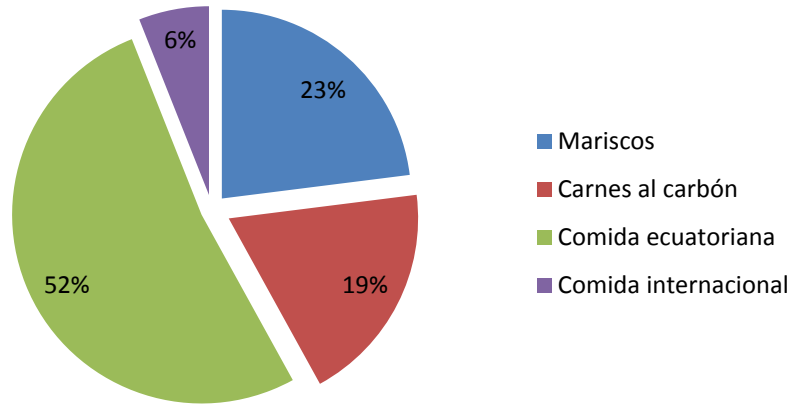


## ANEXOS

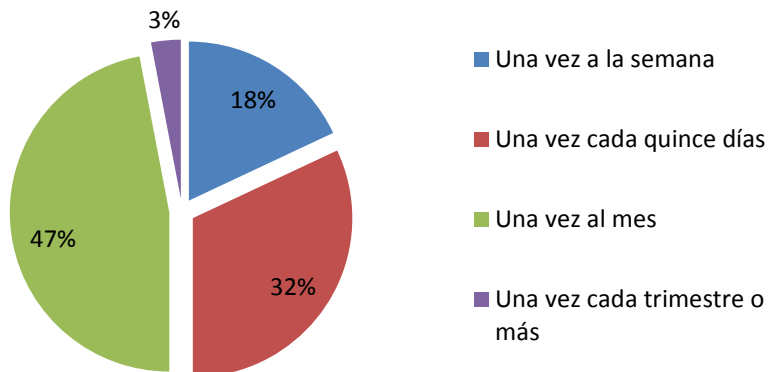
### Anexo 1: GRÁFICOS DE LA TABULACIÓN DE LA ENCUESTA



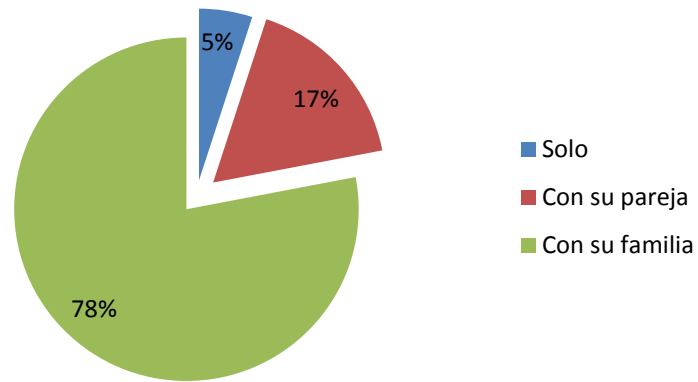
### Qué tipo de comida le gusta



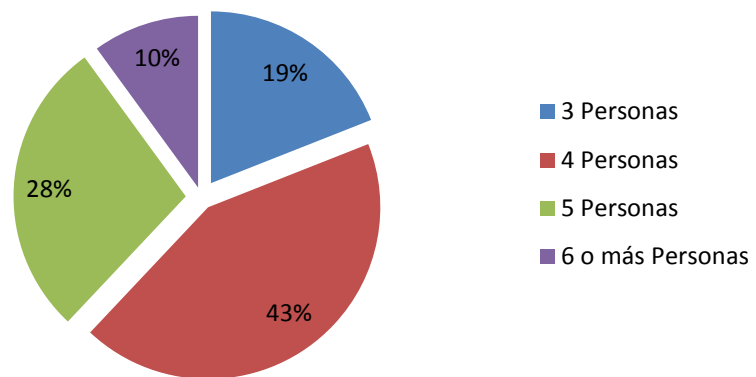
### Con qué frecuencia asiste Usted a un restaurante



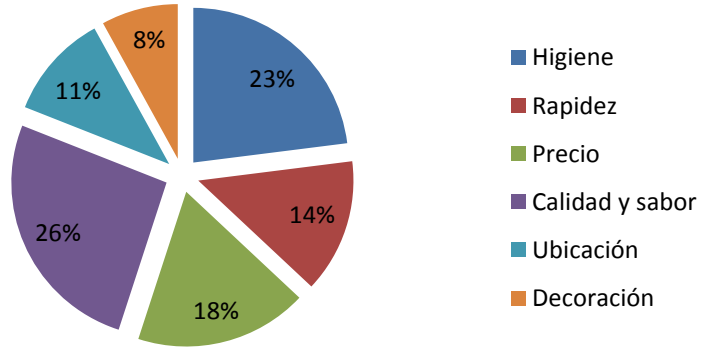
### Por lo general, con qué personas visita Usted un restaurante



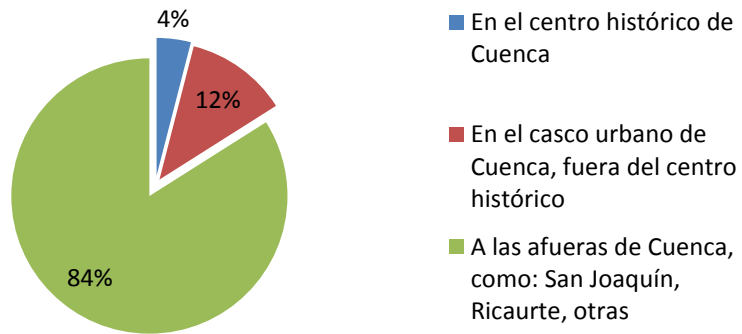
### Número de personas con las que visita un restaurante



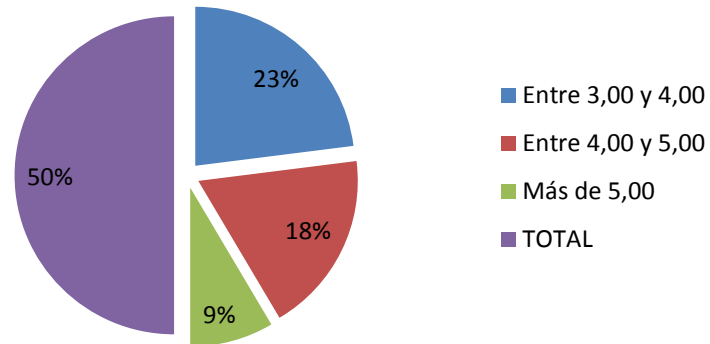
**Qué factor predomina en Usted al momento de elegir un restaurante**



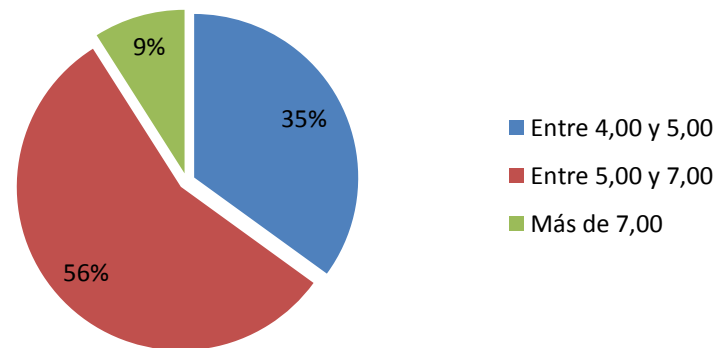
**Si le hablan de un nuevo restaurante de cocina ancestral ecuatoriana, ¿en dónde preferiría que esté ubicado?**



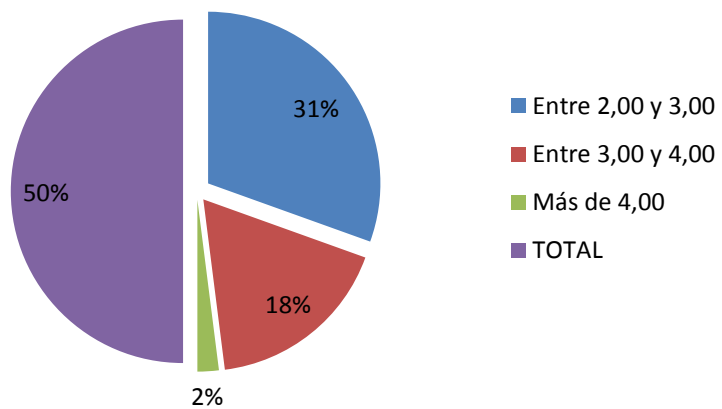
### Cuánto está dispuesto a gastar en este tipo de restaurante por persona en sopas



### Cuánto está dispuesto a gastar en este tipo de restaurante por persona en platos fuertes



### Cuánto está dispuesto a gastar en este tipo de restaurante por persona en postres



## Anexo 2: FOTOGRAFÍAS DE LA INVESTIGACIÓN



Mercado 25 de Junio – Gualaceo



Venta de mote – Mercado 25 de Junio



Venta de hornado – Mercado 25 de Junio



Tortillas de maíz – Mercado 25 de Junio



Rosero – Gualaceo



Cuy y gallinas asada en cangador - Gualaceo



Cascaritas de chanco – Cumbe



Fritada – Cumbe



Maíz tostado - Cumbe



Venta de utensilios – Cumbe