



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DEL
CANTÓN CATAMAYO COMO PARTE DE SU IDENTIDAD
CULTURAL, 2017”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: RITA ROCÍO ADRIÁN SINCHE

TUTOR: LCDA. JESSICA ALEXANDRA ROBALINO VALLEJO, MBA

Riobamba – Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CERTIFICADO

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo etnografías
TITULADO: “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DEL CANTÓN
CATAMAYO COMO PARTE DE SU IDENTIDAD CULTURAL, 2017” de responsabilidad de
la señorita RITA ROCÍO ADRIÁN SINCHE, ha sido minuciosamente revisado por los
Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lcda. Jessica Robalino. MBA. DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcdo. Pedro Badillo A. M. Sc. MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo. DOCUMENTALISTA	_____	_____

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido minuciosamente revisado y autoriza su presentación.

Lcda. Jessica Robalino. MBA.

DIRECTOR

Lcdo. Pedro Badillo A. M. Sc.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, RITA ROCÍO ADRIÁN SINCHE soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación tipo Etnografías y el patrimonio intelectual de este pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Rita Rocío Adrián Sinche

AGRADECIMIENTO.

A Dios, Padre bueno y generoso por regalarme el don de la vida, permitirme por su bondad sonreír agradecida antes mis logros que son resultado de su generosidad y amor infinito, al ser mi luz y guía en este caminar de altos y bajos, por ser el compañero fiel que nunca me abandona.

A mis padres y hermanos que con sus consejos y oraciones me guiaron e impulsaron a persistir en la lucha para alcanzar esta meta tan anhelada, por su apoyo económico y moral brindado a lo largo de mi vida estudiantil.

A mi ángel de camisa y cuello romano que con su ayuda y oraciones pude retomar el curso de mi vida y encaminarme en el cumplimiento de mi meta profesional.

A mis queridas amigas que entre alegrías y tristezas, risas y llantos, triunfos y fracasos que hemos compartido, nuestra amistad, apoyo y motivación constante estuvieron presente a lo largo de esta etapa de nuestras vidas para alcanzar esta meta tan anhela y larga.

A mi precioso, amigo y consejero que formó parte de mi vida en la última etapa de esta aventura universitaria, por su apoyo moral, motivación y oraciones que me han brindado la fortaleza para culminar con fe y seguridad el último tramo de la cúspide de este sueño preciado.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo al darme la oportunidad de cursar y culminar mis estudios superiores a lado de catedráticos respetables de muy alta calidad humana y profesional.

A la Lic. Jessica Robalino y Lic. Pedro Badillo por el tiempo empleado en la guía y asesoría de la investigación, por los conocimientos y consejos brindados que me han ayudado para el desarrollo y culminación de este trabajo.

DEDICATORIA.

Al dueño de mi vida Dios Padre celestial, forjador de mi camino que por sus dones recibidos inmerecidamente me ha permitido vivir esta experiencia maravillosa y hoy disfrutar de este logro que no es mío si no de Él.

A mis padres guidores y apoyo incondicional de mi vida personal y académica, que con su amor y esfuerzo me han ayudado a levantarme y aprender que después de cada fracaso hay un nuevo comenzar, que las metas por muy difícil de lograr que parezcan son alcanzables. Este es nuestro triunfo queridos padres.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
TABLA DE CONTENIDO.....	VII
ÍNDICE DE TABLAS.....	X
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XI
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XII
RESUMEN.....	XIII
ABSTRACT.....	XIV
CAPÍTULO I.	
INTRODUCCIÓN.....	15
1. OBJETIVOS:.....	17
1.1. Objetivo General.....	17
1.2. Objetivos Específicos.....	17
CAPÍTULO II	
2. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	18
2.1. Etnografía.....	18
2.2. Tradición y costumbre.....	18
2.3. Cultura.....	18
2.4. Patrimonio.....	18
2.5. Patrimonio cultural.....	19
2.6. Patrimonio cultural inmaterial.....	19
2.7. Patrimonio alimentario.....	19
2.8. Entrevista.....	20
2.9. Encuesta.....	20
2.10. Revista.....	20
2.11. Revista informativa.....	20
2.12. Cantón Catamayo.....	20
2.12.1. <i>Historia</i>	20
2.12.2. <i>Ubicación geográfica</i>	22
2.12.3. <i>División política</i>	22
2.12.4. <i>Demografía</i>	22
2.12.4.1. <i>Demografía del cantón Catamayo por parroquias</i>	23
2.12.5. <i>Clima</i>	23
2.12.6. <i>Gastronomía</i>	23

2.12.7.	<i>Costumbres y tradiciones.</i>	25
2.12.8.	<i>Feria Libre.</i>	25
2.12.9.	<i>Romería a la Virgen de El Cisne.</i>	25
2.12.10.	<i>Relatos y cuentos.</i>	26
2.12.11.	<i>Tradiciones:</i>	26
2.12.12.	<i>Fiestas importantes.</i>	28
2.12.13.	<i>Etnicidad.</i>	31
2.12.14.	<i>Atractivos turísticos.</i>	31
CAPÍTULO III.		
3.	METODOLOGÍA.	32
3.1.	Localización y temporalización.	32
3.2.	Variables.	32
3.2.1.	<i>Identificación.</i>	32
3.2.2.	<i>Definición.</i>	33
3.2.3.	<i>Operacionalización.</i>	33
3.3.	Tipo y diseño de estudio.	34
3.4.	Población y muestra.	35
3.5.	Diagrama de procesos.	37
3.6.	Descripción de procedimientos.	37
3.6.1.	<i>Fundamentación bibliográfica.</i>	37
3.6.2.	<i>Elaboración del instrumento.</i>	37
3.6.3.	<i>Aplicación del instrumento.</i>	37
3.6.4.	<i>Procesamiento de la información.</i>	38
3.6.5.	<i>Discusión y análisis de resultados.</i>	38
3.6.6.	<i>Presentación de resultados.</i>	38
3.6.7.	<i>Elaboración y diseño de la revista informativa.</i>	38
3.6.8.	<i>Presentación del trabajo investigativo.</i>	38
CAPÍTULO IV		
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	39
4.1.	Referentes teóricos relacionados con la gastronomía y la identidad cultural del cantón Catamayo.	39
4.2.	Identificación de los platos más representativos del cantón Catamayo, así como ingredientes y métodos utilizados para sus preparaciones.	41
4.2.1.	<i>Encuesta.</i>	41
4.2.2.	<i>Entrevista.</i>	58
4.3.	Documentación de la gastronomía representativa del cantón Catamayo mediante una revista informativa.	62

CONCLUSIONES.....	92
RECOMENDACIONES.....	93
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Demografía del cantón Catamayo por parroquias.	23
Tabla 2-2: Fechas importantes cantonales y parroquiales del cantón Catamayo.	28
Tabla 3-2: Grupos étnicos en el cantón Catamayo.....	31
Tabla 4-2: Atractivos turísticos del cantón Catamayo.	31
Tabla 1-3: Localización del sitio de estudio.	32
Tabla 2-3: Operacionalización de variables.	33
Tabla 3-3: Población por grupo de edad Catamayo.	35
Tabla 4-3: Catastro turístico del cantón Catamayo 2017.	36
Tabla 1-4: Referentes Teóricos.	39
Tabla 2-4: Edad de los encuestados.	42
Tabla 3-4: Sexo de las personas encuestadas.	44
Tabla 4-4: Tiempo de residencia en el cantón Catamayo.	46
Tabla 5-4: Preparaciones representativas.	48
Tabla 6-4: Representatividad de los platos.	50
Tabla 7-4: Bebida que acompañaba los platos representativos de Catamayo.	52
Tabla 8-4: Cambio en el proceso de elaboración.	54
Tabla 9-4: Utensilio de cocina que han dejado de usar.	56
Tabla 10-4: Matriz general de resultados de entrevistas.	59

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-3: Diagrama de procesos.....	37
Figura 1-4: Gráfico de porcentaje de las preparaciones representativas.....	48
Figura 2-4: Gráfico de porcentaje de la representatividad de los platos.....	50
Figura 3-4: Gráfico de porcentaje de bebida de acompañamiento.....	52
Figura 4-4: Gráfico de porcentaje de cambio en el proceso de elaboración.....	54
Figura 5-4: Gráfico de porcentaje de utensilios dejados de usar.....	56

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Guion de entrevista.

Anexo B: Encuesta.

Anexo C: Fotografías.

Anexo D: Revista informativa.

RESUMEN

El presente trabajo etnográfico dio a conocer el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo, mediante la identificación de las preparaciones representativas para el fortalecimiento de su identidad cultural, solventado las inquietudes colectivas de la historia, productos y métodos de cocción que intervienen en su gastronomía, dicha investigación es de tipo exploratoria, descriptiva, de campo, no experimental y de corte transversal, en la misma se aplicó el método teórico y empírico, mediante el uso de encuestas aplicadas a noventa y seis personas (96) de sesenta (60) años en adelante y entrevistas dirigidas a los establecimientos de Alimentos y Bebidas (A y B) de segunda y tercera categoría registrados en el catastro turístico de 2017, se identificó como gastronomía representativa de la cocina catamayense a La Cecina con el 92%, Arvejas con Guineo con el 88% y el Seco Chivo con un 66%. La Horchata con el 65% se identificó como la principal bebida que acompaña los platos mencionados. Con estos resultados se realizó el diseño de la revista informativa “CATAMAYO. *Un viaje culinario por su gastronomía representativa*” la cual presenta de manera científica como profesional, a comensales nacionales y extranjeros, al igual que a emprendedores y público en general los conocimientos e historia que encierra su cocina. En el proceso de recopilación de referentes teóricos sobre la cocina del cantón, se evidenció el difícil acceso a esta información, por la escasa existencia de medios de información como libros, revistas, investigaciones entre otros, que abarque las costumbres, tradiciones, e historia sobre la cocina Catamayense, por ello es propicio que las autoridades del GAD Municipal de Catamayo, Gobierno Provincial de Loja, Ministerio de Turismo de la Coordinación Zonal N°7 o instituciones a fines creen programas de investigación, ferias gastronómicas, talleres de información, entre otros espacios, que den a conocer abiertamente a propios y extraños, la cultura gastronómica de éste valle.

Palabras claves: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA>, <ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (A y B)>, <RECETA ESTÁNDAR>, <PROCEDIMIENTOS DE PRE ELABORACIÓN CULINARIA>, <CATAMAYO (CANTÓN)>.

ABSTRACT

The present ethnographic work made known the study of the gastronomy of the canton Catamayo, by identifying the preparations for the development of cultural identity, the collective concerns of history, the products and cooking methods involved in its gastronomy. The research is exploratory, descriptive, field, non-experimental and cross-sectional, in which the theoretical and empirical method was applied, through the use of surveys applied to the future and six people (96) of sixty (60) years, interviews directed to establishments of food and beverages (A y B) of second and third category registered in the tourist cadaster of 2017. These let to identify as gastronomy representative of the catamayense cuisine La Cecina with 92%, Arvejas con Guineo with 88% and Seco de Chivo with 66%. La Horchata with 65% identified as the main drink that accompanies certified dishes. With these results the design of the informative magazine " CATAMAYO. A culinary journey through its typical cuisine " which presents a professional scientific way, an international and foreign product, the other that entrepreneurs and the general public, the knowledge and history that its cuisine contains. In the process of compiling academic references about the kitchen of the town, the difficult access, and the lack information was evidenced, such as books, magazines, research among others, which covers the customs, traditions, and history about the Catamayense cuisine. The Provincial Ministry of Loja, the Ministry of Tourism of the Zonal Coordination No. 7 or institutions for research purposes, research programs, food fairs, information workshops, among other spaces, that openly reveal to locals and foreigners, the gastronomic culture of this valley.

KEY WORDS: <MEDICAL TECHNOLOGIES AND SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY> <CULTURAL IDENTITY>, <REPRESENTATIVE GASTRONOMY>, <FOOD AND BEVERAGE TABLES (A and B)>, <STANDARD RECIPE>, <PRE- PREPARATION PROCEDURES CULINARY>, <CATAMAYO (TOWN)>

CAPÍTULO I.

INTRODUCCIÓN.

En la actualidad el mundo en general vive una cultura consumista como parte de su estilo de vida, esto de una u otra manera, incide en el comportamiento de los que actúan de acuerdo con esta realidad. Entre los aspectos que sufren el impacto como consecuencia del consumo, está la alimentación, factor que se ha visto transformado en establecimientos de alimentos y bebidas o en algunos hogares porque en la actualidad tienden a apostarle a la comida rápida como tendencia gastronómica del mercado, dejando de lado la comida tradicional local, de la región o del país.

Los pueblos latinoamericanos hoy más que nunca reciben fuertes influencias de países desarrollados, tendencias de consumo de comida rápida como parte de la moda y de un estilo de vida acelerada, por el facilismo y sobre todo, por la rapidez con la que estos alimentos se preparan y a muy bajo costo.

Ecuador no ha sido la excepción por cuanto la cultura gastronómica, costumbres y hábitos de alimentación de su población, que forma parte de la herencia cultural invaluable de los antepasados, se han ido alterando, debido a nuevas tendencias culturales, gastronómicas, tecnológicas e intervención de medios de comunicación a través de la publicidad, propiciando así el empleo de técnicas, equipos y utensilios modernos en la gastronomía tradicional, alterando los procesos y técnicas culinarias ancestrales que se han empleado por muchos años en la cocina referente de cada pueblo; situación que ha generado la pérdida parcial de la identidad cultural gastronómica de las localidades.

El cantón Catamayo, que también recibe influencias foráneas, evidencia un gran desarraigo de la alimentación tradicional por la gastronomía moderna que se ha impuesto en los últimos años, puesto que se observa que los platos tradicionales sufren alteraciones con relación al de sus orígenes. Hoy se acompañan o se combinan productos nuevos o introducidos en la cocina originaria con el afán de innovar o mejorar su presentación, ocasionando así la desvinculación con lo tradicional.

El presente trabajo etnográfico tuvo como objetivo principal el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo mediante la identificación de las preparaciones representativas para el

fortalecimiento de su cultura, solventando las inquietudes colectivas acerca de la historia, productos, técnicas y métodos de cocción que intervienen en su gastronomía.

Es así, que esta investigación ayuda a revivificar el valor cultural gastronómico del cantón Catamayo ya que da a conocer los platos representativos de la gastronomía distintiva catamayense a comensales locales, nacionales y extranjeros al igual que a personas que deseen emprender o que tengan un establecimiento de A y B, marcando así un precedente en las personas, para que no incurran en la variación de técnicas de cocción e ingredientes que se emplean en estas preparaciones representativas, salvaguardando así la identidad gastronómica del cantón.

Dar a conocer esta información es relevante porque favorece a estudiantes y profesionales de gastronomía, personas en general que buscan una fuente de información que respalde o consolide sus conocimientos, beneficiado así también el desarrollo académico, Debido a la importancia de documentar los resultados de la investigación de manera práctica y sencilla se realizó el diseño de una revista informativa del cantón Catamayo de fácil comprensión e interpretación.

1. OBJETIVOS:

1.1. Objetivo General.

Estudiar la gastronomía representativa del cantón Catamayo como parte de su identidad cultural.

1.2. Objetivos Específicos.

- Investigar referentes teóricos relacionados con la gastronomía y la identidad cultural del cantón.
- Identificar los platos representativos del cantón, así como ingredientes y métodos utilizados para sus preparaciones.
- Documentar la gastronomía representativa del cantón mediante una revista informativa.

CAPÍTULO II.

2. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.

2.1. Etnografía.

La etnografía fue desarrollada por antropólogos y sociólogos siendo, según Anthony Giddens, el estudio directo de personas o grupos durante un cierto periodo, utilizando la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social (Murillo and Martínez, 2010).

2.2. Tradición y costumbre.

La tradición, es lo subjetivo de la cultura; en cambio, la costumbre es su aspecto objetivo externo. La tradición es, sobre todo, una manera de pensar y sentir que se transmite, en tanto que la costumbre es la manera de hacerlo transmitir. El vínculo principal de la tradición es el lenguaje hablado y escrito. La costumbre y tradición constituyen la cultura del grupo. Gracias al lenguaje y otras formas de comunicación, por éste vínculo, más que la acción imitativa, las costumbres y tradiciones se transmiten de generación en generación (Berdichewsky, 2002).

2.3. Cultura.

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias (Oficina de Normas Internacionales y Asuntos Jurídicos UNESCO, 2001).

2.4. Patrimonio.

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial (UNESCO, n.d.).

2.5. Patrimonio cultural.

El patrimonio cultural de una nación o región no está compuesto sólo por monumentos y colecciones de objetos en museos, sino que también por expresiones vivas, intangibles o inmateriales heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes. Por patrimonio cultural se entiende: i) los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pinturas monumentales, elementales o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; ii) los conjuntos: grupo de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico (UNESCO, n.d.).

2.6. Patrimonio cultural inmaterial.

Se entiende aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas - junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Se manifiestan en los siguientes ámbitos:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- Artes del espectáculo;
- Usos sociales, rituales y actos festivos;
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- Técnicas artesanales tradicionales (UNESCO, n.d.).

2.7. Patrimonio alimentario.

Conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su vigencia y sentido (Ministerio de Cultura y Patrimonio, n.d.).

2.8. Entrevista.

Es la técnica de obtención de información a través del dialogo, por lo que requiere de ciertas habilidades por parte del entrevistador. La entrevista puede o no, estar estructurada a partir de un cuestionario (Martínez and Rodriguez, n.d.).

2.9. Encuesta.

La encuesta se fundamenta en el cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las personas (Bocanegra, 2016).

2.10. Revista.

La revista es un tipo de publicación, por lo común semanalmente, que ha de atraerse al lector, no por el interés de la noticia inmediata si no por la utilización de otros elementos técnicos entre los que el “grabado” ocupa el primer lugar. A ello viene precisamente la denominación de la “revista” que “reve” o “vuelve a ver” (Paccha, 2013).

2.11. Revista informativa.

Este tipo de revista tiene como fin comunicar o divulgar cierta información. Estas publicaciones se diferencian de los diarios, ya que los últimos son periódicos, pero no así las revistas (Paccha, 2013).

2.12. Cantón Catamayo.

2.12.1. Historia.

Las entrañas del Valle de Catamayo poseen una gran riqueza histórica, los restos arqueológicos encontrados en Trapichillo y Valle hermoso, son silenciosos testigos que en el sector habitaron culturas milenarias. Según las investigaciones históricas realizados por Hugo Arias Benavides (2001) analizando los estudios de Pío Jaramillo Alvarado y concordando con el criterio de Jijón y Camaño, conjetura que existieron asentamientos humanos de la cultura Palta, aunque en base a las excavaciones de Guffroy (1987) señala que los restos datan del periodo formativo (3500 al 500 A.C.)

En la época colonial tras la llegada de los españoles, los propietarios de las tierras del Valle de Catamayo llamado Cararango, fueron los Padres Jesuitas, quienes construyeron un canal de agua tomando de la quebrada de Trapichillo, denominándola la toma de agua y de esta manera dando origen al nombre de la hacienda de la Toma, estas tierras fueron trabajadas por los Jesuitas hasta 1767, fecha que fueron expulsados por orden de Carlos III

Catamayo tiene como ancestro etno cultural la presencia Afro descendiente, la cual provienen de Nigeria, aunque no existen datos que señalen la fecha exacta de su asentamiento, a partir del año 1564, los alcaldes y corregidores de Zamora, hacen un pedido al Rey de España Felipe II, que “sería necesario traer cuatrocientas piezas de esclavos negros”, -con la finalidad de utilizarlos en la explotación de las minas en esa región-, “Pedro Gonzáles deMendoza en 1622 señala la necesidad de contar con 500 negros”, -como se puede ver- “las peticiones fueron constantes, pero no hay constancia de que la Corona Española haya aceptado los requerimientos (...), no obstante que Gaspar de Peñaloza, le había hecho saber al Rey sobre la decadencia de las ciudades de Yaguarzongo” la raza afro llegó a Loja (Arias. 2010), de acuerdo a Pio Jaramillo Alvarado cuando llegaron los esclavos se produjeron levantamientos y sublevaciones de los Jibaros quedando despobladas las ciudades de Yaguarzongo, motivando que los esclavos se quedasen en el Valle de Catamayo, en los sectores de “Trapichillo, la Algarrobera, el Tingo, Vallesteros, el Arenal y Valle Hermoso en su parte alta” (Arias, 2001)

En 1829 Simón Bolívar mediante Decreto Supremo consagra la Feria de Loja, con la salida de la Virgen de El Cisne de su santuario, resolviendo que cada 18 de Agosto permaneciera la imagen dos días en la Capilla de la Toma, dando origen a la peregrinación de todos los sectores de la comarca, principalmente del Norte del Perú, lo cual ha sido aprovechado por los habitantes de Catamayo para un constante crecimiento comercial

“La Hacienda la Toma perteneció a la parroquia San Pedro de la Bendita hasta 1930, -para ser elevada a la categoría de parroquia civil el 25 de mayo de -1931-, habiéndose nombrado como primer teniente político al Señor Guillermo Samaniego” (Reinoso G. 1985) La creación del Cantón Catamayo tienen como antecedente histórico a partir de 1969, cuando don Flavio Luzuriaga, incentiva al pueblo a luchar por su cantonización, en 1977 se organiza el primer comité pro cantonización, presidido por el Señor Emiliano Gutiérrez, conjuntamente con el Padre Eliseo Arias Carrión como Director. El 01 de septiembre de 1980 la Cámara Provincial de la Provincia de Loja, resuelve declarar la conveniencia de la creación del Cantón Catamayo. El 11 y 12 de diciembre del mismo año el Presidente de la Comisión especial de límites, hace la visita de inspección del área a ser cantonizada. El 06 de Mayo de 1981 la Cámara Nacional de representantes crea el Cantón Catamayo, el 18 de mayo de por disposición del Ab. Jaime Roldos

Aguilera Presidente Constitucional de la República de esa época, se eleva a calidad de Cantón y el 22 de mayo se publica en el Registro oficial. Una vez constituido como cantón el 25 de octubre se convoca a elecciones para nombrar sus autoridades

Se nombró como primer Jefe Político al Señor Cornelio Cedillo, el Primer Presidente del Concejo Municipal al Señor Flavio Luzuriaga, los primeros Concejales los señores: Emiliano Gutiérrez, Gonzalo Piedra, Manuel Palacios Erique, Carlos Ortega, Carlos Quizhpe, Helio Valarezo. La primera Reina del Cantón la Señorita Cecilia del Cisne Espinoza Granda (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.2. Ubicación geográfica.

Ubicación física: Región sierra sur, provincia de Loja, cantón Catamayo.

Ubicación geográfica: Latitud S 4° 0' / S 3° 50' y Longitud: W 79° 30' / W 79° 15'

Coordenadas planas UTM (aprox): Norte: 9557710 / 9576090 y Este: 666530 / 694330 (Instituto Geográfico Militar, n.d.).

2.12.3. División política.

Parroquias Urbanas: Catamayo y San José.

Parroquia Rurales: Guayquichuma, Zambí, El Tambo, San Pedro de la Bendita.

2.12.4. Demografía.

En el cantón Catamayo provincia de Loja existe 30.638 habitantes, los cuales se distribuyen en las siguientes parroquias: Catamayo (23,455), El tambo 4,630, Guayquichuma (383), San Pedro de la Bendita (1,590), Zambí (580).

2.12.4.1. Demografía del cantón Catamayo por parroquias.

Tabla 1-2: Demografía del cantón Catamayo por parroquias.

Nombre de la parroquia	Área			Sexo		
	Urbano	Rural	Total	Hombre	Mujer	Total
Catamayo	22,697	758	23,455	11,577	11,878	23,455
El Tambo	-	4,630	4,630	2,375	2,255	4,630
Guayquichuma	-	383	383	198	185	383
San Pedro de la Bendita	-	1,590	1,590	780	810	1,590
Zambi	-	580	580	296	284	580

Fuente: Instituto Nacional De Estadística Y Censos.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

2.12.5. Clima.

El cantón Catamayo según la clasificación Bio-climas de Holdridge, existen los siguientes climas en la cabecera cantonal es de SECO-SUBTROPICAL a SECO TROPICAL, mientras que en las parroquias el clima es de SECO TEMPLADO a HUMEDO TEMPLADO en la parroquia de Guayquichuma el clima es de HUMEDO SUBTROPICAL esta clasificación se basa a la metodología de Holdridge que toma unidades organizadas por rangos de precipitación, temperatura y piso altitudinal (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.6. Gastronomía.

En la historia del Ecuador existió la influencia de dos grandes culturas que causó un gran impacto en la cultura gastronómica del territorio, la primera se dio cuando el Ecuador formo parte del Tahuantinsuyo; los Inca introdujeron ciertos productos, técnicas y artefactos culinarios, luego de este periodo se produjo la conquista española dando paso al cambio significativo en la cocina nacional, productos como en técnicas de cocción, este mestizaje culinario dio inicio a muchos de los platos gastronómicos que hoy en día tenemos en nuestra cocina.

La gastronomía ecuatoriana en general ha conseguido preservar y mantener muchas recetas y productos nativos de cada región y pueblo, pero del otro lado se debe tomar en cuenta que ha sufrido cambios la alimentación en el país tanto a nivel cultural y nutricional.

La cocina lojana al igual que la catamayense se encuentra influenciadas por los españoles, quienes agregaron el dulce a las preparaciones de estas tierras lo que propicio la elaboración de golosinas, bocadillos, roscones, bizcochuelos etc.

El cantón Catamayo dentro de su rica gastronomía cuenta con exquisitos y deliciosos platos que se ofrecen desde hace muchos años a propios y extraños como lo son:

La deliciosa Cecina, que consiste en una fina lámina de carne como una especie de sábana, que sazonada con sal es secada al sol para posteriormente ser asada a la parrilla por aproximadamente 4 o 5 minutos, este plato infaltable en esta población es acompañado de yuca cocida producida en el cantón y jugoso encurtido.

Arvejas con guineo, sopa elaborada a base de puro guineo verde, arveja seca y quesillo, acompañada de culantro y aguacate.

Los chifles de Catamayo pueden ser de platos pintones o de camote los cuales son fritos en abundante aceite, acompañados de fritada, y si se desea de ensalada de camote y/o mayonesa.

El seco de chivo que a diferencia del chivo al hueso precedente este último del cantón Zapotillo y con una técnica diferente de cocción, es otro de los platillos infaltables de la gastronomía catamayense, la carne de chivo sumergida desde el día anterior en especias y jugo de naranja agria o chicha para que pierda su mal olor natural, es junto al refrito de cebolla, ajo y comido cocida en el jugo de tomate y naranjilla. Esta preparación es acompañada de yuca de la localidad, arroz y ensalada de zanahoria.

El tamal lojano hecho a base de maíz blanco seco (maíz mote), el cual es remojado con un día de anticipación, se cocina por 5 minutos y se muele después se amasa el maíz molido junto con manteca de chanco y sal hasta obtener una masa uniforme la cual se coloca en una hoja de plátano y se añade el relleno de pollo previamente condimentado y frito en manteca junto a cebolla y ajo, se cubre el relleno con masa se envuelve el tamal y se lleva a cocer al vapor, esta preparación es acompañada un rico ají de pepa de zambo y de un buen café de pasar producido en la provincia de Loja.

La miel con quesillo es un poste elaborado con el quesillo fresco, producto lácteo artesanal que se comercializa en toda la provincia de Loja, y que es cubierto totalmente de miel de panela, delicioso poste que es deleitado por chicos y grandes.

2.12.7. Costumbres y tradiciones.

El rodeo en las haciendas.

Cada año por tradición realizaban el rodeo en cada una de las haciendas que consistía en fijar la fecha, realizar la invitación a parientes y amigos de otros lugares para que se den cita, en la casa de hacienda, muy por la mañana, luego del desayuno y una copa de licor con agua caliente o café, se dirigen al campo a traer al ganado para revisarlos, curarlos y los que han nacido en el transcurso del año, ponerles la marca del dueño. Pasado el mediodía acuden al almuerzo a saborear el succulento almuerzo con caldo de gallina criolla, plato especial de seco de chivo, res o pollino (burro tierno) con yuca, y un jarro de chicha. Todo esto culminaba con un acto social de sana diversión, boly, juegos, cachos, chistes, tragos y baile. Al extinguirse las haciendas también han desaparecido parte de esta tradición. En la actualidad, en el barrio Illaca de la parroquia San Pedro de la Bendita todavía se mantiene esta costumbre (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.8. Feria Libre.

En la actualidad, se mantiene la costumbre de vender, los días domingos en la feria libre, carne de burro que, los habitantes la compran para curarse de determinados males como el asma, tos, bronquitis, etc. Y otros porque la consideran agradable a pesar de su alto precio puesto que, es más cara en comparación con las demás carnes del mercado y consumo humano (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.9. Romería a la Virgen de El Cisne.

Es una romería que los creyentes y devotos de la Virgen, especialmente los moradores de Catamayo que, con entusiasmo se prepara para recibir a la Virgen Coronada que parte desde la parroquia el Cisne, el día 17 de Agosto hasta San Pedro de la Bendita, lugar donde permanece hasta el otro día, llegando a Catamayo después de mediodía del 18 de Agosto de todos los años. Es una fiesta religiosa, turística y comercial que dura hasta el 20 del mismo mes, fecha en la cual se dirige a la ciudad de Loja, llegando a esta ciudad pasado el mediodía (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.10. Relatos y cuentos.

En la revista “Ayer, hoy y siempre” cuya autora es la Profesora Grimaneza Reinoso, encontramos Relatos cuentos, leyendas de Catamayo de la cual tomamos lo siguiente: Por el año 1949 una plaga de langostas asoló este lugar consumiendo todo lo que había a su paso, exclusivamente los sembríos, ante esto, llegaron de varios sectores y de otros países, algunos médicos, ingenieros y técnicos que con gasolina y lanza llamas en el lapso de 2 meses y como resultado de este trabajo asomaron algunas personas y fue el propio presidente de la República Galo Plaza quien vino y permaneció por 15 días en Catamayo ayudando personalmente y entre otras actividades, entregó la langosta de oro a un Ing. De apellido Tobón de origen colombiano, como un acto de agradecimiento por la ayuda recibida en la eliminación de las langostas

En las ruinas de la antigua capilla de Catamayo, hoy asentamiento de la Compañía de Ingenieros Nro. 7, salía el cura sin cabeza y los moradores tenían miedo de caminar, en la noche por este lugar

En otra ocasión, un policía contó que, en una noche de ronda, donde ahora es el centro de Salud, vio una mujer vestida de negro de casi dos metros de estatura, que andaba en el aire y en ese momento llegó un compañero suyo, los dos se armaron de valor y fueron a ver de quien se trataba pero, cuando llegaron al lugar no encontraron nada (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.11. Tradiciones:

El saludo:

Don Víctor Manuel Valdivieso cuenta que las personas antiguas salían saludar a todos, con la expresión: “Buenos días de Dios Señor”

Comunicación confidencial:

En la antigüedad, un hombre y una mujer, confidencialmente y para disimular, se comunicaban con un pañuelo

Personas sanas y fuertes:

Antiguamente las personas debían alimentarse bien para mantenerse sanos y fuertes para el trabajo

La esgrima:

Los hombres especialmente, utilizaban la macheta para el trabajo y para la defensa personal

Vestuario:

Tradicionalmente, Los primeros habitantes, dueños de las haciendas se identificaban con la vestimenta de los españoles, usaban camisa o blusa manga larga, sombrero grande y botas que les permitía deslizarse en los terrenos, esquivando el sol y posible ataque de algún reptil o los mosquitos chupadores de sangre. Al llegar la etnia afro descendiente, lo hicieron con su vestuario característico, prefiriendo la ropa de color blanco, sombrero grande y los hombres con machete con vaina en la cintura. En la actualidad todavía los afro descendientes mantienen esta tradición

Los demás habitantes de raza mestiza visten normalmente. Los jóvenes prefieren ropa americana, colores y modelos de última temporada, especialmente la ropa de baño que caracteriza a hombres y mujeres del lugar y turistas (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

2.12.12. Fiestas importantes.

Tabla 2-2: Fechas importantes cantonales y parroquiales del cantón Catamayo.

FECHAS IMPORTANTES CANTONALES Y PARROQUIALES CATAMAYO						
PROVINCIA	LOJA-CANTON CATAMAYO					
MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
FECHAS IMPORTANTES CANTONALES	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: Según calendario Evento: Carnavales Contacto: 2676-575 Lugar específico: Catamayo Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 22 Evento: Cantonización de Catamayo Contacto: 2676-575 Lugar específico: Cantón Catamayo Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO
	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 24 Evento: Día de María Auxiliadora Contacto: 2676-575 Lugar específico: Iglesia Matriz Parque Central Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO

FECHAS IMPORTANTES PARROQUIALES	Día: 09 Evento: Parroquialización de San José Contacto: 2676-575 Lugar específico: San José Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 19 Evento: Homenaje al Patrono San José Contacto: 676-575 Lugar específico: San José Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 10 Evento: Fiestas de la Divina Eucaristía Contacto: 2676-575 Lugar específico: El Tambo Programación: Si
	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 24 Evento: Fiestas en honor a la Virgen del Carmen Contacto: 2676-575 Lugar específico: Zambi Programación: Si
	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 29 Evento: Parroquialización de San Pedro de la Bendita Contacto: 2676-575 Lugar específico: San Pedro de la Bendita Programación: Si

MES	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
FECHAS IMPORTANTES CANTONALES	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 18 Evento: Fiesta Religioso Comercial Contacto: 2676-575 Lugar específico: Cantón Catamayo Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 1-2-5 Evento: Feriado difuntos, Priostes despedida Virgencita Contacto: 2676575 Lugar específico: Catamayo Programación: Si	Día: 31 Evento: Concurso Monigotes y Testamentos Contacto: 2676575 Lugar específico: Catamayo Programación: Si
	Día: 19 Evento: Parroquializacion de Zambi Contacto: 2676-575 Lugar específico: Parroquia Zambi Programación: Si	Día: 10 Evento: Parroquializacion de El Tambo Contacto: 2676-575 Lugar específico: El tambo Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 28 Evento: Homenaje a San Judas Tadeo Contacto: 2676575 Lugar específico: Zambi Programación: Si	Día: 6-17 Evento: Romería Virgen del Cisne Contacto: 2676575 Lugar específico: San Pedro de la Bendita Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO
	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 29 Evento: Parroquializacion de Guayquichuma Contacto: 2676-575 Lugar específico: Guayquichuma Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO
FECHAS IMPORTANTES PARROQUIALES	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	Día: 10 Evento: Homenaje a San Vicente Ferrer Contacto: 2676-575 Lugar específico: Parroquia Zambi Programación: Si	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO	NO REGISTRA INFORMACIÓN DE EVENTO

Fuente: Coordinación de Turismo, Cultura y Deporte GAD-Catamayo.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

2.12.13. Etnicidad.

Tabla 3-2: Grupos étnicos en el cantón Catamayo.

Auto identificación	Sexo				Total	
	Hombres		Mujeres			
	N°	%	N°	%	N°	%
Mestiza	13.389	49,7	13.573	50,4	26.962	88,0
Afro descendiente	941	48,0	1.022	52,0	1.963	6,4
Blanco	595	50,8	577	49,2	1.172	3,8
Mulato/a	149	60,0	101	40,4	250	0,81
Indígena	46	44,7	57	53,3	103	0,33
Montubio	42	47,0	46	52,9	87	0,28
Negra	50	64,9	27	35,0	77	0,25
Otro/a	15	62,5	9	37,5	24	0,07
Total	15.226	100,0	15.412	100,0	30.638	100

Fuente: INEC Censo Económico 2010.

Realizado por: UGDT. 2011.

2.12.14. Atractivos turísticos.

Según (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013) el cantón Catamayo cuenta con 27 atractivos turísticos.

Tabla 4-2: Atractivos turísticos del cantón Catamayo.

Categoría	Activo por tipo	Activo
Sitios Naturales	Ríos	3
	Arboles	1
	Fenómenos Espeleológico	4
Manifestaciones Culturales	Historia	4
	Realizaciones técnicas y científicas	10
	Realizaciones artísticas contemporáneas	1
	Etnografía	1
	Acontecimientos programado	3

Fuente: Unidad de Gobernabilidad y Desarrollo Territorial G.A.D.C.,

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

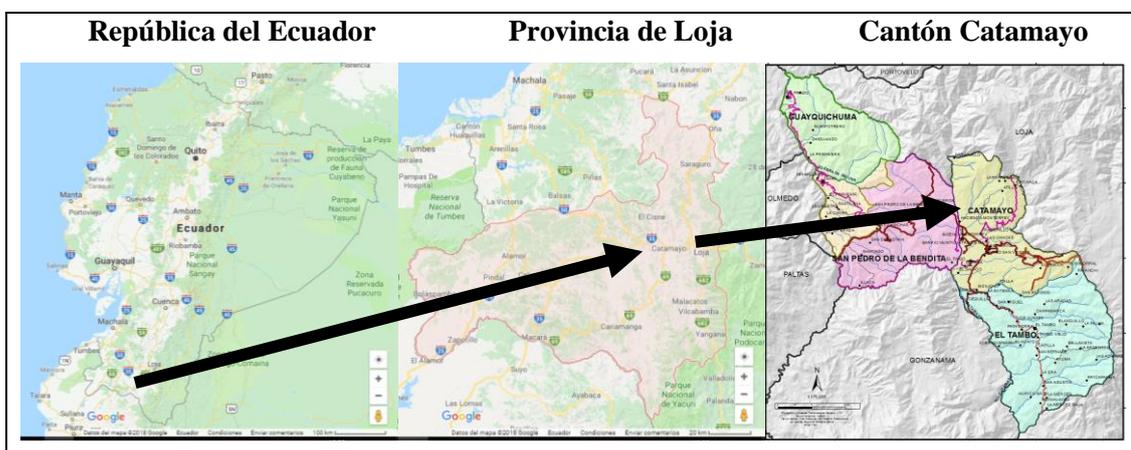
CAPÍTULO III.

3. METODOLOGÍA.

3.1. Localización y temporalización.

El presente estudio etnográfico se llevó a cabo en el cantón Catamayo, al noreste de la Provincia de Loja, mediante la identificación de las preparaciones representativas para fortalecimiento de su cultura.

Tabla 1-3: Localización del sitio de estudio.



Fuente: Google, 2018, (Mapa de Ecuador, provincia de Loja), POT, 2012.

3.2. Variables.

3.2.1. Identificación.

Independiente: Gastronomía.

Dependiente: Identidad Cultural.

3.2.2. Definición.

Gastronomía: El arte del bien comer y el bien beber. También, aunque no tan habitual, se la conoce como Gastrología, o sea el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el gaster, que significa vientre, y noma que significa ley o norma (Miguel Jordá, 2011).

Identidad cultural.- El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias (Molano L., 2007).

3.2.3. Operacionalización.

Tabla 2-3: Operacionalización de variables.

Variable	Categoría	Indicador
Independiente: Gastronomía	Preparaciones	Representativa No representativa
	Eventos	Festivos Cotidianos Religiosos
Dependiente: Identidad Cultural.	Cultura	Tradiciones Costumbres
	Transmisión de Saberes	Familiar Educativa Profesional

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

3.3. Tipo y diseño de estudio.

Los métodos utilizados en la investigación fueron:

Investigación exploratoria: es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimientos (Arias, 2012).

Investigación descriptiva: consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubica en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere (Arias, 2012).

Investigación de campo: consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental (Arias, 2012).

Investigación no experimental: Es el tipo de investigación en la que no se hacen variar intencionalmente las variables independientes. En la investigación no experimental se observan fenómenos tal y como se presentan en su contexto natural, se obtienen datos y después estos se analizan (Ortiz Uribe, 2003).

Investigación de corte transversal: también llamada seccional o sincrónica, es aquella que se basa en las observaciones recogidas de una muestra específica en un único periodo determinado en el tiempo. En ella se hace un corte perpendicular, por así decirlo, de una situación en un momento dado y se estudia su estructura (DEL RÍO SADORNIL, 2013).

Método teórico.- Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera sensorial. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción (Martínez and Rodríguez, n.d.).

Método empírico.- Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan revelar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detección sensorial, a través de

procedimientos prácticos con el objeto y diversos medios de estudio (Martínez and Rodriguez, n.d.).

Los instrumentos que se utilizaron para levantar información fueron:

Encuesta.

La encuesta se fundamenta en el cuestionario o conjunto de preguntas que se preparan con el propósito de obtener información de las personas (Bocanegra, 2016).

Entrevista.

Es la técnica de obtención de información a través del dialogo, por lo que requiere de ciertas habilidades por parte del entrevistador. La entrevista puede o no, estar estructurada a partir de un cuestionario (Martínez and Rodriguez, n.d.).

3.4. Población y muestra.

Mediante el último registro de población por grupos de edad presentado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), nos presenta el total de 2.450 pobladores de 60 años en adelante en el ámbito urbano y rural del cantón Catamayo.

Tabla 3-3: Población por grupo de edad Catamayo.

Población según el sector	60 años en adelante
URBANO	2,319
RURAL	131
Total	2,450

Fuente: INEC.

Elaborado por: Rocío Adrián.

Dicha cifra de pobladores fue tomada para la aplicación de la presente fórmula y así obtuvo el número de encuestas que se aplicó.

$$n = \frac{m}{e^2(m - 1) + 1}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra de estudio

m= Tamaño de la población

e= Error admisible (10%)

$$n = \frac{2450}{0,10^2(2450 - 1) + 1}$$

→ Universo

$$n = \frac{2450}{25,49}$$
$$n = 96.12$$

→ Muestra

Mediante la fórmula anteriormente aplicada, a la población finita del cantón Catamayo comprendida en la edad de 60 años en adelante se tuvo como resultado 96, número de encuestas que fueron aplicadas en dicha población.

Mediante el catastro turístico del cantón Catamayo de 2017 se identificó a 8 establecimientos de Alimentos y Bebidas, en la clasificación de restaurantes de segunda y tercera categoría, locales que llevan muchos años en el mercado elaborando y comercializando la comida representativa de la localidad. Éste es el grupo de estudio en el cual se aplicó la entrevista.

Tabla 4-3: Catastro turístico del cantón Catamayo 2017.

N	Nombre	Categoría	Clasificación
1	Asadero el forastero	Tercera	Restaurante
2	Cecinas viejo lucho65-75	Tercera	Restaurante
3	Lucio's	Segunda	Restaurante
4	Meson del valle	Tercera	Restaurante
5	Mama toya	Tercera	Restaurante
6	Restaurante y asaditos pp's	Tercera	Restaurante
7	Tipico	Tercera	Restaurante
8	Parrilladas lojanito	Segunda	Restaurante

Fuente: Catastro Turístico 2017.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

3.5. Diagrama de procesos.

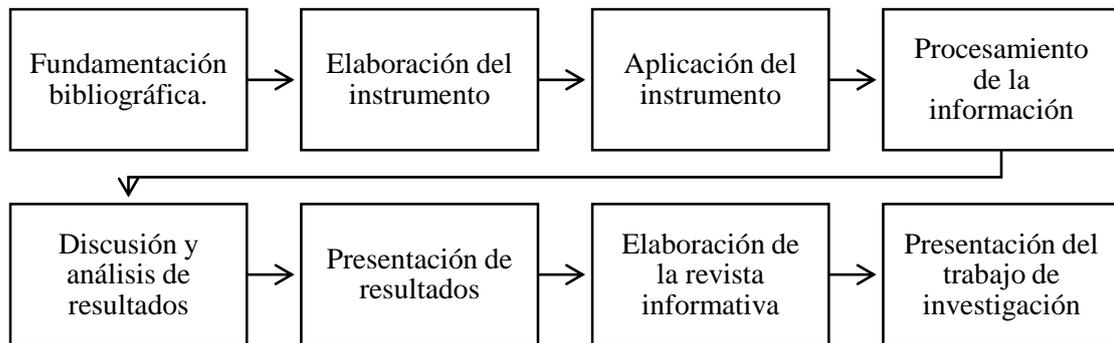


Figura 1-3: Diagrama de procesos.

Realizado por: Rocío Adrián.

3.6. Descripción de procedimientos.

3.6.1. *Fundamentación bibliográfica.*

Se desarrolló la recopilación de información histórica, bibliográfica, cultural para el levantamiento de información necesaria para establecer la cultura gastronómica del cantón y las características de los platos representativos de la localidad.

3.6.2. *Elaboración del instrumento.*

Las encuestas se aplicaron a los pobladores del cantón Catamayo de 60 años en adelante. La entrevista fue una herramienta básica que ayudó a recopilar información clara y precisa a través de los establecimientos de alimentos y bebidas identificados mediante el catastro turístico del cantón.

3.6.3. *Aplicación del instrumento.*

Se puso a prueba los instrumentos, los cuales fueron aplicados a personas de establecimientos de A y B que conocían del tema y personas de 60 años en adelante que brindaron información clara y precisa.

3.6.4. *Procesamiento de la información.*

El procesamiento de información se realizó de forma manual y electrónica, se recopiló el instrumento de evaluación y los resultados se ingresaron a una base de datos para su posterior tabulación y análisis.

3.6.5. *Discusión y análisis de resultados.*

Con los resultados que se obtuvieron por medio de los instrumentos se procedió a la revisión y análisis de los mismos, se dio a conocer los resultados por medio de documentación escrita.

3.6.6. *Presentación de resultados.*

Una vez seleccionada la información relevante, entendible, precisa y consistente se presentó los resultados obtenidos en el Capítulo IV de la presente investigación.

3.6.7. *Elaboración y diseño de la revista informativa.*

Con la información que se obtuvo como resultado de la investigación, se realizó el diseño de la Revista Informativa.

3.6.8. *Presentación del trabajo investigativo.*

Presentación del documento impreso de la investigación etnográfica con el tema: “ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA DEL CANTÓN CATAMAYO COMO PARTE DE SU IDENTIDAD CULTURAL, 2017” al tribunal de defensa.

CAPÍTULO IV.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

El presente capítulo tiene como objetivo exponer los resultados obtenidos de la investigación, el análisis e interpretación de la información arrojada por los instrumentos aplicados, dichos resultados se presentan de manera dinámica por medio de cuadros y gráficos de datos para facilitar su comprensión.

4.1. Referentes teóricos relacionados con la gastronomía y la identidad cultural del cantón Catamayo.

Tabla 1-4: Referentes Teóricos.

Autor	Definición
(Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012)	Gastronomía representativa: Conjunto de actividades y conocimientos propios de un pueblo que a través de su muestra culinaria da a conocer la naturaleza de la población, su estilo de vida, su cultura y por la cual se puede comprender un destino turístico a profundidad.
(Oficina de Normas Internacionales y Asuntos Jurídicos UNESCO, 2001)	Cultura: Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social y que abarca, además de las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias.
(Molano, 2007)	Identidad cultural: Encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias.

(Arévalo, 2004)	<p>Tradiciones:</p> <p>Conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente.</p>
(Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013)	<p>Historia:</p> <p>En la época colonial tras la llegada de los españoles, los propietarios de las tierras del Valle de Catamayo llamado Cararango, fueron los Padres Jesuitas, quienes construyeron un canal de agua tomando de la quebrada de Trapichillo, denominándola la toma de agua y de esta manera dando origen al nombre de la hacienda de la Toma, estas tierras fueron trabajadas por los Jesuitas hasta 1767, fecha que fueron expulsados por orden de Carlos III</p>

Realizado por: Rocío Adrián, 2017

4.2. Identificación de los platos más representativos del cantón Catamayo, así como ingredientes y métodos utilizados para sus preparaciones.

Mediantes los instrumentos de investigación que en ésta enografía fueron aplicados (encuesta y entrevista) se logró recolectar la información requerida para el desarrollo y cumplimiento del segundo objetivo del estudio etnográfico.

4.2.1. Encuesta.

La encuesta fue aplicada a noventa y seis personas de la población del cantón Catamayo mayores de sesenta años, por la cual se pudo conocer que platos son considerados representativos de su gastronomía.

DATOS GENERALES

Edad de las personas encuestadas.

Tabla 2-4: Edad de los encuestados.

Rango	Años	%
de 60 a 69 años	16	17
de 70 a 79 años	43	45
de 80 a 89 años	30	31
de 90 en adelante	7	7
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

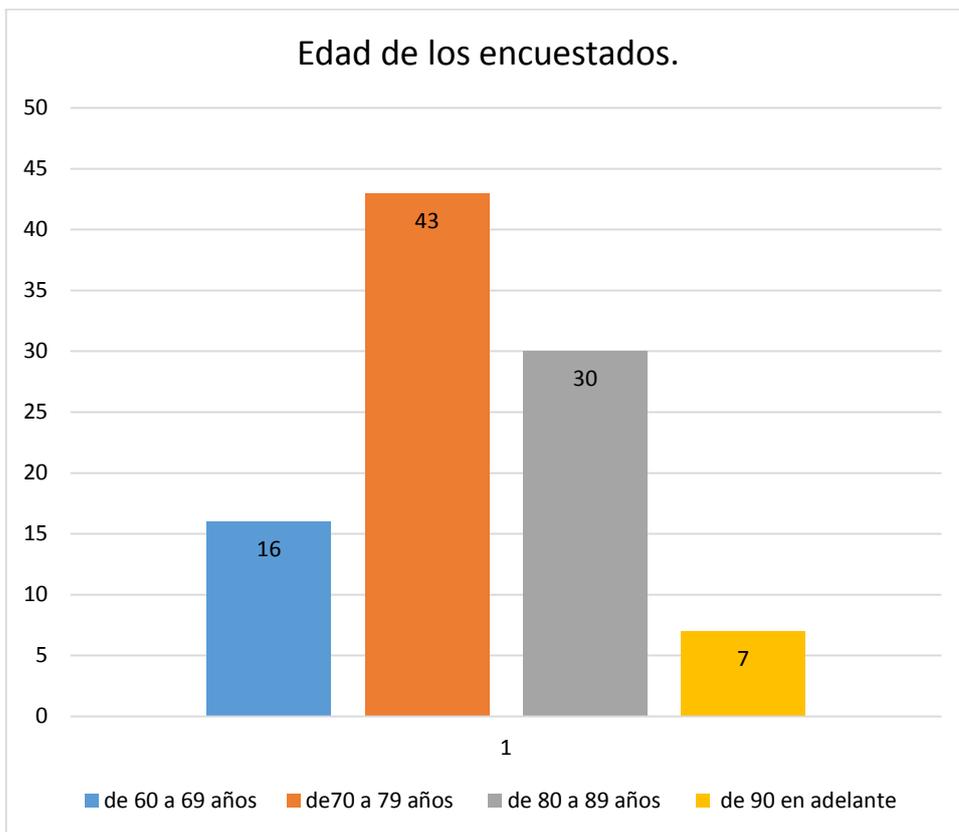


Figura 1-4: Gráfico de porcentaje de edad de los encuestados.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

La edad se entiendo como el tiempo que una persona ha vivido, contando desde su nacimiento, en este lapso el hombre conoce y descubre muchas realidades de su entorno entre ellas la cultura, habito, creencia y gastronomía de su pueblo, entre más edad tenga una persona más cúmulo de conocimiento tendrá. Por ello la edad de los encuestados es el principal discriminante de la encuesta para cumplimiento de la muestra de la investigación. En los datos generales de la misma se obtuvo más del sesenta por ciento de encuestados de edad 60 a 79 años y treinta y ocho por ciento de personas de 80 años en adelante, siendo favorable y optima la muestra con la que se trabajó en la primera etapa de recolección de información.

Las personas en la etapa de la adultez conservan en sus vidas conocimientos acumulado de etapas anteriores sobre los valores, creencias, costumbres y tradiciones de su pueblo, los mismos que fueron obtenidos de generaciones anteriores y que fueron acogidos por ellos de manera hereditaria, y que al igual que sus antepasados en la mayoría de casos son transmitidos a sus hijos y nietos, repitiendo la práctica de conservación de saberes en la línea del tiempo.

Sexo de los encuestados.

Tabla 3-4: Sexo de las personas encuestadas.

Indicador	Respuesta	%
Masculino	51	53
Femenino	45	47
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

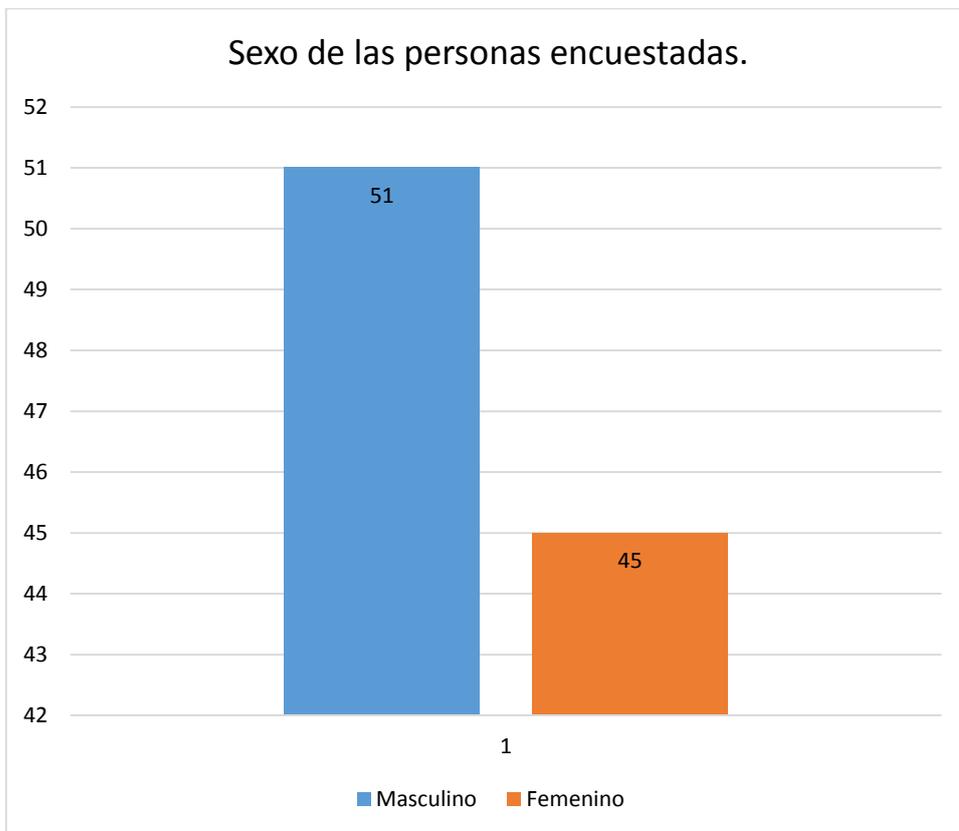


Figura 2-4-: Gráfico de porcentaje del sexo de los encuestados.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

El sexo es la condición orgánica masculina o femenina de los seres vivientes que diferencia a los machos de las hembras, estas características biológicas de los ser humano permite la agrupación de las personas en conjuntos de estudios de diferentes ámbitos como etnográficos, socio culturales entre otros.

En el preste trabajo etnográfico esta condición no es relevante para el levantamiento de información, pero si es un indicador demográfico para conocer la realidad de las personas adultas en cantón Catamayo. En el grupo de estudios de esta investigación comprendido de personas de 60 años en adelante, a quienes fueron dirigida las encuestas, el sexo masculino es predominantes frente al grupo femenino con más del cincuenta por ciento, esta pequeña deferencia del 6% se puede justificar esta diferencia debido a diversos factores como migración, tasa de mortalidad entre otras.

Pregunta 1.

¿Cuántos años lleva usted residiendo en el cantón Catamayo?

Tabla 4-4: Tiempo de residencia en el cantón Catamayo.

Rango	años	%
de 1 a 9 años	1	1
de 10 a 19 años	3	3
de 20 a 29 años	1	1
de 30 a 39 años	2	2
de 40 a 49 años	7	7
de 50 a 59 años	11	11
de 60 a 69 años	25	26
de 70 a 79 años	26	27
de 80 a 89 años	16	17
de 90 en adelante	4	4
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

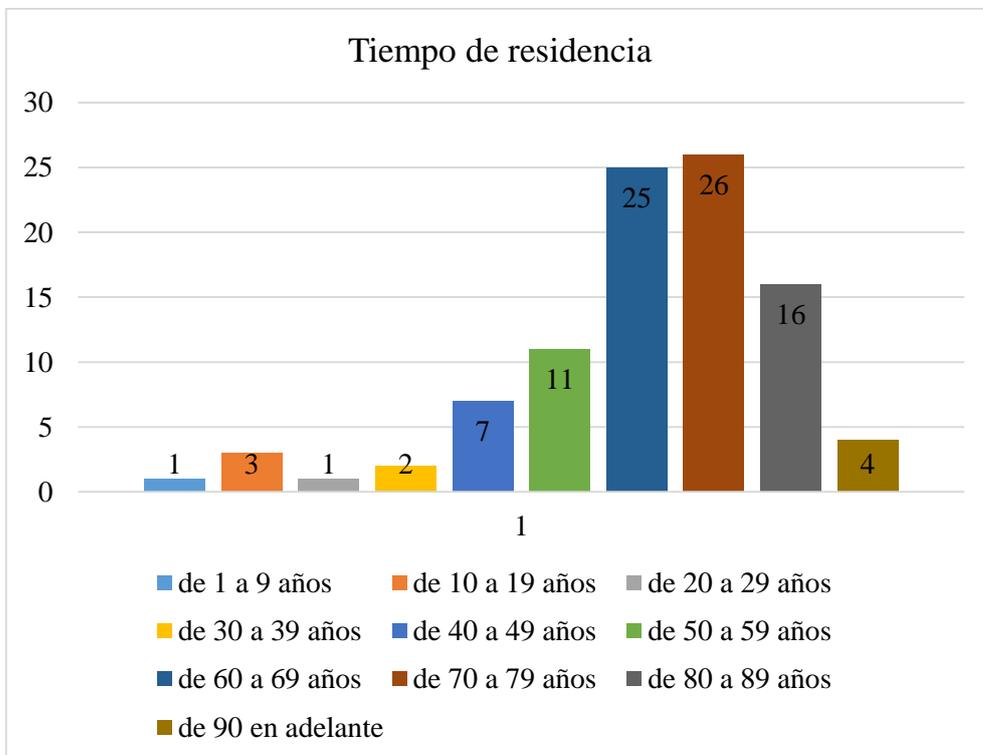


Figura 3-4: Gráfico de porcentaje del tiempo de residencia.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

Un hecho relevante que se debe tener en cuenta en la investigación, es que no todas las personas adultas originarias de una localidad son acreedoras de conocimiento y saber de su pueblo de origen, si se han apartado del lugar por largos ciclos de tiempo dejando de vivir y palpar la realidad de las costumbres como las tradiciones de su región, por ellos muchas personas que no necesariamente son oriundas de un territorio específico del país pero han vivido largos periodos de tiempo en dichos lugares llegan a conocer y vivir intensamente sus tradiciones al igual que las costumbres, convirtiéndose tanto en receptores como transmisores de estos saberes y conocimiento.

Esta apreciación es el motivo por el cual, el primer factor a conocer es el tiempo de residencia de los pobladores en el cantón Catamayo, y no necesario el conocer si es oriundo o no del lugar. En los resultados obtenidos de noventa y seis personas quienes participaron en la encuesta observamos que el catorce por ciento lleva residiendo de entre 1 a 49 años en el cantón, el ochenta y cinco por ciento restantes vive de 50 años a más en dicho lugar.

Lo cual fue un principio favorable para la obtención de información ya que garantiza que las fuentes al residir muchos años en el sector conocen y han vivido a profundidad las costumbres, festividades, gastronomía, tradiciones entre otros elementos de la cultura del pueblo.

Pregunta 2.

Del siguiente listado por favor escoja máximo tres opciones de preparaciones que usted considera que son las más representativas del cantón Catamayo.

Tabla 5-4: Preparaciones representativas.

Indicador	96 personas 3 respuestas por C/U	%
La Cecina	88	92
Arvejas con guineo	84	88
Seco de chivo	63	66
Tamal Lojano	18	19
Miel con quesillo	15	16
Chifles de Catamayo	10	10
Otro	10	10
Total personas encuestadas	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

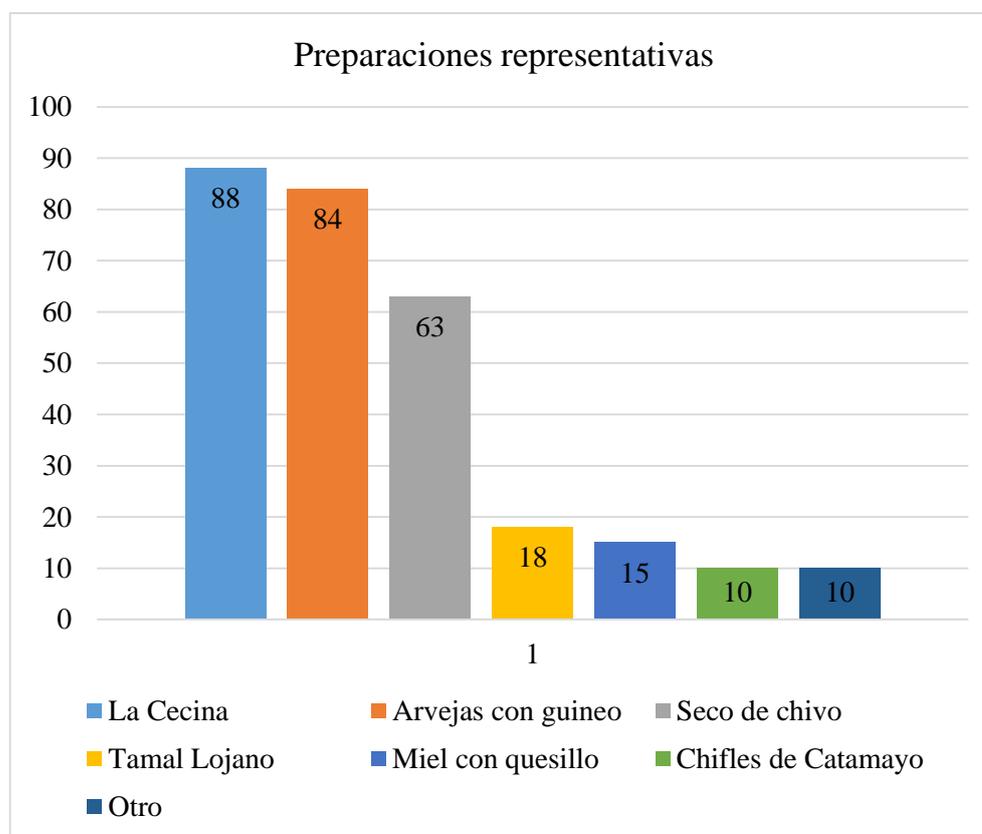


Figura 1-4: Gráfico de porcentaje de las preparaciones representativas.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

La representatividad en términos generales se define como: rasgo o conjunto de rasgos característicos de alguien o algo y que sirve para distinguirlo de otras personas o cosas (Español Oxford living Dictionaries, n.d.).

La población encuestada del cantón Catamayo manifiesta que dentro de la gastronomía representativa catamayense los platos que se destacan son: la Cecina, Arvejas con guineo y Seco de chivo, preparaciones gastronómicas aventajadas con un ciento noventa y uno por ciento de las restantes siendo así estos tres platos insignes abanderados de la representatividad gastronómica del cantón Catamayo.

La cecina sin duda alguna es el plato estrella por muchos factores algunos de ellos se debe a que la materia prima además de los otros ingredientes se encuentran, comercializan y cultivan en la localidad, el tiempo de cocción de este plato es mínimo, la técnica de cecinar la carne de cerdo (materia prima) como el secado es una tradición que se mantiene tanto en el ámbito comercial o público y doméstico o privado de la población.

Por otro lado la arveja con guineo es una sopa fácil de preparar que no puede faltar en la dieta diaria del catamayense, la base de este plato es la arveja seca que es remojada con día de anticipación para cocción, el quineo verde y el quesillo y demás ingredientes son de fácil cultivados y producidos en la localidad.

A diferencia de sopa mencionada el seco de chivo que es un plato que se consume ocasionalmente o fines de semana pero que al igual que las demás preparaciones su materia prima es de fácil acceso, esta deliciosa preparación que es acompañada de yuca del cantón, es demandada por propios y extraños de cantón.

Pregunta 3.

ESCOJA UNA OPCIÓN ¿Por qué considera usted que estos platos son representativos del cantón Catamayo?

Tabla 6-4: Representatividad de los platos.

Indicador	1 Respuesta*persona	%
Han sido transmitidos de generación en generación	58	41
Contienen productos de la zona	30	31
Origen de la preparación	8	8
Otro	0	0
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

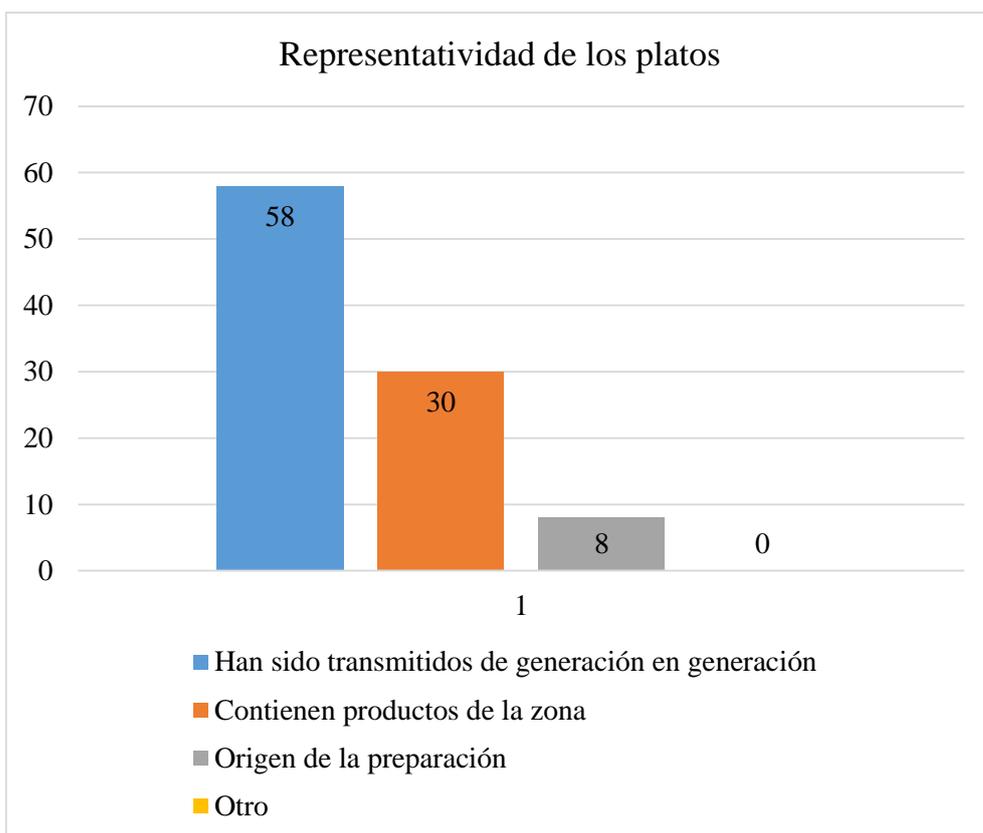


Figura 2-4: Gráfico de porcentaje de la representatividad de los platos.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

La gastronomía representativa encierra un conjunto de actividades y conocimientos propios de un pueblo que a través de su muestra culinaria da a conocer la naturaleza de la población, su estilo de vida, su cultura y por la cual se puede comprender un destino turístico a profundidad (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

El factor primordial que consideran los encuestados para que la cecina, arveja con guineo y seco de chivo sean los platos representativos del cantón Catamayo, es el tiempo de existencia que estos platos tienen en la localidad, ya que los adultos mayores recuerdan con facilidad el haber ingerido alguna de estas preparaciones desde temprana edad pero muchos de ellos no saben o desconocen el origen de estos platos.

El veinte por ciento de los encuestados que cree que una de las causas por la cual se deberían considerar estos platos representativos es porque han sido transmitidos de generación en generación ya que han tenido la oportunidad de convivir con personas adultas, abuelos o bisabuelos que les han transmitido conocimientos históricos, culturales y gastronómicos.

Pero sin duda alguna el factor tiempo garantiza y da a conocer que estas elaboraciones culinarias se han mantenido al pasar de los años con mínimas alteraciones para así convertirse en la actualidad en los referentes gastronómicos del cantón Catamayo.

Pregunta 4.

¿De qué bebida se acompañaban años atrás estos platos representativos?

Tabla 7-4: Bebida que acompañaba los platos representativos de Catamayo.

Indicador	Respuesta	%
Café	11	11
Horchata	62	65
Fresco de arroz	17	18
Jugo de Caña	6	6
Otra	0	0
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

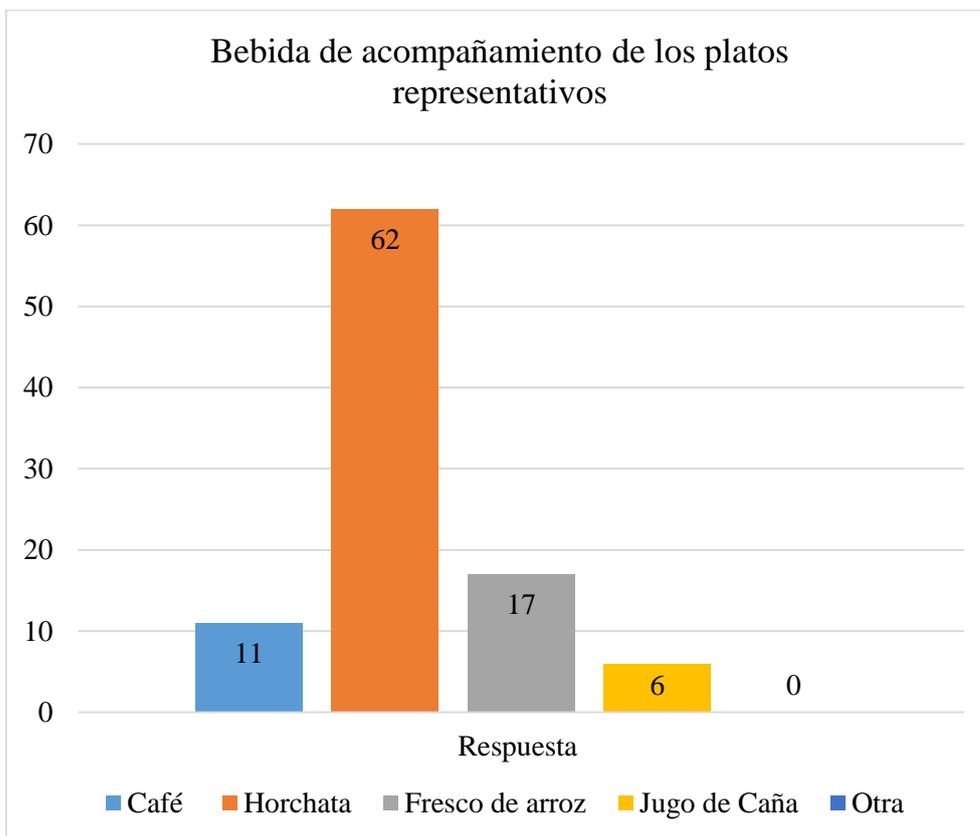


Figura 3-4: Gráfico de porcentaje de bebida de acompañamiento.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

Las bebidas aromatizadas son bebidas carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, esencias naturales deterpenadas, agentes aromáticos, edulcorantes naturales o artificiales y otros productos autorizados (“BOE,” 1967).

Más del cincuenta por ciento de los pobladores del cantón Catamayo manifiestan que acompañaban sus comidas principalmente de la horchata, tradición que en la actualidad se mantiene entre su pobladores ya que esta bebida es considerada principalmente medicinal entre otras muchas propiedades que le tribuyen los consumidores de esta bebida.

La horchata es una infusión de color vino con una tonalidad rojiza suave, esta bebida infaltable en toda la provincia de Loja, se realiza a bases de un conjunto de diversas hierbas medicinales y aromáticas, de acuerdo a varias investigaciones de estudiantes como tesis le atribuyen a esta bebida diversas propiedades hidratantes, diuréticas, energizantes, anti estrés entre otras.

En gran parte de la provincia de Loja se cultiva y comercializa las diversas plantas necesarias para la elaboración de la horchata, estas hierbas tienen la particularidad de ser cosechadas en cualquier época del año teniendo así los habitantes del cantón el fácil acceso a la materia prima para la elaboración de ésta refrescante bebida, que puede ser consumida fría o caliente en cualquier hora del día por su color peculiar llama mucho la atención de turistas y personas de paso que deciden tomar un descanso en este lugar para deleitar la gastronomía que ofrece el cantón.

Pregunta 5.

¿Cree usted que estos platos han sufrido algún tipo de cambio en el proceso de elaboración?

Tabla 8-4: Cambio en el proceso de elaboración.

Indicador	Respuestas	%
Mucho	1	1
Bastante	3	3
Poco	52	54
Nada	40	42
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

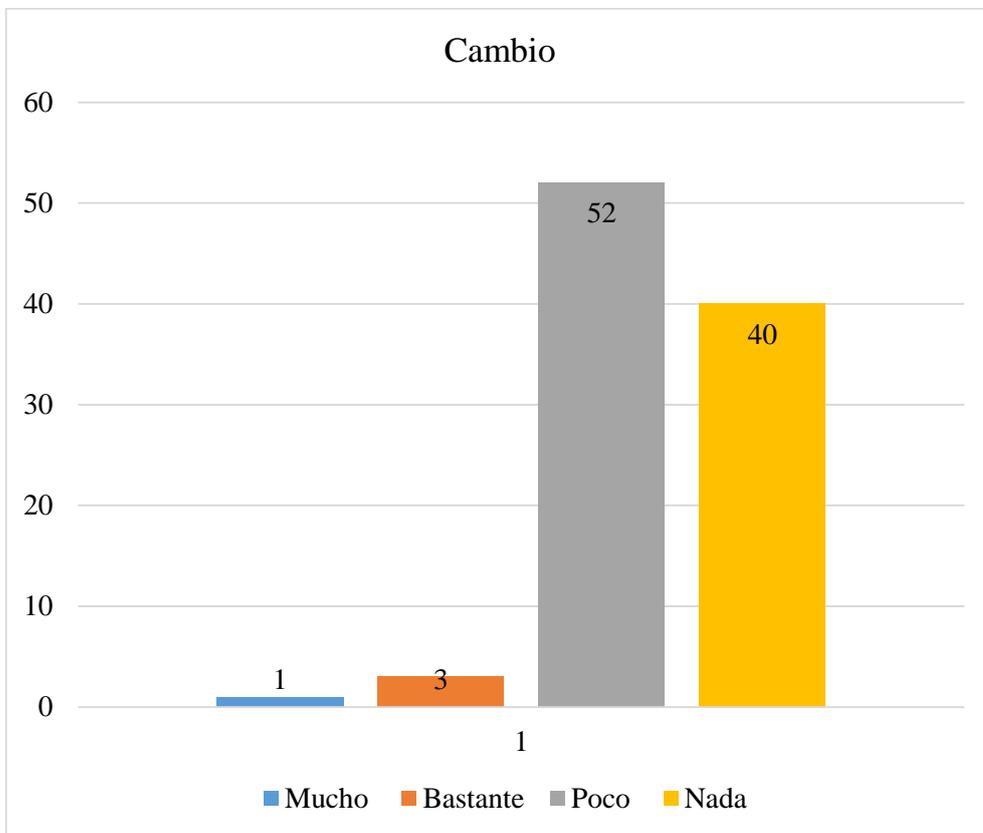


Figura 4-4: Gráfico de porcentaje de cambio en el proceso de elaboración.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

La transformación de los modelos alimentarios y de los sistemas alimentarios, debido a los tipos de desarrollo que se han impulsado con la globalización y por el tipo de políticas económicas instrumentadas a nivel global, nacional, regional y local, puede verse reflejada en los cambios que han ocurrido en la cocina tradicional regional (Torres et al., 2009).

El cincuenta y cuatro por ciento de los encuestados afirman que con el pasar de los años los platos representativos de la gastronomía catamayense han sufrido “Poco” cambios en el proceso de elaboración, frente a un cuarenta y dos por ciento que no están de acuerdo con esta afirmación y que aseguran que “Nada” de cambios han sufrido estas preparaciones se puede justificar este criterio debido a que en su entorno familiar o privado las costumbres gastronómicas, conocimientos y técnicas heredadas por sus antepasados son herencias indiscutibles a cambiar.

Claramente es propicio la recopilación de información de costumbres, tradiciones e historia de la gastronomía local representativa para dar a conocer a propios y extraños su inicio y como a lo largo de los años ha tenido que verse afectada y porque factores a ocurrido este hecho.

Pregunta 6.

ESCOJA UNA OPCIÓN ¿Cuál cree usted que es el principal utensilio de cocina que han dejado de usar actualmente?

Tabla 9-4: Utensilio de cocina que han dejado de usar.

Indicador	Respuestas	%
Cucharas de palo	28	29
Ollas de barro	33	34
Vajilla de barro	24	25
Piedra de moler	11	11
Otro	0	0
Total	96	100

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

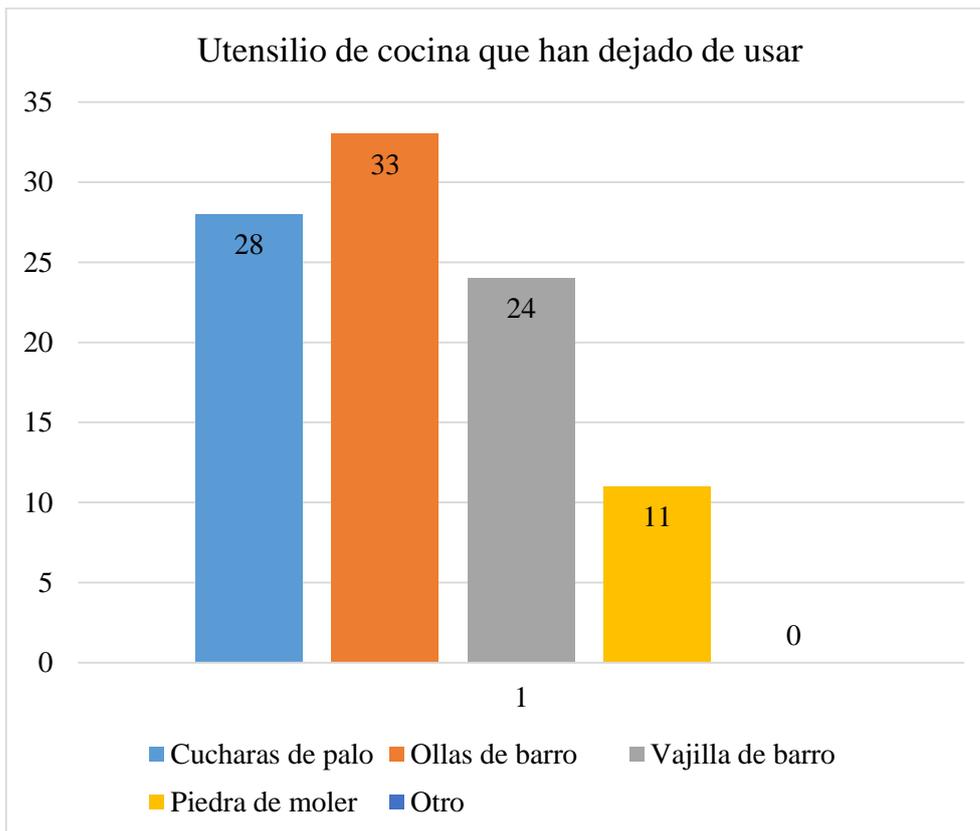


Figura 5-4: Gráfico de porcentaje de utensilios dejados de usar.

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

La transformación alimentaria es quizás uno de los procesos en los que se expresa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura (Torres et al., 2009).

El treinta y cuatro por ciento de personas encuestadas manifestaron que con pasar de los años las ollas de barro, junto a las cucharas de palo con el veinte y nueve por ciento, han sido los dos principales utensilios de cocina que se ha dejado de usar parcialmente en la cocina catamayense, el treinta y seis por ciento restante, considera que la vajilla de barro y la piedra de moler son el menaje que se ha dejado de emplear, con ello se dando paso a que surjan alteraciones en el proceso de elaboración como también en la cultura gastronómica local.

Debido a la modernización gran parte de la población tanto en el ámbito comercial o público como en el doméstico o privado de la población, han implementado instrumentos de cocina de materiales distintos a los mencionados, cambiando la singularidad de la identidad gastronómica de estos platos representativos, repercutiendo también en los hábitos gastronómicos que hoy en día tienden a tener las nuevas generaciones. Al conocer ésta baja o pérdida parcial de utilización de menaje de cocina nos permite conocer la existencia de una realidad de poco interés de conservar la tradición culinaria de los platos representativos del cantón.

4.2.2. Entrevista

En base a los resultados obtenidos de las encuestas dirigidas a 96 habitantes del cantón Catamayo, se aplicó; la entrevista a 8 establecimientos de A y B de segunda y tercera categoría identificados mediante el catastro turístico del cantón Catamayo del 2017, establecimientos que se dedican a la elaboración y comercialización de la comida representativa de la localidad y que llevan largos años en el mercado. Este instrumento permitió conocer los proceso de elaboración de las preparaciones representativas del lugar, cambios que han sufridos estos procesos y debido a que se han producido estos cambios en el caso de haber ocurrido, entre otras manifestaciones que se presentan en la matriz general de resultados.

Tabla 10-4: Matriz general de resultados de entrevistas.

LA CECINA										
Conocimiento		Consumo Evento	Proceso de elaboración			Cambio en el proceso de elaboración			Tradiciones y costumbres	Fuente
Generación	Años en el mercado		Ingredientes	Métodos de cocción	Utensilios y equipo	Ingredientes	Métodos de cocción	Factores de cambio		
Abuelos	50 aproximadamente.	Festiva	Carne de chanco Yuca Encurtido	Asar a la parrilla	Parrilla Ollas Cuchillo	Arroz	Fritura	Menor tiempo y cuidado	Romería de la Virgen del Cisne Saludo	Asadero el forastero
Padres	55 aproximadamente.	Cotidiano	Carne de chanco Yuca Encurtido	Asar a la parrilla	Parrilla Cucharas Ollas	S/Inf	S/Inf	S/Inf	Feria libre	Cecinas viejo lucho65-75
Padres	45 aproximadamente.	Festiva	Yuca Chancho Cebolla	Asar a la parrilla	Parrilla Ollas Cucharas	S/Inf	S/Inf	S/Inf	Vestimenta	Parrilladas lojanito
ARVEJA CON GUINEO										
Conocimiento		Consumo Evento	Proceso de elaboración			Cambio en el proceso de elaboración			Tradiciones y costumbres	Fuente
Generación	Años en el mercado		Ingredientes	Métodos de cocción	Utensilios y equipo	Ingredientes	Métodos de cocción	Factores de cambio		
Padres	39 aproximadamente.	Cotidiano	Guineo Arvejas Quesillo	Cocción a gas	Cucharon Ollas Cuchillo	S/Inf	S/Inf	S/Inf	Romería de la Virgen del Cisne	Meson del valle
Abuelos	40 aproximadamente.	Cotidiano	Arvejas Guineo Quesillo	Cocción a gas	Ollas Cucharon Cuchillo	S/Inf	Cocción a leña	Modernización	Romería de la Virgen del Cisne	Mama toya

Abuelos	30 aproximadamente.	Cotidiano	Quesillo Arvejas Guineo	Cocción a gas	Cuchillo Ollas Cucharon	S/Inf	S/Inf	S/Inf	Feria libre	Restaurante y asaditos pp's
SECO DE CHIVO										
Conocimiento		Consumo Evento	Proceso de elaboración			Cambio en el proceso de elaboración			Tradiciones y costumbres	Fuente
Generación	Años en el mercado		Ingredientes	Métodos de cocción	Utensilios y equipo	Ingredientes	Métodos de cocción	Factores de cambio		
Padres	30 aproximadamente.	Festiva	Carne de chivo Yuca Arroz Zanahoria	Cocción a gas	Ollas Cuchara Cuchillo	S/Inf	Cocción a leña	Facilidad Tiempo	Romería de la Virgen del Cisne	Tipico
Abuelos	45 aproximadamente.	Religiosa	Carne de chivo Yuca Arroz Zanahoria	Cocción a gas	Olla Cucharon Cuchillo	S/Inf	S/Inf	S/Inf	Vestimenta Romería de la Virgen del Cisne	Lucio's
LA HORCHATA										
Producción materia Prima			Propiedades y atributos			Preferencia		Fuente		
Producción en toda la provincia Loja Fácil acceso Color particular Aroma y sabor único			Medicinal Refrescante Natural Hidratante Bebida tradicional de la Provincia de Loja			Turistas Residentes		Sra. Juana Sinche Sra. María Vuele Chef Luis Alvear		

Realizado por: Rocío Adrián, 2017.

Las personas de los establecimientos de A y B a quienes fue dirigida la entrevista tienen de 30 a 50 años de experiencia en la elaboración en el ámbito comercial o público de los platos representativos del cantón, conocimientos que fueron adquiridos años atrás en un ambiente doméstico o privado, donde estos saberes culinarios fueron transmitidos en el espacio familiar.

Con el deseo de obtener una fuente económica sustentable que les permitiera fusionar su conocimiento y amor a la cocina los ahora propietarios de estos establecimientos optaron por emprender en el negocio de restauración

La Cecina es el único plato en el cual se nota que han tenido una alteración en los ingredientes o materia prima de su elaboración, el agente extra que actualmente acompaña a esta preparación en muy pocos o escaso establecimientos es el arroz, debido a que personas foráneas son reacios al consumo de yuca, al igual en una minoría se observa que el método de cocción a la parrilla ha sido sustituido por la fritura profunda debido al menor cuidado que representa el volver a calentar el aceite que mantener encendido la braza si la producción y venta es baja

La arveja con guineo es una sopa consumida cotidianamente, que presenta un cambio en el método de cocción que actualmente se emplean para su elaboración, años atrás se empleaba la cocción a leña lo cual conllevaba la utilización de ollas de barro para este proceso, debido a la modernización se produjo este cambio tanto en el ámbito comercial y privado.

El Seco de Chivo al igual que la arveja con guineo, presenta cambios en el método de cocción ya que por la facilidad y menor tiempo que emplea la cocción a gas se ha cambiado la utilización de cocinas a leñas por cocinas industriales, generando también el empleo de equipo y materiales de cocina de aluminio o afines y relegando a ollas de barro, cuchas de palo y demás.

La horchata, bebida representativa del sur del Ecuador, llama la atención de los turistas por su peculiar color vino con tonalidades rojizas, su aroma y sabor único, los residentes de la localidad la prefieren porque muchos le atribuyen propiedades medicinales, refrescantes, naturales, hidratantes entre otras, y no están lejos de la realidad ya que muchos tesisistas e investigadores de campo testifican a favor de estas propiedades. La producción de la materia prima de esta singular bebida, que puede ser consumida a cualquier hora del día, es producida y comercializada en toda la provincia de Loja.

4.3. Documentación de la gastronomía representativa del cantón Catamayo mediante una revista informativa.

Descripción de la revista informativa.

Nombre de la revista: **CATAMAYO.**

*Un viaje culinario
por su gastronomía representativa.*

Tamaño: formato A5.

Portada y contra portada: están impresa a full color en papel couché de 300 g con plastificado mate.

Paginas internas: impresas a full color en papel couché de 115 g.

Número de páginas: 36 pág.

Gráficos: full color

Tipo de publicación: el tipo de publicación utilizada fue informativa

Contenido:

INTRODUCCIÓN.

CATAMAYO.

Costumbres y tradiciones.

Romería a la virgen de El Cisne.

La feria libre.

Saludo.

Vestimenta.

GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA.

LA CECINA.

INGREDIENTE DE LA CECINA.

DATOS INFORMATIVOS DE LA CECINA.

RECETA ESTÁNDAR.

TERMINOLOGÍA.

ARVEJA CON GUINEO.

INGREDIENTES DE LA ARVEJA CON GUINEO.

DATOS INFORMATIVOS DE LA ARVEJAS CON GUINEO.

RECETA ESTÁNDAR.

TERMINOLOGÍA.

SECO DE CHIVO.

INGREDIENTES DEL SECO DE CHIVO.

DATOS INFORMATIVOS DEL SECO DE CHIVO.

RECETA ESTÁNDAR.

TERMINOLOGÍA.

LA HORCHATA.

RECETA ESTÁNDAR.

LUGARES TURÍSTICOS.

Parque central de Catamayo.

Mirador la cruz.

Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión “El Guayabal”.

Aeropuerto Ciudad de Catamayo.

EPÍLOGO.

BIBLIOGRAFÍA.

Redacción de la revista informativa.

CATAMAYO.

Un viaje culinario
por su gastronomía representativa.

Producción y edición general.

Rocío Adrián – Estudiante de la Escuela de Gastronomía ESPOCH.

Investigación:

Rocío Adrián S.

Revisión y colaboración.

Lcda. Jessica Robalino V. MBA

Lcdo. Pedro Badillo A. M. Sc.

Fotografía:

Diego Jiménez.

Investigación técnica de campo:

Rocío Adrián.

Diseño y diagramación:

CATAMAYO.

Un viaje culinario
por su gastronomía representativa.

Prólogo

El estudio de la cocina de un pueblo permite descubrir y vivir, a través de los sabores, aromas y texturas, la identidad cultural propia de cada comunidad. Conocer la cultura de un pueblo a través de su comida, por medios impresos de comunicación es una realidad que va creciendo de a poco en el Ecuador, siendo de vital importancia esta acción para que los conocimientos y saberes de los pueblos ecuatorianos, sean dados a conocer a las nuevas generaciones de todo el territorio de manera eficaz.

Por ello de manera técnica y profesional se muestra mediante esta herramienta informativa, a turistas como personas en general, los manjares más representativos de la maravillosa y delicada cocina catamayense, que sin lugar a duda son los emblemas gastronómicos de la hermosa cocina de uno de los valles más cálidos del sur del País. Valle que además de ser un destino turístico es un destino culinario de propios y extranjeros.

Esta obra gastronómica científica y didáctica presenta de manera sencilla los resultados de una investigación ardua y paulatina de la cocina representativa de este valle de la provincia de Loja, la misma que contiene: información de las costumbres y tradiciones del Cantón, lugares turísticos de la localidad, descripción de la gastronomía representativa donde se detalla los ingredientes de cada plato, receta estándar, método de cocción y utensilios empleados y dejados de utilizar.

Por lo mencionado esta revista informativa se convierte en una valiosa herramienta de consulta para el público en general, que tenga el deseo de descubrir y adentrarse más en el conocimiento de la identidad gastronómica del cantón Catamayo.

INTRODUCCIÓN

El cantón Catamayo evidencia un gran desarraigo de la alimentación tradicional por la gastronomía moderna que se ha impuesto en los últimos años, puesto que se observa que los platos tradicionales sufren alteraciones con relación al de sus orígenes. Hoy se acompañan o se combinan productos nuevos o introducidos en la cocina originaria con el afán de innovar o mejorar su presentación, ocasionando así la desvinculación con lo tradicional.

El presente trabajo tuvo como objetivo principal el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo mediante la identificación de las preparaciones representativas para el fortalecimiento de su cultura, solventando las inquietudes colectivas acerca de la historia, productos, técnicas y métodos de cocción que intervienen en su gastronomía.

Por medio de esta revista se pretende ayudar a revivificar el valor cultural gastronómico del cantón marcando un presente en las personas, para que no incurran en la variación de técnicas de cocción e ingredientes que se emplean en estas preparaciones tradicionales y favorecer a la salvaguardia de la identidad gastronómica del cantón Catamayo.

Esta herramienta de comunicación permite, tanto a estudiantes como profesionales de gastronomía y personas en general, conozcan o consoliden sus conocimientos sobre las costumbres, tradiciones y lugares turísticos de la localidad al igual que los ingrediente, receta estándar, método de cocción, utensilios de la gastronomía representativa del Catón, aportando también con ello al desarrollo académico.

CATAMAYO

El cantón Catamayo, con su capital del mismo nombre, conmemora el 22 de mayo de 1981 su fundación. Ubicado al noreste de la Provincia de Loja, limita al norte con el cantón Chaguarpamba y la provincia de El Oro, al sur con el cantón Gonzanamá, al este con el Cantón Loja, y al oeste con los cantones Chaguarpamba, Paltas y Olmedo.

Catamayo posee 649 Km² de extensión que se divide en dos parroquias urbanas: San José y Catamayo y cuatro parroquias rurales: El tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y Zambi. Su altitud es de 1270 m.s.n.m y su temperatura oscila entre los 20° y 25°C. Su clima es subtropical húmedo en las parroquias rurales y cálido en Catamayo.

Costumbres y tradiciones

Romería a la virgen de El Cisne

Una de las más grandes manifestaciones de fe y peregrinación en el país, es la romería de la Virgen de El Cisne, miles de devotos de la “Churona” año tras año la visitan en su basílica ubicada en la parroquia del mismo nombre. Cada 17 de agosto los fieles devotos con su Patrona inician con el recorrido de ésta peregrinación que culmina en la ciudad de Loja. El recorrido de esta devoción Mariana se cumple en tres etapas donde el primer tramo tiene una longitud de 20km, el segundo 15km y por último 37km.

La Madre de los lojanos emprende su arduo recorrido junto a sus devotos el 17 de agosto hasta San Pedro de Bendita, lugar donde descansa y permanece hasta el siguiente día. El 18 de agosto la “Churronita” llega después del mediodía a Catamayo, donde se da lugar a muestras de expresiones artísticas, culturales, danza, quema de pirotecnia y más en honor a María Santísima, en la advocación de El Cisne. El 20 del mismo mes a tempranas horas La Virgen con sus amados hijos, emprenden el recorrido de su último tramo con rumbo hacia la ciudad de Loja, aproximadamente pasado el mediodía se produce la entrada de los peregrinos junto a su Madre a esta ciudad, donde es recibida con los más altos honores por parte de las autoridades seculares como eclesiásticas, Policía Nacional y Ejército Ecuatoriano.

La feria libre

Por muchos años el día del gran comercio, que pone en gran marcha la actividad económica de esta urbe, es el domingo, día donde se produce la feria libre de la localidad, esta práctica se

mantiene desde muchos años atrás hasta la actualidad. Esta feria da paso a la comercialización de distintos productos agrícolas de la región y del país vecino, Perú. En ella se puede encontrar diversos productos como quesillo fresco, yuca, frutas de clima cálido o frío, ollas, tiestos, vajillas y demás artículos de barro, hasta la singular carne y manteca de burro que son productos considerados curativos para la anemia, asma, tos, bronquitis entre otros males.

Saludo

Este gesto de respeto y educación, es una manifestación cultural de los habitantes del cantón pero que se encuentra arraigado con mayor fuerza entre los pobladores de zonas rurales, donde sus habitantes dirigen un saludo cálido y fuerte a todas las persona con las que se encuentran en su camino, sean o no procedentes del lugar. Las personas adultas mayores cuentan que los antiguos utilizan la expresión “Buenos días de Dios” al saludar.

Vestimenta

Los primeros habitantes del territorio catamayense, dueños de haciendas adoptaron la vestimenta española a raíz de la conquista, usaban camisas o blusas de manga larga, sombreros y botas. Con la llegada de afrodescendientes a la localidad se produjo una distinción entre la vestimenta de los esclavos y la de los pobladores. Con el pasar de los años y gracias a la abolición de la esclavitud, el vestuario de los pobladores se fue modificando hasta tener una vestimenta común característica entre todos los pobladores. En la actualidad una pequeña parte de las personas afrodescendientes aún mantienen la tradición de llevar la vestimenta característica del cantón que se constituye por camisa o blusa de magas largas de color blanco, falda para las mujeres y pantalón acompañado de un machete con vaina en la cintura y sombrero grande para los hombres.

GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA.

LA CECINA.

La cecina es definida por la Real Academia Española como: Carne salada enjuta, seca al aire, al sol o al humo. Proveniente del latín vulgar “siccina” derivado de “siccus” que quiere decir “seco”. Y para el Ecuador la define como loncha de carne fresca (RAE, n.d.).

La mención más antigua de la cecina en el transcurso de la historia es en el año 40 d.C. gracias a Lucius Junius Moderatus mejor conocido como Columella escritor agrónomo romano de la obra “De Re Rustica” en español conocida como “Los doce libros de agricultura”, en la cual describe este apetitoso alimento.

El consumo de este alimento en el siglo XVI tomo popularidad en la región de León España, gracias a las características climáticas del territorio que facilitaban la curación y la conservación de la carne de vaca. Con la llegada de los españoles a América y la introducción de costumbres, tradiciones y técnicas gastronómicas se dio paso al mestizaje de la cocina Ecuatoriana, empleando estas técnicas con la variación de carnes existentes en el territorio.

Este es el punto de partida para la cecina lojana que nace con las costumbres de los pobladores del campo que motivados por la carencia de energía eléctrica en el sector, con la ayuda de un chuchillo y sus manos, abrían la carne hasta obtener una especie de sabana y después de ser cubierta de sal era puesta al sol para que se secase y luego guardada para su posterior consumo.

Esta necesidad de conservación de la carne de choncho y utilización de los recursos naturales existentes en el territorio catamayense como la yuca, carbón de árbol de faique, ha dado paso que este succulento y delicioso plato sea en la actualidad el representante gastronómico insigne del cantón Catamayo.

La Señora Teresa Chamba Tituaña hija de Lilia Tituaña ya fallecida y una de las pioneras en la comercialización de la cecina del catón Catamayo, recuerda que su mamá le contaba que hace 40 años atrás la carne cecinada se colocaba directamente sobre el carbón encendido de faique y con el pasar de los años y la modernización se instaló paulatinamente una parrilla para este proceso de cocción.

Hoy en día La Cecina es un plato infaltable en todo el territorio Lojano. Catamayo es el mayor exponente de este manjar, puesto que ofrece a sus visitantes los 365 días del año este delicioso

plato, además de otros platos representativos de la localidad como: sopa de arveja con guineo, seco de chivo y la bebida única de la provincia, la horchata.

INGREDIENTES DE LA CECINA.

Carne de chanco.

La procicultura moderna es una actividad altamente sofisticada. De unos años a la fecha ha cambiado mucho, debido a la evolución de la genética, a la ciencia de los alimentos y la sanidad, y al avance en los sistemas de manejo y administración de las granjas porcinas. El cerdo es la fuente más importante de proteína animal de alta calidad para la alimentación humana y de él se obtiene el más amplio y variado abanico de productos comestibles proporcionando por animal alguno (Lesur, 2003).

Proceso de faenamiento del chanco.

1. Recepción
2. Corralaje y revisión veterinaria ante mortem
3. Arreo
4. Noqueo
5. Izado
6. Sangrado y degüello
7. Escaldado y pelado
8. Corte de patas y limpieza del animal
9. Flameo
10. Limpieza
11. Corte de cabeza
12. Eviscerado
13. Corte de canal
14. Inspección veterinaria post mortem
15. Higiene y desinfección
16. Pesado y oreo

Yuca.

De Candolle afirma definitivamente el origen americano de la yuca o mandioca e indica al Brasil como posible sitio de origen, pero donde solo se le ha encontrado en su forma cultivada.

Este cultivo se ha desarrollado en una amplia área de tierras bajas y calientes de los trópicos americanos que va del Noreste de Sur América, hasta el Noreste de Brasil, predominando en la sección norte, los tipos de yucas dulces y en el área brasileña, los tipos amargos (Montaldo, 1985).

Cebolla.

La cebolla es una especie bianual cuyo cultivo se practica desde la antigüedad. Originaria de Asia, hoy se cultiva ampliamente en todo el mundo, como especie anual, para el consumo de sus bulbos frescos, en conserva o deshidratados. Requiere temperaturas altas y un fotoperiodo largo. Vegeta mejor en suelos de consistencia media o arenosa. Se le atribuyen propiedades medicinales (tónicas, diuréticas, digestivas, antirreumáticas...) e incluso se le considera afrodisiaca (OCEANO, 2003).

Tomate.

El tomate es la hortaliza más importante en numerosos países y su popularidad aumenta constantemente. En la actualidad este cultivo ha adquirido importancia económica en todo el mundo. El valor nutritivo del tomate no es muy elevado. Según un estudio realizado por Stevens (1974) sobre las principales frutas y hortalizas de EE.UU, el tomate ocupa el lugar 16 en cuanto a concentración relativa de un grupo de 10 vitaminas y minerales. No obstante, su popularidad, demostrada por el alto nivel de consumo, convierte a este cultivo en una de las principales fuentes de vitaminas y minerales en muchos países (Nuez, 1995).

DATOS INFORMATIVOS DE LA CECINA.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito Familiar	De generación en generación		
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	55 años aproximadamente.			
MÉTODO DE COCCIÓN	Asar a la parrilla			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Parrilla Pinzas Bandeja Ollas Cuchillo			
CAMBIOS	INGREDIENTE	Adición de Arroz	FACTOR DE CAMBIO	Por la preferencia de los turistas
	MÉTODO DE COCCIÓN	Fritura	FACTOR DE CAMBIO	Menor tiempo y cuidado

RECETA ESTÁNDAR.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Nombre de la receta: La Cecina			
			
N° Pax: 8		Tipo: Plato fuerte	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Carne de chanco (lomo)	1600	g	Cecinada
Sal	32	g	
Comino en polvo	4	g	
Ajo	20	g	Repicado
Yuca	960	g	Pelada y cocida
Cebolla	520	g	Pluma y curtida
Limón	20	ml	Zumo
Procedimiento			
<p>La víspera Adobar la carne con sal, comino y ajo. Dejar orear la carne adobada por 4 horas o más y guardarla.</p> <p>Al día siguiente Cocinar la yuca con sal y reservar. Curtir la cebolla con el limón, agregar sal y reservar. Encender el carbón de faique. Con la ayuda de una brocha pasar achiote por la carne y Llevar a la parrilla. Dejar cocer la carne aproximadamente de 2 a 3 minutos por lado Y servir junto con la yuca cocida y la cebolla curtida.</p>			

TERMINOLOGÍA.

Cecinar: Tomar la carne entre las manos y con la ayuda de un cuchillo abrirla en una lámina fina como una especie de sábana.

Pluma: Corte fino de la cebolla en sentido de sus líneas naturales, quitando previamente la cabeza y la raíz de la misma.

Adobar: Poner o echar diversos ingredientes que den sazón a carnes, pescados u otros alimentos.

Orear: Tender un género cárnico al sol para que se airee y se seque.

ARVEJA CON GUINEO.

En la memoria colectiva de los adultos mayores existe el vestigio de la primera práctica comercial, conocida como el trueque, actividad que practicaron sus abuelos, padres o incluso ellos mismo en algunos casos. Esta acción permitía que pueblos de tierras “caliente” de la provincia de Loja intercambiara sus productos agrícolas y ganaderos con pueblos de tierras “frías”, es así como la arveja y el quesillo toma espacio y protagonismo en la cocina de Catamayo.

Con este paso se dio apertura a la mezcla de productos dentro de la cocina de la provincia de Loja, de este mestizaje culinario surgió el Repe Lojano y la tan apetecible Arvejas con guineos sopas de iguales características pero de gran diferencia. El Chef Luis Alvear manifiesta que lo que marca la gran diferencia entre estas dos sopas clásicas lojanas es que en el primer plato gastronómico mencionado se lo realiza a base de puro quineo verde, leche y quesillo maduro. La sopa de Arvejas con guineo se lo realiza a partir del agua de cocción de las arvejas secas, este plato no lleva leche en su preparación si no solo quesillo y culantro.

INGREDIENTES DE LA ARVEJA CON GUINEO.

Guineo verde.

Los plátanos y las bananas que conocemos actualmente tuvieron su origen en las regiones del Sudeste de Asia y del Pacífico en cuyos bosques de vegetación natural pueden encontrarse todavía ejemplares ancestrales diploides, no comestibles y con semillas (Robinson and Galán, 2012).

Arveja seca.

La arveja se cultiva en los poblados altos de la región de la provincia de Loja y el proceso de secado natural de este producto recuerda Luis Sinche que se demoraba un mes, que la vaina cuando ya estaba en tiempo de cosecha se la dejaba un mes más para que con la ayuda del sol esta pudiera secarse, después de este tiempo las plantas y vainas tomaban un color amarillento que daba aviso a que se procediera con la recolección de las plantas, las mismas que eran colocadas en el patio y se procedía a trillar el grano con la ayuda de un caballo, el cual al girar alrededor del dueño pasaba pisando las plantas y el grano quedaba en el piso y cuando no se contaba con la ayuda del caballo se utilizaba un palo con el cual se golpeaban las plantas después de esto las matas que ya no tenían grano era reservadas para abono de los terrenos.

Quesillo.

El quesillo es un producto sano que se elabora con la cuajada de la leche entera, parcial o totalmente descremada, de vaca o de otra especie animal, con adición de crema o sin ella; por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos u otra encima apropiada y con o sin tratamiento posterior por calentamiento, presión o por medio de fermentos de maduración, mohos especiales o sazónamiento.

DATOS INFORMATIVOS DE LA ARVEJA CON GUINEO.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito Familiar	De generación en generación		
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	40 años aproximadamente			
MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a gas			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Cocina Ollas Cuchillo Cucharon			
CAMBIOS	UTENSILIOS	Ollas de barro Cucharas de palo Cajoneras de madera	FACTOR DE CAMBIO	Modernización
	MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a leña	FACTOR DE CAMBIO	Modernización

RECETA ESTÁNDAR.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Nombre de la receta:

Arvejas con Guineo.



N° Pax: 8		Tipo: Sopa	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Arveja seca	454	g	Libre de impurezas
Agua de cocción	2500	ml	
Cebolla blanca	264	g	Brunoise
Ajo	12	g	Brunoise
Manteca de chancho	39	g	
Achiote	15	g	
Guineo verde	900	g	Dados grandes
Sal	45	g	
Comino	2	g	
Quesillo	240	g	Desmenuzado
Cilantro	10	g	Repicado
Aguacate	1	u	Rodajas
Procedimiento			
La víspera Lavar de 4 a 5 veces la arveja y dejar remojar en suficiente agua toda la noche.			
Al día siguiente Cocinar la arveja hasta que esté blanda, reservar el grano y el agua de la cocción, por separado. Realizar un refrito con la cebolla blanca, ajo, manteca y achiote Añadir el agua reservada al refrito y el guineo (de ser necesario añadir agua natural) Dejar cocinar hasta que el guineo empiece asentarse, Mezclar la preparación agregando sal, comino y quesillo desmenuzado, hasta obtener una textura cremosa. Añadir la arveja cocida, seguir mezclando, rectificar sabores. Y servir acompañado de cilantro y aguacate.			

TERMINOLOGÍA.

Brunoise: Corte de verduras de forma de pequeños cubos de 1 a 2 mm.

Dados grandes: corte en forma de cubos de 2 cm por cara.

Desmenuzar: Deshacer o trocear un alimento en partes muy pequeñas con las manos.

Refrito: Conjunto de ingredientes ligeramente dorados en aceite.

SECO DE CHIVO.

Catamayo tiene como ancestro etno cultural la presencia de Afro descendiente, la cual provienen de Nigeria, aunque no existen datos que señalen la fecha exacta de su asentamiento. De acuerdo a Pio Jaramillo Alvarado cuando llegaron los esclavos se produjeron levantamientos y sublevaciones de los Jibaros quedando despobladas las ciudades de Yaguarzongo, motivando que los esclavos se quedasen en el Valle de Catamayo (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013).

Carmita Villavicencio de 67 años de edad quien lleva más de 30 años en la comercialización del seco de chivo en el barrio La Vega del cantón Catamayo relata que: de generación en generación se ha narrado que muchos años atrás personas afrodescendientes vendían en una planada de tierra del lugar seco de chivo en toldas, con los años esta actividad de comercio gastronómico se perdió ya que estas personas fallecieron y no hubo quienes continuaran con esta práctica. Carmita Villavicencio recuerda que hace 50 años atrás el seco de chivo era un plato reservado para la fiesta de La Santa Cruz que se celebra el primer domingo del mes de Mayo y al notar la gran acogida que tenía el seco de chivo de su elaboración por sus allegados y vecinos en dicha celebración emprendió en el comercio de tan deseable plato siendo, la primera comerciante en la actualidad de este manjar culinario.

En la actualidad este representante culinario del cantón Catamayo ha tomado protagonismo a nivel nacional, como lo menciona Diario La Hora en una publicación digital en su portal web, “El Tingo tiene el mejor seco de chivo de Catamayo” Afirma en su encabezado, el aval a esta distinción fue por parte del municipio de Catamayo, que organizó en 2016 la primera Expoferia Agrícola y Gastronómica en la cual el barrio El Tingo, La Vega y Trapichillo participaron en la sección de platos típicos. El barrio El Tingo, de la parroquia San Pedro de la Bendita, demostró que tiene la mejor sazón de Catamayo, una distinción nada fácil de conseguir al ser este un cantón con una tradición culinaria que le ha merecido una fama dentro y fuera del País menciona el diario (Diario La Hora, 2016).

INGREDIENTES DEL SECO DE CHIVO.

Carne de Chivo.

Por su indudable antigüedad y distribución actual, la cabra fue uno de los primeros animales domesticados por el hombre para obtener carne, leche, piel, y fibra. La cabra fue probablemente el primer rumiante en ser domesticado; las observaciones arqueológicas indican que es uno de los animales domesticados de granja más antiguo o quizá el más antiguo relacionado con el hombre desde hace 10 000 años. Sin embargo, otros investigadores mencionan que la domesticación ocurrió 8000 años antes de Cristo en el área de Mesopotamia, conocida hoy en día como el Medio Este (Cantú B, 2008).

El anuario estadístico de la FAO mencionaba en 2004 que la población mundial de cabras era de casi 782 millones, concentradas en las regiones secas y áridas, con una proporción de 55%, comparado con 39 y 25% de ganado bovino y ovino que habitan en estas áreas (Cantú B, 2008).

Proceso de faenamiento del Chivo.

1. Recepción
2. Corralaje y revisión veterinaria
3. Arreo
4. Noqueo
5. Izado
6. Sangrado y degüello
7. Corte de patas y cabeza
8. Inflado
9. Eviscerado
10. Inspección veterinaria post mortem
11. Higiene y desinfección

Yuca.

Es un arbusto de tamaño variable de 1-5m de altura. Los cultivares se agrupan según su tamaño en:

1. Bajos (hasta 1,50)
2. Intermedios (1,50-2,50)
3. Altos (más de 2,50) (Montaldo, 1985).

Arroz.

Vavilov estima que el arroz cultivado tiene su origen probablemente en la India, que el incluye, con Birmania, en su centro número dos de origen de las plantas cultivadas. De Candolle y Watt están de acuerdo que la *Oryza sativa* L. fue originalmente cultivada en la India, y más exactamente en el sur, donde se dan las condiciones más favorables para su cultivo: suelos pantanosos e inundaciones periódicas (Angladette, 1969).

Zanahoria.

El lugar de origen de las variedades cultivadas de la zanahoria se halla, al parecer, en el actual Afganistán. En los siglos X y XI esta hortaliza se producía desde Asia Menor hasta España. En el norte y noroeste de Europa comenzó a cultivarse a partir del siglo XIV. En China se introdujo en el mismo siglo, y en Japón, en el VXII. Aunque algunas especies del género *Daucus* proceden de América del Norte y del Sur, las variedades cultivadas las introdujeron en este continente los colonos europeos (OCEANO, 2003).

DATOS INFORMATIVOS DEL SECO DE CHIVO.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito Familiar	De generación en generación		
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	45 años aproximadamente			
MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a gas			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Parrilla Pinzas Bandeja Ollas Cuchillo			
CAMBIOS	UTENSILIOS	Ollas de barro Cucharas de palo	FACTOR DE CAMBIO	Modernización Frágil estructura
	MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a leña	FACTOR DE CAMBIO	Facilidad Tiempo

RECETA ESTÁNDAR.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Nombre de la receta:

Seco de Chivo.



N° Pax: 8		Tipo: Plato fuerte	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Carne de chivo (pierna)	1440	g	Cubos grandes
Naranja agria	600	ml	Zumo
Laurel	2	u	Hojas
Cebolla paiteña	2	u	Rodajas
Ajo	20	g	Brunoise
Cebolla paiteña	500	g	Brunoise
Tomate	200	g	Concasse
Manteca de chanco	80	g	
Achiote	30	g	
Comino	4	g	Molido
Tomate	60	g	Lavado
Naranjilla	60	g	Lavada
Sal	60	g	
Arroz	400	g	Cocido
Yuca	560	g	Cocida
Ensalada			
Arveja	120	g	Cocida
Choclo	120	g	Cocido
Cebolla	120	g	Pluma y curtida
Zanahoria	120	g	Dados medios
Procedimiento			
La víspera			
Lavar la carne con ajo y harina, después			
Dejar Macerar la carne lavada en el zumo de naranja con laurel y rodajas de cebolla			

Al día siguiente

Licuar el tomate y naranjilla con el líquido de maceración y reservar

Realizar el refrito con ajo, cebolla, tomate, manteca, achiote y comino

Sellar la carne en el refrito, agregar lo licuado, añadir sal y dejar cocinar por 2 horas a fuego medio.

Rectificar sabores y servir junto con la ensalada, arroz y yuca cocida.

Para la ensalada mezclar la arveja, choclo y zanahoria cocidas con la cebolla, agregar sal y servir

TERMINOLOGÍA.

Cubos grandes: corte de forma cubica de 6 cm por cada cara.

Brunoise: Corte de verduras de forma de pequeños cubos de 1 a 2 mm.

Pluma: Corte fino de la cebolla en sentido de sus líneas naturales, quitando previamente la cabeza y la raíz de la misma.

Dados medianos: Corte en forma de cubos de 1 cm por cara.

Refrito: Conjunto de ingredientes ligeramente dorados en aceite.

Sellar: llevar rápidamente un género cárnico a materia grasa muy caliente con el fin de formar una costra en su exterior.

Macerar: Dejar por un periodo de tiempo determinado un alimento en una salsa o adobo para que adquieran aroma y sabor antes de cocinarlo.

LA HORCHATA.

Acompañante tradicional de la gastronomía catamayense.

La bebida infaltable en todo el territorio de la provincia de Loja es la tradicional Horchata, infusión a base de más de 20 tipos de hierbas medicinales y aromáticas, de color rojo y aroma reconfortante y única en el territorio Ecuatoriano y el mundo, es la compañía ideal de la gastronomía catamayense.

De acuerdo a varias investigaciones de estudiantes y tesis le atribuyen a esta bebida diversas propiedades hidratantes, diuréticas, energizantes, anti estrés entre otras.

En gran parte de la provincia de Loja se cultiva y comercializa las diversas plantas necesarias para la elaboración de la horchata, estas hierbas tienen la particularidad de ser cosechadas en cualquier época del año teniendo así los habitantes del cantón el fácil acceso a la materia prima para la elaboración de ésta tradicional bebida.

Esta bebida puede ser consumida fría o caliente en cualquier hora del día por su color peculiar llama mucho la atención de turistas y personas de paso que deciden tomar un descanso en este lugar para deleitar la gastronomía que ofrece el cantón Catamayo.

RECETA ESTÁNDAR.

ESCUELA SUEPRIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Nombre de la receta: Horchata.			
			
N° Pax: 6		Tipo: Infusión.	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Malva	25	g	Planta sin raíz lavada
Malva esencia	25	g	Planta sin raíz lavada
Malva olorosa	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de malva blanca	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Flor de malva rosada	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Malva rosa	25	g	Planta sin raíz lavada
Toronjil	25	g	Planta sin raíz lavada
Cedrón	25	g	Planta sin raíz lavada
Hierba luisa	25	g	Planta sin raíz lavada
Manzanilla	25	g	Planta sin raíz lavada
Escancel	25	g	Planta sin raíz lavada
Albahaca	3	g	Hoja lavada
Menta	25	g	Planta sin raíz lavada
Borraja	25	g	Planta sin raíz lavada
Llantén	25	g	Planta sin raíz lavada
Congona	25	g	Planta sin raíz lavada
Cola de caballo	25	g	Planta sin raíz lavada
Violeta	25	g	Planta sin raíz lavada
Shullo	25	g	Planta sin raíz lavada
Cadillo	25	g	Planta sin raíz lavada
Pimpinela	25	g	Planta sin raíz lavada
Eneldo	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de cucharilla	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Orégano de dulce	25	g	Planta sin raíz lavada
Romero	25	g	Planta sin raíz lavada
Culantrillo	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de aleli	25	g	Lavada
Ortiga	25	g	Planta sin raíz lavada

Tipo	25	g	Planta sin raíz lavada
Taraxaco o diente de león	25	g	Planta sin raíz lavada
Hierba buena	25	g	Planta sin raíz lavada
Ataco o sangorache	200	g	Planta sin raíz lavada
Agua	2000	ml	
Azúcar	120	g	
Opcional			
Linaza	200	g	Lavada
Arroz de cebada	200	g	Sin impurezas
Naranja agria o limón	135	ml	Zumo
Procedimiento			
<p>Llevar a ebullición el agua y añadir todas las hierbas aromáticas. Dejar hervir por 2 minutos, apagar y añadir el ataco o sangorache. Tapar y dejar reposar por 2 minutos, retirar todas las hierbas o tamizar la infusión Añadir el azúcar y servir</p> <p>Opcional Cocer la linaza con el arroz de cebada por 10 minutos, tamizar Y seguir con el procedimiento descrito anteriormente.</p>			

Terminología.

Tamizar: pasar por un cedazo o tamiz una cosa.

LUGARES TURÍSTICOS.

Parque Central de Catamayo.

Ubicado en el centro de la ciudad cuenta en su interior con, un obelisco, un mural, glorietas, elementos de piedra destinados al salón cultural, baterías sanitarias y esculturas de personajes que trabajaron en bien de Catamayo.

Es el cito ideal para disfrutar junto a seres queridos, amigos o vecinos de amenas conversaciones con la brisa seductora que recorre en el entorno y disfrutar de la bella vista del accionar de su pobladores en los diferentes tipos de comercio que se encuentran a su alrededor o visitar La Iglesia Matriz María Auxiliadora que está ubicada frente al parque central y gozar de la paz verdadera que brinda la Madre del Señor a su hijos afligidos.

Mirador La Cruz.

Ubicado al Sureste de la ciudad en el barrio El Carmen es una superficie alta que convierte a este espacio en un mirador natural de la ciudad, espacio conocido como la “Colina de Cruz” por la estructura de la Cruz que fue colocada hace más de 100 años por los Padres Jesuitas como símbolo de fe y amor a Dios y la cual hace aproximadamente 8 años fue reemplazada por la que actualmente se encuentra en el lugar y que tiene 25 metros de altura.

A esta imponente estructura la circunda una pileta de agua cristalina que refleja la grandiosidad del eterno sol de la ciudad, alrededor de la pileta existe un espacio recreacional destinado para los más pequeños del hogar y alrededor los esplendorosos árboles abrazan, oxigenan el ambiente, además brinda una vista única de toda ciudad donde se puede divisar el esplendor de los verdes prados del valle, su campo que evidencia la bondad como la productividad de sus tierras por medios de los cañaverales y sembríos, las cordilleras que envuelven la ciudad y el aeropuerto donde se evidencia la afluencia de visitantes.

Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión “El Guayabal”.

Ubicado a un lado de la vía que conduce a la Costa, a tan solo 5 minutos de la ciudad se encuentra ubicado el Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión más conocido como “El Guayabal” porque dentro de este centro pasa con sus imponentes aguas parte el rio del mismo nombre.

Este centro turístico se encuentra bajo la administración del GAD Municipal de Catamayo, por lo cual el costo de ingreso a sus instalaciones es económico y accesible para el público en general.

Este espacio recreacional amplio y multifuncional brinda a sus visitantes variedad de entretenimiento, dentro de sus instalaciones cuenta con espacios acogedores con diversos juegos infantiles para niños, chanchas deportivas para la práctica de todo tipo de deporte, un área de piscinas al aire libre donde se puede disfrutar de un agradable sol de verano y la brisa del valle, cabañas acondicionadas para preparar comida campestre, extensas áreas verdes cobijadas por la sombra de frondosos mangos y guayabos que acompañan a los distintos animalitos que habitan este hermoso espacio de recreación y por ultimo cuenta con un gran área de parqueadero y seguridad para los vehículos de sus visitantes.

Aeropuerto Ciudad de Catamayo.

Ubicado en la vía Catamayo-Gonzanamá fue construido en el periodo de gobierno del ex presidente Camilo Ponce Enríquez (1956-1960) y fue nombrado Aeropuerto Camilo Ponce Enríquez. Hace 6 años inicio el proyecto de remodelación en el cual consta cerramiento perimetral, corrección de pendientes, rediseño del edificio del terminal, reforzamiento de la pista de aterrizaje y nueva torre de control, que se inició en 2012 y extendió al 2013, y que dio paso a la campaña para el cambio del nombre del terminal aérea llevada a cabo por el Ministerio de Obras Publicas en la cual a través de un concurso por votos electrónicos dio como resultado ganador en nombre de “Ciudad de Catamayo” el mismo que hoy por hoy lleva este Aeropuerto del sur de la región del Ecuador.

La terminal aérea cuenta con un edificio terminal que consta de dos plantas, en la primera podemos encontrar una por sala vip, áreas de chequeo y pre-embarque, la segunda costa de oficinas y cafeterías además cuenta con seis counters para aerolíneas, sistema de aire acondicionado y contra incendios, equipos teológicos, pantallas leds ascensor, ambientes para el comercio de artesanías y otros productos.

EPÍLOGO

CATAMAYO

Tierra de encanto, belleza, arte
Eres oh noble cantón Catamayo;
así quiso Dios consagrarte,
germinando en el mes de mayo

Hoy tu cielo se viste de gloria,
embelleciendo el paisaje andino;
y tus hijos veneran la historia,
desde el poeta hasta el campesino

Desde el Villonaco es sublime mirarte,
exuberante, fecundo jardín;
y a la luz del alba contemplarte,
vergel de belleza sin fin

Son tus ríos cordones de plata,
circundados por campos de caña;
que entonan melódica serenatas,
al descender la montaña

Eres perla que a Loja engalana,
semillero de hidalguía y cultura;
con tu gente de talento y altura,
eres orgullo del sur de la patria

(Córdova O, 2012).

CONCLUSIONES

Mediante el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo, se concluye que la información recopilada sobre las preparaciones representativas del lugar como parte de su identidad, es un aporte para la salvaguardia de su patrimonio cultural inmaterial preservando tanto en la memoria de las generaciones actuales y futuras, así como la práctica de estas tradiciones culinarias.

En cuanto a la recopilación de información sobre los referentes teóricos, se evidenció insuficientes documentos bibliográficos como libros, revistas, investigaciones relacionadas, entre otros, que abarque las costumbres, tradiciones, e historia sobre la cocina catamayense. Es por ello, la importancia de la aplicación de instrumentos propios, tanto de encuestas como de entrevistas para la generación de información que suma a la escasamente existente.

La Cecina con el 92%, las Arvejas con Guineo con el 88% y el Seco de Chivo con un 66% fueron identificados como los platos representativos del cantón. La Cecina presentó alteraciones en los ingredientes de su elaboración y en una minoría en el método de cocción. El Seco de Chivo al igual que la arveja con guineo presentaron cambios en el método cocción pero no en sus ingredientes, además; la Horchata con el 65%, se identificó como la principal bebida que acompaña estos platos mencionados.

La documentación de la gastronomía representativa del cantón Catamayo se la realizó mediante la revista informativa “CATAMAYO. *Un viaje culinario por su gastronomía representativa*” la cual contiene información de las costumbres y tradiciones, lugares turísticos de la localidad, información de la gastronomía representativa donde se detalla los ingredientes de cada plato, receta estándar, método de cocción, utensilios empleados y dejados de utilizar. Esta herramienta informativa presenta toda esta información de manera práctica y sencilla lo que la hace de fácil comprensión e interpretación.

RECOMENDACIONES

Los futuros investigadores en el lineamiento etnográfico no deben descartar o dar por verdad la información proporcionada en primeras instancias por las personas consultadas, sino han de reformular con perspicacia las preguntas del tema tratado para confirmar que dicha información es correcta, debido a que muchas personas tienden a tener miedo de transmitir sus conocimientos a extraños.

Debido a la escasez de fuentes de información o consulta, sobre prácticas, técnicas y procesos de elaboración de la cocina catamayense, es propicio la instauración de programas de investigación, ferias gastronómicas, talleres de información entre otras actividades, por parte del GAD Municipal de Catamayo, Gobierno Provincial de Loja, Ministerio de Turismo de la Coordinación Zonal N°7 o instituciones a fines para dar a conocer abiertamente a propios y extraños la cultura gastronómica de éste valle.

En caso de ser ampliada la presente investigación, es preciso que las fuentes de investigación sean distintas a las presentadas, para obtener más información sobre preparaciones representativas del lugar que puede estar ocultas en la memoria colectiva de las personas ya sea porque se han dejado de preparar o porque eran específica de una festividad extinta, entre otros motivos.

Es propicio que las autoridades competentes del cantón, difundan la revista informativa “CATAMAYO. *Un viaje culinario por su gastronomía representativa*”, por medios de comunicación de fácil acceso, igual es imprescindible que el Repositorio Institucional de la ESPOCH publique el trabajo investigativo en su portal web para que la ciudadanía en general, que desea obtener información de la cocina del sur del país, pueda acceder a estos documentos de manera eficaz.

BIBLIOGRAFÍA

- Angladette, A. (1969). *El Arroz*. Barcelona: Blume.
- Arévalo, J.M. (2004). Revista de estudios extremeños. *La tradición, el patrimonio y la identidad*. 60, 925–956. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1125260>
- Arias, F.G. (2012). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica 5ta. Edición*. Venezuela: Episteme.
- Berdichewsky, B. (2002). *Antropología social: introducción*. Chile: Lom Ediciones.
- Bocanegra, G.D. (2016). *Didáctica y aplicación de la administración de operaciones contaduría y administración*. IMCP.
- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. (1967). *BOE.es - Documento BOE-A-1967-16485*. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1967-16485>
- Cantú B, J.E. (2008). *Zootecnia de ganado Caprino*. México: Editorial Trillas.
- Córdova O, F. (2012). *Catamayo, Revista Virtual* [Entrada de blog]. Recuperado de <http://vivacatamayo.org/a-catamayo-poema/>
- Del Río Sadornil, D. (2013). *Diccionario-Glosario De Metodología De La Investigación Social*. Madrid: Editorial UNED.
- Diario La Hora. (2016). *El Tingo tiene el mejor seco de chivo de Catamayo*. Diario La Hora Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1101948730/el-tingo-tiene-el-mejor-seco-de-chivo-de-catamayo>.
- Español Oxford living Dictionaries, n.d. *Definición de representatividad en español de Oxford Dictionaries*. Recuperado de: <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/representatividad>
- Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal. (2013). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial 2012_2014*. Recuperado de: <https://es.slideshare.net/gobiernodecatamayo/pdyot-catamayo-20122014>
- Instituto Geográfico Militar. n.d. *Carta Topográfica: Catamayo (La Toma) Escala 1:50.000 (CT-NVI-F3)*. Recuperado de: http://www.igm.gob.ec/work/files/cartabase/n/NVI_F3.htm
- Lesur, L. (2003). *Manual de Porcicultura*. México: Trillas.
- Martínez, R., Rodríguez, E. n.d. *Manual de metodología de la investigación científica*. Recuperado de: http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_deinvestigacion_es_1.pdf.
- Miguel Jordá, J. (2011). *Diccionario práctico de gastronomía y salud: Con más de 5.000 entradas, recetario, refranero y dichos populares del autor*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. n.d. *Revalorización del Patrimonio Alimentario del Ecuador*. Recuperado de: URL <https://slideplayer.es/slide/3446865/>

- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario: Saberes y Sabores*. Recuperado de: <https://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiaii>
- Molano, O (2007). Revista Opera. *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/resumen.oa?id=67500705>
- Montaldo, A. (1985). *La Yuca o Mandioca, serie de libros y materiales educativos*. San José, Costa Rica: IICA.
- Murillo, J., Martínez, C. (2010). *Investigación Etnográfica*. Recuperado de: https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- Nuez, F. (1995). *El cultivo del tomate*. España: Mundi-Prensa.
- OCEANO. (2003). *Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería*. España: Grupo Oceano,
- Oficina de Normas Internacionales y Asuntos Jurídicos UNESCO. (2001). *Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural*. Recuperado de: http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- Ortiz Uribe, F.G. (2003). *Diccionario de metodología de la investigación científica*. México: Editorial Limusa.
- Paccha, J.M. (2013). *La Gastronomía y la Importancia en el Desarrollo Turístico de la Provincia de Loja. Elaboración de una revista informativa de los platos típicos de Loja* (Tesis de pregrado, Instituto Tecnológico “Cordillera”). Recuperado de: <http://www.dspace.cordillera.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/1199/53-TURISM-13-13-1718512963.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario. n.d. *Cecina*. Recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=85ZOr1M>
- Robinson, J., Galán, V. (2012). *Plántanos y Banas*. España: Mundi-Prensa.
- Torres, M., María, J., Fuente, C. & María, G. (2009). SCIELO. *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. 17, 181–204. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- UNESCO, n.d. *PATRIMONIO*. Recuperado de: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

ANEXOS

Anexo A: Guion de entrevista

Temáticas de la entrevista

El Tiempo que lleva preparando los platos representativos del cantón Catamayo
(Acorde a resultados obtenidos de la encuesta)

Proceso de elaboración de estos platos representativos

Ingredientes

Método de cocción

Tiempo

Porción /corte

Utensilios

Cambios en la elaboración de estos platos representativos

¿Debido a que ha cambiado estos procesos?

Bebida de acompañamiento de estos platos

Anexo B: Encuesta

OBJETIVO: Realizar el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo mediante la identificación de las preparaciones representativas como fortalecimiento de su cultura.

A. Datos Generales.

Edad: _____ Sexo: masculino femenino
Tiempo de residencia en el cantón Catamayo: _____

B. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA:

1. ¿Cuántos años lleva usted residiendo en el cantón Catamayo?

de 1 a 9 años	<input type="checkbox"/>	de 10 a 19 años	<input type="checkbox"/>
de 20 a 29 años	<input type="checkbox"/>	de 30 a 39 años	<input type="checkbox"/>
de 40 a 49 años	<input type="checkbox"/>	de 50 a 59 años	<input type="checkbox"/>
de 60 a 69 años	<input type="checkbox"/>	de 70 a 79 años	<input type="checkbox"/>
de 80 a 89 años	<input type="checkbox"/>	de 90 en adelante	<input type="checkbox"/>

2. Del siguiente listado por favor escoja máximo tres opciones de preparaciones que usted considera que son representativas del cantón Catamayo.

La Cecina	<input type="checkbox"/>	Arvejas con guineo	<input type="checkbox"/>
Seco de chivo	<input type="checkbox"/>	Tamal Lojano	<input type="checkbox"/>
Miel con quesillo	<input type="checkbox"/>	Chifles de Catamayo	<input type="checkbox"/>

Otro _____

3. **ESCOJA UNA OPCIÓN** ¿Por qué considera usted que estos platos son representativos del cantón Catamayo?

Han sido transmitidos de generación en generación
Contienen productos de la zona Origen de la preparación
Otro _____

4. ¿De qué bebida se acompañaban años atrás estos platos representativos?

Café Horchata

Fresco de Arroz Jugo de Caña

Otra

5. ¿Cree usted que estos platos han sufrido algún tipo de cambio en el proceso de elaboración?

Mucho

Bastante

Poco

Nada

6. **ESCOJA UNA OPCIÓN** ¿Cuál cree usted que es el principal utensilio de cocina que han dejado de usar actualmente?

Cucharas de palo Ollas de barro

Vajilla de barro Piedra de moler

Otro

Anexo C: Fotografías.



Arvejas con Guineo.



Seco de Chivo.



La Cecina.



La horchata.



Carne de Cerdo

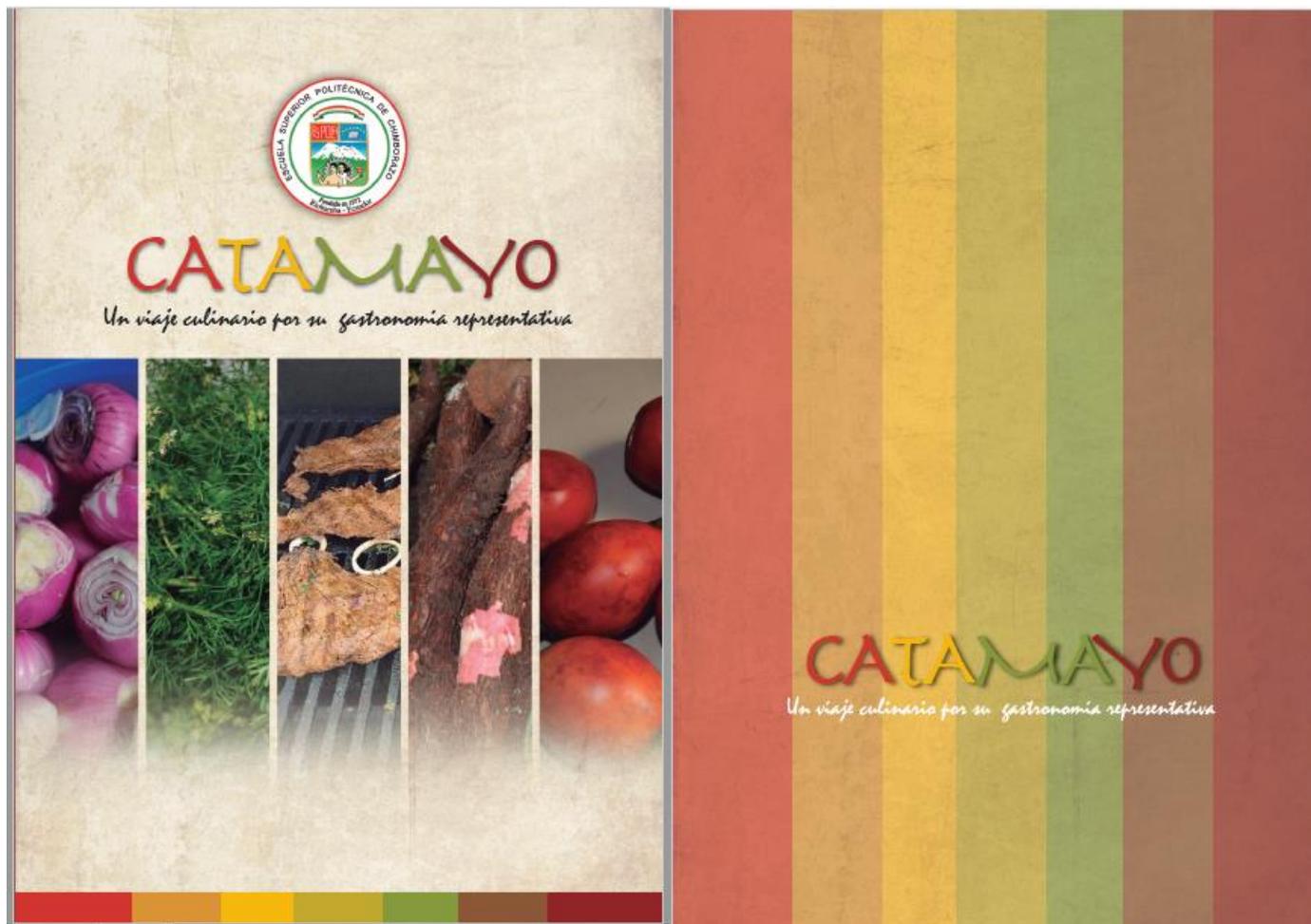


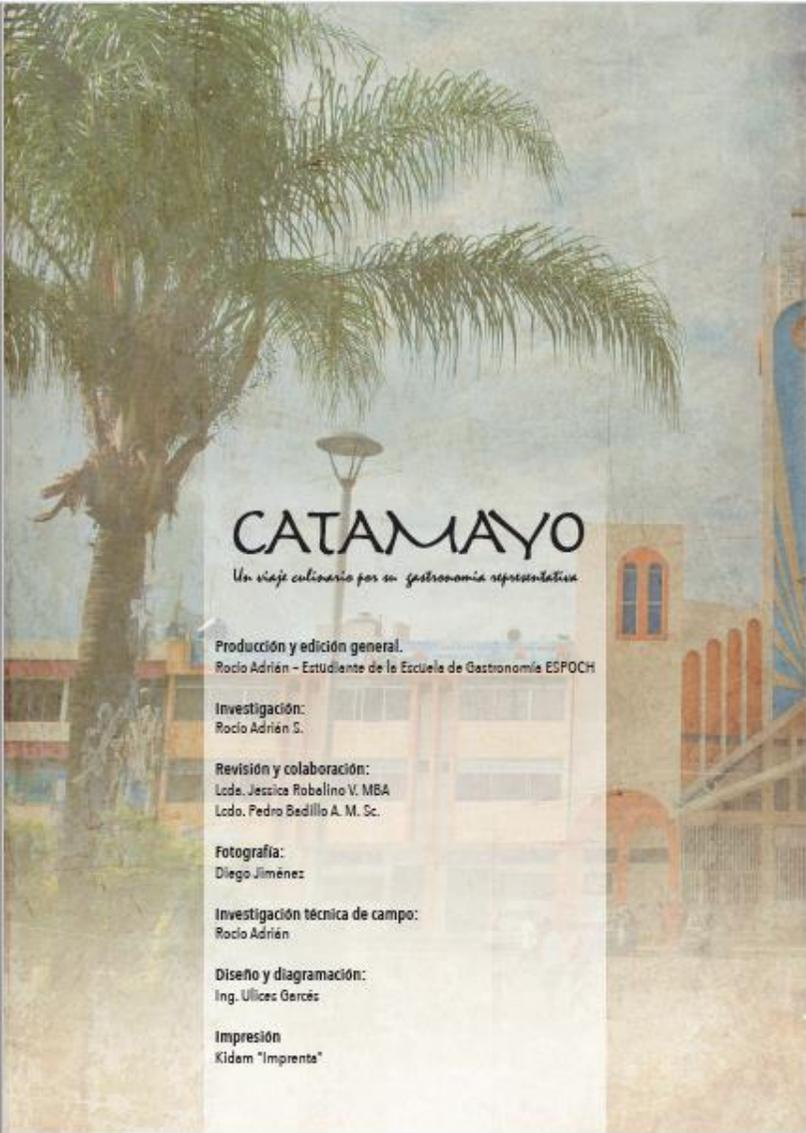
Carne de chivo

Anexo D: Revista informativa.

CATAMAYO

UN VIAJE CULINARIO POR SU GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA.





CATAMAYO

Un viaje culinario por su gastronomía representativa

Producción y edición general.

Rocio Adrián - Estudiante de la Escuela de Gastronomía ESPOCH

Investigación:

Rocio Adrián S.

Revisión y colaboración:

Lode, Jessica Robalino V. MBA

Lode, Pedro Badillo A. M. Sc.

Fotografía:

Diego Jiménez

Investigación técnica de campo:

Rocio Adrián

Diseño y diagramación:

Ing. Ulises Gercés

Impresión

Kidam "Imprenta"

Prólogo

El estudio de la cocina de un pueblo permite descubrir y vivir, a través de los sabores, aromas y texturas, la identidad cultural propia de cada comunidad. Conocer la cultura de un pueblo a través de su comida, por medios impresos de comunicación es una realidad que va creciendo de a poco en el Ecuador, siendo de vital importancia esta acción para que los conocimientos y saberes de los pueblos ecuatorianos, sean dados a conocer a las nuevas generaciones de todo el territorio de manera eficaz.

Por ello de manera técnica y profesional se muestra mediante esta herramienta informativa, a turistas como personas en general, los manjares más representativos de la maravillosa y delicada cocina catamayense, que sin lugar a duda son los emblemas gastronómicos de la hermosa cocina de uno de los valles más cálidos del sur del País. Valle que además de ser un destino turístico es un destino culinario de propios y extranjeros. Esta obra gastronómica científica y didáctica presenta de manera sencilla los resultados de una investigación ardua y paulatina de la cocina representativa de este valle de la provincia de Loja, la misma que contiene información



Rocio Adrián
Estudiante de la ESPOCH
Escuela de Gastronomía

de las costumbres y tradiciones del Cantón, lugares turísticos de la localidad, descripción de la gastronomía representativa donde se detalla los ingredientes de cada plato, receta estándar, método de cocción y utensilios empleados y dejados de utilizar.

Por lo mencionado esta revista informativa se convierte en una valiosa herramienta de consulta para el público en general, que tenga el deseo de descubrir y adentrarse más en el conocimiento de la identidad gastronómica del cantón Catamayo.

CONTENIDO

CONTENIDO	3
INTRODUCCIÓN	4
CATAMAYO	5
Costumbres y tradiciones	5
Romería a la virgen de El Cisne	5
Mapa	6
La feria libre	7
Saludo	7
Vestimenta	8
GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA	9
LA CECINA	9
INGREDIENTES DE LA CECINA.	10
DATOS INFORMATIVOS DE LA CECINA.	13
RECETA ESTÁNDAR.	13
ARVEJA CON GUINEO	14
INGREDIENTES DE LA ARVEJA CON GUINEO	15
DATOS INFORMATIVOS DE LA ARVEJA CON GUINEO.	17
RECETA ESTÁNDAR.	17
SECO DE CHIVO	18
INGREDIENTES DEL SECO DE CHIVO.	19
DATOS INFORMATIVOS DEL SECO DE CHIVO.	22
RECETA ESTÁNDAR.	23
LA HORCHATA	24
RECETA ESTÁNDAR.	26
LUGARES TURÍSTICOS	27
Parque Central de Catamayo.	27
Mirador La Cruz.	29
Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión "El Guayabal".	31
Aeropuerto Cuidad de Catamayo.	33
EPILOGO	35
Bibliografía	36
AGRADECIMIENTO	

INTRODUCCIÓN

El cantón Catamayo evidencia un gran desarraigo de la alimentación tradicional por la gastronomía moderna que se ha impuesto en los últimos años, puesto que se observa que los platos tradicionales sufren alteraciones con relación al de sus orígenes. Hoy se acompañan o se combinan productos nuevos o introducidos en la cocina originaria con el afán de innovar o mejorar su presentación, ocasionando así la desvinculación con lo tradicional.

El presente trabajo tuvo como objetivo principal el estudio de la gastronomía del cantón Catamayo mediante la identificación de las preparaciones representativas para el fortalecimiento de su cultura, solventando las inquietudes colectivas acerca de la historia, productos, técnicas y métodos de cocción que intervienen en su gastronomía.

Por medio de esta revista se pretende ayudar a revivificar el valor cultural gastronómico del cantón marcando un presente en las personas, para que no incurran en la variación de técnicas de cocción e ingredientes que se emplean en estas preparaciones tradicionales y favorecer a la salvaguardia de la identidad gastronómica del cantón Catamayo.

Esta herramienta de comunicación permite, tanto a estudiantes como profesionales de gastronomía y personas en general, conozcan o consoliden sus conocimientos sobre las costumbres, tradiciones y lugares turísticos de la localidad al igual que los ingredientes, receta estándar, método de cocción, utensilios de la gastronomía representativa del Catón, aportando también con ello al desarrollo académico.

CATAMAYO



El cantón Catamayo, con su capital del mismo nombre, conmemora el 22 de mayo de 1981 su fundación. Ubicado al noreste de la Provincia de Loja, limita al norte con el cantón Chaguarpamba y la provincia de El Oro, al sur con el cantón Gonzanamá, al este con el Cantón Loja, y al oeste con los cantones Chaguarpamba, Paltas y Olmedo. Catamayo posee 649 Km² de extensión que se divide en dos parroquias urbanas: San José y Catamayo y cuatro parroquias rurales: El Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y Zambi. Su altitud es de 1270 m.s.n.m y su temperatura oscila entre los 20° y 25°C. Su clima es subtropical húmedo en las parroquias rurales y cálido en Catamayo.

COSTUMBRES Y TRADICIONES

Romería a la virgen de El Cisne

Una de las más grandes manifestaciones de fe y peregrinación en el país, es la romería de la Virgen de El Cisne, miles de devotos de la

"Churona" año tras año la visitan en su basílica ubicada en la parroquia del mismo nombre. Cada 17 de agosto los fieles devotos con su Patrona inician con el recorrido de ésta peregrinación que culmina en la ciudad de Loja. El recorrido de esta devoción Mariana se cumple en tres etapas donde el primer tramo tiene una longitud de 20km, el segundo 15km y por último 37km.

La Madre de los lojanos emprende su arduo recorrido Junto a sus devotos el 17 de agosto hasta San Pedro de Bendita, lugar donde descansa y permanece hasta el siguiente día. El 18 de agosto la "Churronita" llega después del mediodía a Catamayo, donde se da lugar a muestras de expresiones artísticas, culturales, danza, quema de pirotecnia y más en honor a María Santísima, en la advocación de El Cisne. El 20 del mismo mes a tempranas horas La Virgen con sus amados hijos, emprenden el recorrido de su último tramo con rumbo hacia la ciudad de Loja, aproximadamente pasado el mediodía se produce la entrada de los peregrinos junto a su Madre a esta ciudad, donde es recibida con los más altos honores por parte de las autoridades seculares como eclesiásticas, Policía Nacional y Ejército Ecuatoriano.

UBICACIÓN



La feria libre

Por muchos años el día del gran comercio, que pone en gran marcha la actividad económica de esta urbe, es el domingo, día donde se produce la feria libre de la localidad, esta práctica se mantiene desde muchos años atrás hasta la actualidad. Esta feria da paso a la comercialización de distintos productos agrícolas de la región y del país vecino, Perú. En ella se puede encontrar diversos productos como queso fresco, yuca, frutas de clima cálido o frío, ollas, bistos, vajillas y demás artículos de barro, hasta la singular carne y manteca de búrro que son productos considerados curativos para la anemia, asma, tos, bronquitis entre otros males.



Saludo

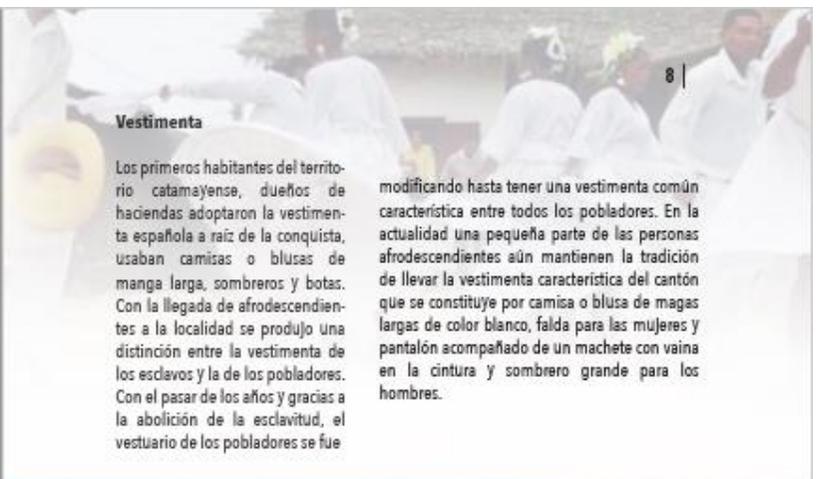
Este gesto de respeto y educación, es una manifestación cultural de los habitantes del cantón pero que se encuentra arraigado con mayor fuerza entre los pobladores de zonas rurales, donde sus habitantes dirigen un saludo cálido y fuerte a todas las persona con las que se encuentran en su camino, sean o no procedentes del lugar. Las personas adultas mayores cuentan que los antiguos utilizan la expresión "Buenos días de Dios" al saludar.



Vestimenta

Los primeros habitantes del territorio catamayense, dueños de haciendas adoptaron la vestimenta española a raíz de la conquista, usaban camisas o blusas de manga larga, sombreros y botas. Con la llegada de afrodescendientes a la localidad se produjo una distinción entre la vestimenta de los esclavos y la de los pobladores. Con el pasar de los años y gracias a la abolición de la esclavitud, el vestuario de los pobladores se fue

modificando hasta tener una vestimenta común característica entre todos los pobladores. En la actualidad una pequeña parte de las personas afrodescendientes aún mantienen la tradición de llevar la vestimenta característica del cantón que se constituye por camisa o blusa de magas largas de color blanco, falda para las mujeres y pantalón acompañado de un machete con vaina en la cintura y sombrero grande para los hombres.



GASTRONOMÍA REPRESENTATIVA

LA CECINA

La cecina es definida por la Real Academia Española como: Carne salada enJuta, seca al aire, al sol o al humo. Proveniente del latín vulgar "siccina" derivado de "siccus" que quiere decir "seco". Y para el Ecuador la define como loncha de carne fresca (RAE, n.d.).

La mención más antigua de la cecina en el transcurso de la historia es en el año 40 d.C. gracias a Lucius Junius Moderatus mejor conocido como Columella escritor agrónomo romano de la obra "De Re Rustica" en español conocida como "Los doce libros de agricultura", en la cual describe este apetitoso alimento.

El consumo de este alimento en el siglo XVI tomo popularidad en la región de León España, gracias a las características climáticas del territorio que facilitaban la curación y la conservación de la carne de vaca. Con la llegada de los españoles a América y la introducción de costumbres, tradiciones y técnicas gastronómicas se dio paso al mestizaje de la cocina Ecuatoriana, empleando estas técnicas con la variación de carnes existentes en el territorio.

Este es el punto de partida para la cecina lojana que nace con las costumbres de los pobladores del campo que motivados por la carencia de energía eléctrica en el sector, con la ayuda de un chuchillo y sus manos, abrían la carne hasta obtener una especie de sabana y después de ser cubierta de sal era puesta al sol para que se secase y luego guardada para su posterior consumo.

Esta necesidad de conservación de la carne de chanco y utilización de los recursos naturales existentes en el territorio catamayense como la Yuca, carbón de árbol de faique, ha dado paso que este succulento y delicioso plato sea en la actualidad el representante gastronómico insigne del cantón Catamayo.

La Señora Teresa Chamba Tituaña hija de Lilia Tituaña ya fallecida y una de las pioneras en la comercialización de la cecina del catón Catamayo, recuerda que su mamá le contaba que hace 40 años atrás la carne cecinada se colocaba directamente sobre el carbón encendido de faique y con el pasar de los años y la modernización se instaló paulatinamente una parrilla para este proceso de cocción.

Hoy en día la cecina es un plato infaltable en todo el territorio Lojano.

Catamayo es el mayor exponente de este manjar, puesto que ofrece a sus visitantes los 365 días del año este delicioso plato, además de otros platos representativos de la localidad como: Sopa de Arvejas con guineo, Seco de Chivo y la Bebida Única de la provincia, la Horchata.

INGREDIENTE DE LA CECINA

Carne de chanco

La procultura moderna es una actividad altamente sofisticada. De unos años a la fecha ha cambiado mucho, debido a la evolución de la genética, a la ciencia de los alimentos y la sanidad, y al avance en los sistemas de manejo y administración de las granjas porcinas. El cerdo es la fuente más importante de proteína animal de alta calidad para la alimentación humana y de él se obtiene el más amplio y variado abanico de productos comestibles proporcionando por animal alguno. (Lesur, 2003)

PROCESO DE FAENAMIENTO DEL CHANCHO.

1. Recepción
2. Corralaje y revisión veterinaria ante mortem
3. Arreo
4. Noqueo
5. Izado
6. Sangrado y degüello
7. Escaldado y pelado
8. Corte de patas y limpieza del animal
9. Flameo
10. Limpieza
11. Corte de cabeza
12. Eviscerado
13. Corte de canal
14. Inspección veterinaria post mortem
15. Higiene y desinfección
16. Perado y oreo



Yuca

De Candolle afirma definitivamente el origen americano de la yuca o mandioca e indica al Brasil como posible sitio de origen, pero donde solo se le ha encontrado en su forma cultivada.

Este cultivo se ha desarrollado en una amplia área de tierras bajas y calientes de los trópicos americanos que va del Noreste de Sur América, hasta el Noreste de Brasil, predominando en la sección norte, los tipos de yucas dulces y en el área brasileña, los tipos amargos. (Montaldo, 1985)



Cebolla

La cebolla es una especie bianual cuyo cultivo se practica desde la antigüedad. Originaria de Asia, hoy se cultiva ampliamente en todo el mundo, como especie anual, para el consumo de sus bulbos frescos, en

conserva o deshidratados. Requiere temperaturas altas y un fotoperíodo largo. Vegeta mejor en suelos de consistencia media o arenosa. Se le atribuyen propiedades medicinales (tónicas, diuréticas, digestivas, antiemáticas...) e incluso se le considera afrodisíaca (OCEANO, 2003)



Tomate

El tomate es la hortaliza más importante en numerosos países y su popularidad aumenta constantemente. En la actualidad este cultivo ha adquirido importancia económica en todo el mundo.

El valor nutritivo del tomate no es muy elevado. Según un estudio realizado por Stevens (1974) sobre las principales frutas y hortalizas de EE.UU, el tomate ocupa el lugar 16 en cuanto a concentración relativa de un grupo de 10 vitaminas y minerales. No obstante, su popularidad, demostrada por el alto nivel de consumo, convierte a este cultivo en una de las principales fuentes de vitaminas y minerales en muchos países. (Nuez, 1995)



DATOS INFORMATIVOS DE LA CECINA.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito familiar	De generación en generación		
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	55 años aproximadamente			
MÉTODO DE COCCIÓN	Asar a la parrilla			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Parrilla, Pinzas, Bandeja, Ollas, Cochillo			
CAMBIOS	INGREDIENTE	Adición de Aroz	FACTOR DE CAMBIO	Por la preferencia de los turistas
	MÉTODO DE COCCIÓN	Fritura	FACTOR DE CAMBIO	Mayor tiempo y cuidado

RECETA ESTÁNDAR DE LA CECINA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: La Cecina			
Nº Pax: 8	Tipo: Plato fuerte		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Carne de chancho (lomo)	1600	g	Cecinsada
Sal	32	g	
Comino en polvo	4	g	
Ajo	20	g	Repicado
Yuca	960	g	Pelada y cocida
Cebolla	820	g	Pluma y cortida
Limón	20	ml	Zumo
Procedimiento			
La víspera			
Adobar la carne con sal, comino y ajo.			
Dejar orear la carne adobada por 4 horas o más y guardarla.			
Al día siguiente			
Cocinar la yuca con sal y reservar.			
Curtir la cebolla con el limón, agregar sal y reservar.			
Encender el carbón de falique.			
Con la ayuda de una broche pasar achote por la carne y llevar a la parrilla.			
Dejar cocer la carne aproximadamente de 2 a 3 minutos por lado			
Y servir junto con la yuca cocida y la cebolla curtida.			

TERMINOLOGÍA.

Cecinar: Tomar la carne entre las manos y con la ayuda de un cuchillo abrirla en una lámina fina como una espada de sibana.

Pluma: Corte fino de la cebolla en sentido de sus

líneas naturales, quitando previamente la cabeza y la raíz de la misma.

Adobar: Poner o echar diversos ingredientes que den sazón a carnes, pescados o otros alimentos.

Orear: Tender un género cálido al sol para que se airee y se seque.

ARVEJA CON GUINEO

En la memoria colectiva de los adultos mayores existe el vestigio de la primera práctica comercial, conocida como el trueque, actividad que practicaron sus abuelos, padres o incluso ellos mismo en algunos casos. Esta acción permitía que pueblos de tierras "caliente" de la provincia de Loja intercambiara sus productos agrícolas y ganaderos con pueblos de tierras "frías", es así como la arveja y el quesillo toma espacio y protagonismo en la cocina de Catamayo.

Con este paso se dio apertura a la mezcla de productos dentro de la cocina de la provincia de Loja de este mestizaje culinario surgió el Repa Lojano y la tan apetecible Arvejas con guineo sopas de iguales características pero de gran diferencia. El Chef Luis Alvear manifiesta que lo que marca la gran diferencia entre estas dos sopas clásicas lojanas es que en el primer plato gastronómico mencionado se lo realiza a base de puro guineo verde, leche y quesillo maduro.

La sopa de Arvejas con guineo se lo realiza a partir del agua de cocción de las arvejas secas, este plato no lleva leche en su preparación si no solo quesillo y culantro.



INGREDIENTES DE LA ARVEJA CON GUINEO



Guineo verde

Los plátanos y las bananas que conocemos actualmente tuvieron su origen en las regiones del Sudeste de Asia y del Pacífico en cuyos bosques de vegetación natural pueden encontrarse todavía ejemplares ancestrales diploides, no comestibles y con semillas. (Robinson and Galán, 2012)



Arveja seca

La arveja se cultiva en los poblados altos de la región de la provincia de Loja y el proceso de secado natural de este producto recuerda Luis Sinche que se demoraba un mes, que la vaina cuando ya estaba en tiempo de cosecha se la dejaba un mes más para que con la ayuda del sol esta pudiera

secarse, después de este tiempo las plantas y vainas tomaban un color amarillento que daba aviso a que se procediera con la recolección de las plantas, las mismas que eran colocadas en el patio y se procedía a trillar el grano con la ayuda de un caballo, el cual al girar alrededor del dueño pasaba pisando las plantas y el grano quedaba en el piso y cuando no se contaba con la ayuda del caballo se utilizaba un palo con el cual se golpeaban las plantas después de esto las matas que ya no tenían grano era reservadas para abono de los terrenos.



Quesillo

El quesillo es un producto sano que se elabora con la cuajada de la leche entera, parcial o totalmente descremada, de vaca o de otra especie animal, con adición de crema o sin ella; por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos u otra encima apropiada y con o sin tratamiento posterior por calentamiento, presión o por medio de fermentos de maduración, mohos especiales o sazónamiento.



DATOS INFORMATIVOS DE LA ARVEJA CON GUINEO.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito familiar		De generación en generación	
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	40 años aproximadamente			
MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a gas			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Cocina, Ollas, Cochillo, Cucharon			
CAMBIOS	UTENSILIOS	Ollas de barro, Cucheros de palo, Cajonetas de madera	FACTOR DE CAMBIO	Modernización
	MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a leña	FACTOR DE CAMBIO	Modernización

RECETA ESTÁNDAR DE ARVEJAS CON GUINEO

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: Arvejas con Guineo.			
N° Fax: 8	Tipo: Sopa		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Arveja seca	454	g	Libre de impurezas
Aguá de cocción	2500	ml	
Cebolla blanca	264	g	Brunoise
Ajo	12	g	Brunoise
Manteca de chancho	39	g	
Achiote	15	g	
Guineo verde	900	g	Dados grandes
Sal	45	g	
Comino	2	g	
Quesillo	240	g	Desmenzado
Cilantro	10	g	Repicado
Aguacate	1	u	Redajas
Procedimiento			
La víspera Lavar de 4 a 5 veces la arveja y dejar remojar en suficiente agua toda la noche. Al día siguiente Cocinar la arveja hasta que esté blanda, reservar el grano y el agua de la cocción, por separado. Realizar un refrito con la cebolla blanca, ajo, manteca y achiote Añadir el agua reservada al refrito y el guineo (de ser necesario añadir agua natural) Dejar cocinar hasta que el guineo empiece a asentarse, Mezclar la preparación agregando sal, comino y queso desmenzado, hasta obtener una textura cremosa. Añadir la arveja cocida, seguir mezclando, rectificar sabores. Y servir acompañado de cilantro y aguacate.			

TERMINOLOGÍA.

Brunoise: Corte de verduras de forma de pequeños cubos de 1 a 2 mm.
Dados grandes: corte en forma de cubos de 2 cm por cara.

Desmenzar: Deshacer o trozar un alimento en partes muy pequeñas con las manos.
Refrito: Cocinar los ingredientes ligeramente dorados en aceite.

SECO DE CHIVO

Catamayo tiene como ancestro etno cultural la presencia de Afro descendiente, la cual proviene de Nigeria, aunque no existen datos que señalen la fecha exacta de su asentamiento. De acuerdo a Pio Jaramillo Alvarado cuando llegaron los esclavos se produjeron levantamientos y sublevaciones de los Jibaros quedando despobladas las ciudades de Yaguazongo, motivando que los esclavos se quedasen en el Valle de Catamayo (Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013). Carmita Villavicencio de 67 años de edad quien lleva más de 30 años en la comercialización del seco de chivo en el barrio La Vega del cantón Catamayo relata que: de generación en generación se ha narrado que muchos años atrás personas afrodescendientes vendían en una planada de tierra del lugar seco de chivo en toldas, con los años esta actividad de comercio gastronómico se perdió ya que estas personas fallecieron y no hubo quienes continuaran con esta práctica. Carmita Villavicencio recuerda que hace 50 años atrás el seco de chivo era un plato reservado para la fiesta de La Santa Cruz que se celebra

el primer domingo del mes de Mayo y al notar la gran acogida que tenía el seco de chivo de su elaboración por sus allegados y vecinos en dicha celebración emprendió en el comercio de tan deseable plato siendo, la primera comerciante en la actualidad de este manjar culinario. En la actualidad este representante culinario del cantón Catamayo ha tomado protagonismo a nivel nacional, como lo menciona Diario La Hora en una publicación digital en su portal web, "El Tingo tiene el mejor seco de chivo de Catamayo" Afirma en su encabezado, el aval a esta distinción fue por parte del municipio de Catamayo, que organizó en 2016 la primera Expoferia Agrícola y Gastronómica en la cual el barrio El Tingo, La Vega y Trapichillo participaron en la sección de platos típicos. El barrio El Tingo, de la parroquia San Pedro de la Bendita, demostró que tiene la mejor razón de Catamayo, una distinción nada fácil de conseguir al ser este un cantón con una tradición culinaria que le ha merecido una fama dentro y fuera del país, menciona el diario (Diario La Hora, 2016).

INGREDIENTES DEL SECO DE CHIVO.**Carne de Chivo**

Por su indudable antigüedad y distribución actual, la cabra fue uno de los primeros animales domesticados por el hombre para obtener carne, leche, piel, y fibra. La cabra fue probablemente el primer rumiante en ser domesticado; las observaciones arqueológicas indican que es uno de los animales domesticados de granja más antiguo o quizá el más antiguo relacionado con el hombre desde hace 10 000 años. Sin embargo, otros investigadores mencionan que la domesticación ocurrió 8000 años antes de Cristo en el área de Mesopotamia, conocida hoy en día como el Medio Este (Cantú B, 2008).

El anuario estadístico de la FAO mencionaba en 2004 que la población mundial de cabras era de casi 782 millones, concentradas en las regiones secas y áridas, con una proporción de 55%, comparado con 39 y 25% de ganado bovino y ovino que habitan en estas áreas (Cantú B, 2008).

Proceso de faenamiento del Chivo.

1. Recepción
2. Corralaje y revisión veterinaria
3. Arreo
4. Noqueo
5. Izado
6. Sangrado y degüello
7. Corte de patas y cabeza
8. Infiado
9. Eviscerado
10. Inspección veterinaria post mortem
11. Higiene y desinfección

**Yuca**

Es un arbusto de tamaño variable de 1-5m de altura. Los cultivares se agrupan según su tamaño en:

1. Bajos (hasta 1,50)
2. Intermedios (1,50-2,50)
3. Altos (más de 2,50) (Montaldo, 1985).

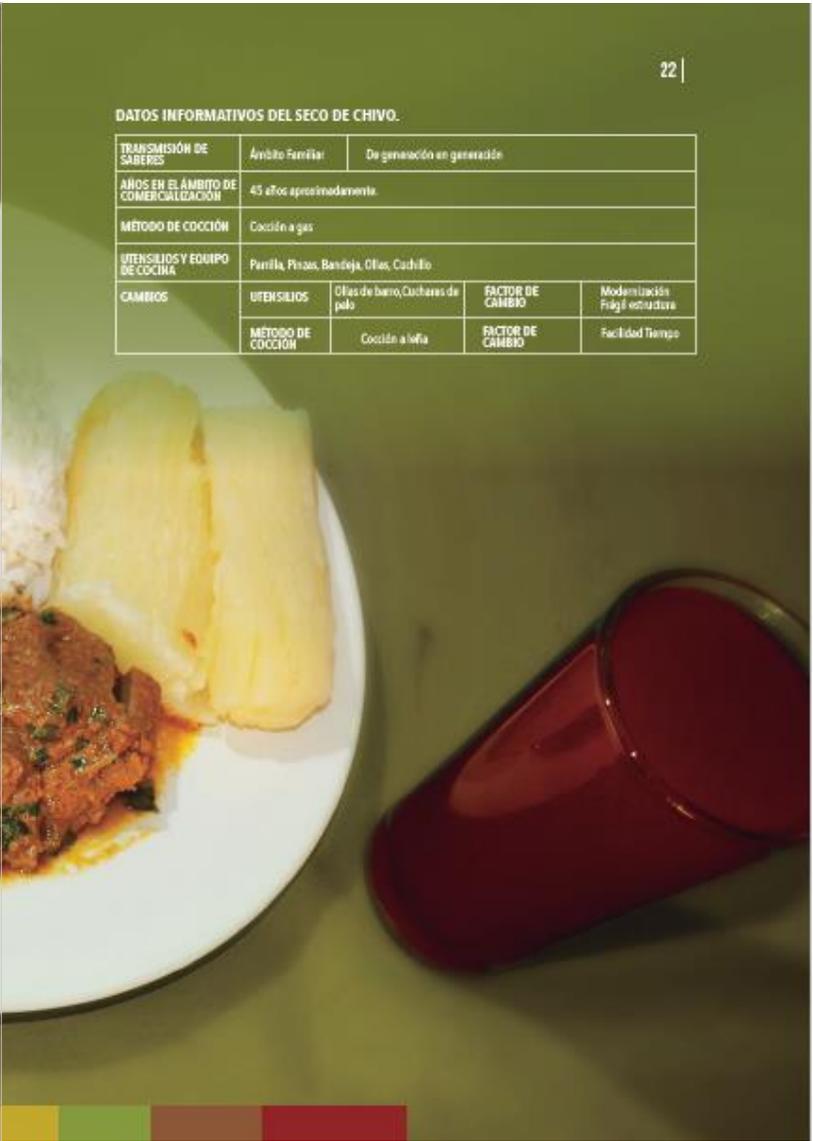
**Arroz**

Vavilov estima que el arroz cultivado tiene su origen probablemente en la India, que el incluye, con Birmania, en su centro número dos de origen de las plantas cultivadas. De Candolle y

Watt están de acuerdo que la *Oryza sativa* L. fue originalmente cultivada en la India, y más exactamente en el sur, donde se dan las condiciones más favorables para su cultivo: suelos pantanosos e inundaciones periódicas (Angladette, 1969).

**Zanahoria**

El lugar de origen de las variedades cultivadas de la zanahoria se halla, al parecer, en el actual Afganistán. En los siglos X y XI esta hortaliza se producía desde Asia Menor hasta España. En el norte y noroeste de Europa comenzó a cultivarse a partir del siglo XIV. En China se introdujo en el mismo siglo, y en Japón, en el XVII. Aunque algunas especies del género *Daucus* proceden de América del Norte y del Sur, las variedades cultivadas las introdujeron en este continente los colonos europeos (OCEANO, 2003).



DATOS INFORMATIVOS DEL SECO DE CHIVO.

TRANSMISIÓN DE SABERES	Ámbito Familiar		De generación en generación	
AÑOS EN EL ÁMBITO DE COMERCIALIZACIÓN	45 años aproximadamente.			
MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a gas			
UTENSILIOS Y EQUIPO DE COCINA	Parrilla, Pinos, Bandeja, Ollas, Cuchillo			
CAMBIOS	UTENSILIOS	Ollas de barro, Cucheros de palo	FACTOR DE CAMBIO	Modernización Frigil estufa
	MÉTODO DE COCCIÓN	Cocción a leña	FACTOR DE CAMBIO	Facilidad Tiempo



RECETA ESTÁNDAR DEL SECO DE CHIVO

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: Seco de Chivo.			
Nº Pax: 8	Tipo: Plato fuerte.		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Carne de chivo (pierna)	1440	g	Cubos grandes
Naranja agita	600	ml	Zumo
Laurel	2	u	Hojas
Cebolla paitaña	2	u	Rodajas
Ajo	20	g	Brunoise
Cebolla paitaña	500	g	Brunoise
Tomate	200	g	Concasse
Manteca de chanchó	80	g	
Achiote	30	g	
Comino	4	g	Molido
Tomate	60	g	Lavado
Naranjaña	60	g	Lavada
Sal	60	g	
Arroz	400	g	Cocido
Yuca	560	g	Cocida
Ensalada			
Arveja	120	g	Cocida
Choclo	120	g	Cocido
Cebolla	120	g	Pluma y curtida
Zanahoria	120	g	Dados medios
Procedimiento			
La viguera			
Lavar la carne			
Lavar la carne con ajo y harina, después			
Dejar Macerar la carne lavada en el zumo de naranja con laurel y rodajas de cebolla			
Al día siguiente			
Licuar el tomate y naranjaña con el líquido de maceración y reservar			
Realizar el refrito con ajo, cebolla, tomate, manteca, achiote y comino			
Sellar la carne en el refrito, agregar lo licuado, añadir sal y dejar cocinar por 2 horas a fuego medio.			
Rectificar sabores y servir junto con la ensalada, arroz y yuca cocida.			
Para la ensalada mezclar la arveja, choclo y zanahoria cocidas con la cebolla, agregar sal y servir			

TERMINOLOGÍA.

Cubos grandes: corte de forma cubica de 6 cm por cada cara.

Brunoise: Corte de verduras de forma de pequeños cubos de 1 a 2 mm.

Pluma: Corte fino de la cebolla en sentido de sus líneas naturales, quitando previamente la cabeza y la raíz de la misma.

Dados medianos: Corte en forma de cubos de 1 cm por cara.

Refrito: Conjunto de ingredientes ligeramente dosados en aceite.

Sellar: llevar rápidamente un género cónico a materia grasa muy caliente con el fin de formar una costra en su exterior.

Macerar: Dejar por un periodo de tiempo determinado un alimento en una salsa o adobo para que adquieran aroma y sabor antes de cocinarlo.

LA HORCHATA

Acompañante tradicional de la gastronomía catamayense

La bebida infaltable en todo el territorio de la provincia de Loja es la tradicional Horchata, infusión a base de más de 20 tipos de hierbas medicinales y aromáticas, de color rojo y aroma reconfortante y única en el territorio Ecuatoriano y el mundo, es la compañía ideal de la gastronomía catamayense.

De acuerdo a varias investigaciones de estudiantes y tesis se le atribuyen a esta bebida diversas propiedades hidratantes, diuréticas, energizantes, anti estrés entre otras.

En gran parte de la provincia de Loja se cultiva y comercializa las diversas plantas necesarias para la elaboración de la horchata, estas hierbas tienen la particularidad de ser cosechadas en cualquier época del año teniendo así los habitantes del cantón el fácil acceso a la materia prima para la elaboración de esta tradicional bebida.

Esta bebida puede ser consumida fría o caliente en cualquier hora del día por su color pelicular llama mucho la atención de turistas y personas de paso que deciden tomar un descanso en este lugar para deleitar la gastronomía que ofrece el cantón Catamayo.





RECETA ESTÁNDAR DE LA HORCHATA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: Horchata.

RF Pac: 6	Tipo: Infusión.		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place
Malva	25	g	Planta sin raíz lavada
Malva esencia	25	g	Planta sin raíz lavada
Malva elosse	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de malva blanca	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Flor de malva rosada	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Malva rosa	25	g	Planta sin raíz lavada
Toronjil	25	g	Planta sin raíz lavada
Cedrón	25	g	Planta sin raíz lavada
Hierba Luisa	25	g	Planta sin raíz lavada
Manzanilla	25	g	Planta sin raíz lavada
Escancel	25	g	Planta sin raíz lavada
Albahaca	3	g	Hoja lavada
Menta	25	g	Planta sin raíz lavada
Boraja	25	g	Planta sin raíz lavada
Llantén	25	g	Planta sin raíz lavada
Congona	25	g	Planta sin raíz lavada
Cola de caballo	25	g	Planta sin raíz lavada
Violeta	25	g	Planta sin raíz lavada
Shullit	25	g	Planta sin raíz lavada
Cadillo	25	g	Planta sin raíz lavada
Pimpinela	25	g	Planta sin raíz lavada
Eneido	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de cuchanilla	25	g	Lavada (Sin tallo ni hojas de la planta)
Orégano de dulce	25	g	Planta sin raíz lavada
Romero	25	g	Planta sin raíz lavada
Culantillo	25	g	Planta sin raíz lavada
Flor de altillo	25	g	Lavada
Ortiga	25	g	Planta sin raíz lavada
Tipo	25	g	Planta sin raíz lavada
Taraxaco o diente de león	25	g	Planta sin raíz lavada
Hierba buena	25	g	Planta sin raíz lavada
Ataco o sangorache	200	g	Planta sin raíz lavada
Agua	2000	ml	
Azúcar	120	g	Planta sin raíz lavada
Opcional			
Linaza	200	g	Lavada
Amaz de cebada	200	g	Sin impurezas
Naranja agria o limón	135	ml	Zumo
Procedimiento			
Llevar a ebullición el agua y añadir todas las hierbas aromáticas. Dejar hervir por 2 minutos, apagar y añadir el ataco o sangorache. Tapar y dejar reposar por 2 minutos, retirar todas las hierbas o tamizar la infusión. Añadir el azúcar y servir.			
Opcional			
Cocer la linaza con el amaz de cebada por 10 minutos, tamizar Y seguir con el procedimiento descrito anteriormente.			

Terminología: Tamizar: pasar por un cedazo o tamiz una cosa.

LUGARES TURÍSTICOS

PARQUE CENTRAL DE CATAMAYO.

Ubicado en el centro de la ciudad cuenta en su interior con, un obelisco, un mural, glorietas, elementos de piedra destinados al salón cultural, baterías sanitarias y esculturas de personajes que trabajaron en bien de Catamayo.

Es el cito ideal para disfrutar Junto a seres queridos, amigos o vecinos de amenas conversaciones con la brisa seductora que recorre en el entorno y disfrutar de la bella vista del accionar de su pobladores en los diferentes tipos de comercio que se encuentran a su alrededor o visitar La Iglesia Matriz Maria Auxiliadora que está ubicada frente al parque central y gozar de la paz verdadera que brinda la Madre del Señor a su hijos afligidos.



MIRADOR LA CRUZ.

Ubicado al Sureste de la ciudad en el barrio El Carmen es una superficie alta que convierte a este espacio en un mirador natural de la ciudad, espacio conocido como la "Colina de Cruz" por la estructura de la Cruz que fue colocada hace más de 100 años por los Padres Jesuitas como símbolo de fe y amor a Dios y la cual hace aproximadamente 8 años fue reemplazada por la que actualmente se encuentra en el lugar y que tiene 25 metros de altura.

A esta imponente estructura la circunda una pileta de agua cristalina que refleja la grandiosidad del eterno sol de la ciudad, alrededor de la pileta existe un espacio recreacional destinado para los más pequeños del hogar y alrededor los esplendorosos árboles abrazan, oxigenan el ambiente, además brinda una vista única de toda ciudad donde se puede divisar el esplendor de los verdes prados del valle, su campo que evidencia la bondad como la productividad de sus tierras por medios de los cañaverales y sembríos, las cordilleras que envuelven la ciudad y el aeropuerto donde se evidencia la afluencia de visitantes.



CENTRO RECREACIONAL ELISEO ARIAS CARRIÓN "EL GUAYABAL".

Ubicado a un lado de la vía que conduce a la Costa, a tan solo 5 minutos de la ciudad se encuentra ubicado el Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión más conocido como "El Guayabal" porque dentro de este centro pasa con sus imponentes aguas parte el río del mismo nombre. Este centro turístico se encuentra bajo la administración del GAD Municipal de Catamayo, por lo cual el costo de ingreso a sus instalaciones es económico y accesible para el público en general.

Este espacio recreacional amplio y multifuncional brinda a sus visitantes variedad de entretenimiento, dentro de sus instalaciones cuenta con espacios acogedores con diversos juegos infantiles para niños, chanchas deportivas para la práctica de todo tipo de deporte, un área de piscinas al aire libre donde se puede disfrutar de un agradable sol de verano y la brisa del valle, cabañas acondicionadas para preparar comida campestre, extensas áreas verdes cobijadas por la sombra de frondosos mangos y guayabos que acompañan a los distintos animalitos que habitan este hermoso espacio de recreación y por último cuenta con un gran área de parqueadero y seguridad para los vehículos de sus visitantes.



AEROPUERTO CIUDAD DE CATAMAYO.

Ubicado en la vía Catamayo-Gonzanamá fue construido en el periodo de gobierno del ex presidente Camilo Ponce Enríquez (1956-1960) y fue nombrado Aeropuerto Camilo Ponce Enríquez.

Hace 6 años inicio el proyecto de remodelación en el cual consta cerramiento perimetral, corrección de pendientes, rediseño del edificio del terminal, reforzamiento de la pista de aterrizaje y nueva torre de control, que se inició en 2012 y extendió al 2013, y que dio paso a la campaña para el cambio del nombre del terminal aérea llevada a cabo por el Ministerio de Obras Públicas en la cual a través de un concurso por votos electrónico dio como resultado ganador en nombre de "Ciudad de Catamayo" el mismo que hoy por hoy lleva este Aeropuerto del sur de la región del Ecuador.

La terminal aérea cuenta con un edificio terminal que consta de dos plantas, en la primera podemos encontrar una por sala vip, áreas de chequeo y pre-embarque, la segunda consta de oficinas y cafeterías además cuenta con seis counters para aerolíneas, sistema de aire acondicionado y contra incendios, equipos teológicos, pantallas leds ascensor, ambientes para el comercio de artesanías y otros productos.



EPÍLOGO

CATAMAYO

Tierra de encanto, belleza, arte
Eres oh noble cantón Catamayo;
así quiso Dios consagrarte,
germinando en el mes de mayo.

Hoy tu cielo se viste de gloria,
embelleciendo el paisaje andino;
y tus hijos veneran la historia,
desde el poeta hasta el campesino.

Desde el Villonaco es sublime mirarte,
exuberante, fecundo Jardín;
y a la luz del alba contemplarte,
vergel de belleza sin fin.

Son tus ríos cordones de plata,
circundados por campos de caña;
que entonan melódica serenatas,
al descender la montaña.

Eres perla que a Loja engalana,
semillero de hidalguía y cultura;
con tu gente de talento y altura,
eres orgullo del sur de la patria.
(Córdova O, 2012)



Bibliografía

- Angladette, A., 1969. El Arroz, primera. ed. Blume, Barcelona.
- Cantú B, J.E., 2008. Zootecnia de ganado Caprino. Editorial Trillas, México.
- Córdova O, F., 2012. A Catamayo - Poema. Catamayo, Revista Virtual. Diario La Hora, 2016. El Tingo tiene el mejor seco de chivo de Catamayo - La Hora [WWW Document]. La Hora Noticias de Ecuador, sus provincias y el mundo. URL <https://lahora.com.ec/noticia/1101948730/el-tingo-tiene-el-mejor-seco-de-chivo-de-catamayo> (accessed 5.31.18).
- Gobierno De Catamayo Comunicación Municipal, 2013. Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial 2012_2014.
- Lesur, L., 2003. Manual de Porcicultura. Trillas, México.
- Montaldo, A., 1985. La Yuca o Mandioca, serie de libros y materiales educativos. IICA, San José, Costa Rica.
- Nuez, F., 1995. El cultivo del tomate. Mundi-Prensa, España.
- OCEANO, 2003. Enciclopedia Práctica de la Agricultura y la Ganadería. Grupo Oceano, España.
- RAE, A. de A. de la L.E., n.d. cecina. Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario.
- Robinson, J., Galán, V., 2012. Plántanos y Banas. Mundi-Prensa, España.
- Santos Moreno, A., 1987. Leche y sus derivados. Trillas, México.

PUBLICIDADES



Visitanos Siempre...

Diego Jimenez

Tel.: 2678-286
Cel.: 0999126643

*RETOQUE FOTOGRAFICO
*SESIONES FOTOGRAFICAS
*DISEÑOS PUBLICITARIOS
*FILMACION DE EVENTOS
*GIGANTOGRAFIA
*EDICION DE AUDIO
*GRABACION DE MUSICA
*INTROS DE AUDIO Y VIDEO
*MEZCLAS PARA BAILES

LA CLAVE DEL EXITO...
PRODUCCIONES

FOTOGRAFIA Y FILMACION

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud a las personas e instituciones que contribuyeron a la realización de esta revista informativa, apoyo sin el cual habría sido imposible realizar tal trabajo.

De manera especial a la Lic. Jessica Robelino y Lic. Pedro Badillo por el tiempo empleado en la guía y asesoría de la investigación, por los conocimientos y consejos brindados que me han ayudado para el desarrollo y culminación de este trabajo.

Rocío Adrián



Lcdo. Pedro Badillo A. M. Sc.



Lcda. Jessica Robelino V. MBA