

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”.

INFORME DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

AUTOR:

Rueda Cuenca Rafael Andrés

DIRECTOR:

Lic. Rodas Macas David Gonzalo

Loja, octubre 2023

a. Certificación

Loja, 06 de octubre del 2023

Lic. David Gonzalo Rodas Macas

DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN**CERTIFICA:**

Que el señor, Rafael Andrés Rueda Cuenca ha cumplido al 100% los requerimientos del proceso de proyecto de titulación denominado: **“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”**, es cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente

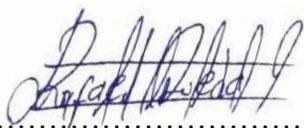


Firmado electrónicamente por:
DAVID GONZALO RODAS
MACAS

.....
Lic. David Gonzalo Rodas Macas
DOCENTE TUTOR

b. Autoría

Yo, Rafael Andrés Rueda Cuenca, con C.I 1105114225, y en calidad de estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, y autor del proyecto: **“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”**, dejo como punto claro el asumir que este proyecto es de autoría propia, en el cual no se ha realizado un contexto sin una citación adecuada al caso.



.....
Rafael Andrés Rueda Cuenca
C.I 1105114225

c. Dedicatoria

Este logro tan ansiado quiero dedicarlo primeramente a Dios por darme las ganas y fortaleza de salir adelante, a mis padres Rafael y Mariana, por darme la vida y sus valores inculcados, por brindarme su apoyo incondicional y estar pendientes de mi persona durante todo el trayecto de formación académica.

A toda mi familia en general que me ayudaron con palabras de aliento en los momentos difíciles, y del mismo modo a mis amigos y compañeros de estudio por su apoyo en las buenas vibras para mi futuro como gastrónomo profesional.

Rafael Andrés Rueda Cuenca

d. Agradecimiento

Agradezco al Instituto Tecnológico Sudamericano, por abrir sus puertas, recibirme en sus instalaciones y brindarme la oportunidad de prepararme como profesional y así cumplir con la meta propuesta.

Mi agradecimiento muy especial personalmente a mi persona por nunca darme por vencido, de tener siempre fija e inquebrantable la meta que me propuse, y por ayudar a los demás sin esperar algún beneficio a cambio.

Quiero agradecer a mi tutor Lic. David Gonzalo Rodas Macas por su paciencia, orientación, dedicación, y por su apoyo incondicional durante todo este proceso de titulación.

A todo el plantel administrativo y docentes, al Ing. Rene Jaramillo por sus palabras de aliento y amistad brindada, a la ing. Nancy Guzmán por su exigencia en mi formación académica, y a todos los docentes que fueron parte de todo este proceso de formación profesional.

A toda mi familia, en especial a mi hermana Cristina que fue muy fundamental con su apoyo total durante todo el proceso de titulación.

Finalmente me es cordial agradecer al Sr. Fráncico Trujillo por darme la oportunidad de desarrollar mi proyecto de fin de carrera para la asociación de asistencia social divino niño.

Rafael Andrés Rueda Cuenca

e. Acta de Sesión de Derechos

Conste por el presente documento la Cesión de los Derechos de proyecto de investigación de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - Por sus propios derechos; el Lic. David Gonzalo Rodas Macas, en calidad de director del proyecto de investigación de fin de carrera; y, Rafael Andrés Rueda Cuenca, en calidad de autor del proyecto de investigación de fin de carrera; mayores de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. - Rafael Andrés Rueda Cuenca, realizó la Investigación titulada **“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”**; para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección del Lic. David Gonzalo Rodas Macas.

TERCERA. - Es política del Instituto que los proyectos de investigación de fin de carrera se apliquen y materialicen en beneficio de la comunidad.

CUARTA.- Los comparecientes Lic. David Gonzalo Rodas Macas, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Rafael Andrés Rueda Cuenca como autor, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera titulado **“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”**; a favor del Instituto Superior

Tecnológico Sudamericano de Loja; y, conceden autorización para que el Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

QUINTA. - Aceptación. - Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos. Para constancia suscriben la presente cesión de derechos, en la ciudad de Loja, en el mes de octubre del año 2023.



Firmado electrónicamente por:
DAVID GONZALO RODAS
MACAS

.....
DIRECTOR

Lic. David Gonzalo Rodas Macas
C.I. 1104868466

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Rafael Andrés Rueda Cuenca', written over a light blue rectangular background.

.....
AUTOR

Rafael Andrés Rueda Cuenca
C.I. 1105114225

f. Declaración Juramentada

Loja, 06 de octubre del 2023

Nombres: Rafael Andrés

Apellidos: Rueda Cuenca

Cédula de Identidad: 1105114225

Carrera: Tecnología superior en gastronomía

Semestre de ejecución del proceso de titulación: Abril – octubre de 2023

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación:

“ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023”.

En calidad de estudiante del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de la ciudad de Loja; Declaro bajo juramento que:

1. Soy autor del trabajo intelectual y de investigación del proyecto de fin de carrera.
2. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido plagiado ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
3. El trabajo de investigación de fin de carrera presentada no atenta contra derechos de terceros.
4. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido publicado ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
5. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados. Las imágenes, tablas, gráficas, fotografías y demás son de mi autoría; y en el caso

contrario aparecen con las correspondientes citas o fuentes.

Por lo expuesto; mediante la presente asumo frente al INSTITUTO cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

En consecuencia, me hago responsable frente al INSTITUTO y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar al INSTITUTO o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en el trabajo de investigación de fin de carrera presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello.

Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para EL INSTITUTO en favor de terceros por motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo X declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente dispuesta por la LOES y sus respectivos reglamentos y del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja.



.....
AUTOR

Rafael Andrés Rueda Cuenca

C.I. 1105114225

Índice de Contenidos

a. Certificación.....	I
b. Autoría.....	II
c. Dedicatoria.....	III
d. Agradecimiento.....	IV
e. Acta de Sesión de Derechos.....	V
f. Declaración Juramentada.....	VII
Índice de Contenidos.....	1
Índice de Figuras.....	6
Índice de Tablas.....	9
Resumen.....	11
Abstract.....	12
Problema.....	13
Tema.....	15
Justificación.....	16
Objetivos.....	18
Objetivo General.....	18
Objetivos Específicos.....	18
Marco Teórico.....	19

Marco Institucional	19
Misión.....	20
Visión.....	20
Valores Institucionales	20
Organigrama Estructural.....	21
Marco Conceptual	22
Gastronomía.....	22
Guía Gastronómica	22
Gastronomía Cultural	23
Turismo Gastronómico	23
Patrimonio Culinario	24
Comida Típica	25
Revalorización Gastronómica.....	25
Antecedentes de Catamayo	26
Producción Agrícola	26
Producción Ganadera.....	34
Gastronomía de Catamayo.....	37
Metodología.....	44
Métodos de Investigación.....	44
Método Fenomenológico.....	44

Método Hermenéutico	44
Método Practico Proyectual.....	45
Técnicas de Investigación	45
Entrevista	45
Encuesta.....	45
Tamaño de la Muestra	46
Muestra	46
Análisis de Resultados de la Encuesta	48
Análisis de Resultados de las Entrevistas	59
Propuesta de Acción.....	61
Recetas Estándar	61
Técnicas de Cocción.....	61
Métodos de Cocción.....	66
Técnicas de Emplatados	67
Flujograma de Procesos.....	69
Análisis del Flujograma	69
Recetas de Costos.....	71
Evaluación Sensorial.....	82
Escala Hedónica	83
Análisis de Resultados.	83

Guía Gastronómica.....	84
Nombre del Producto	84
Concepto del Producto	84
Características de la Guía.....	85
Restaurantes de la Guía.....	86
Mesón del Valle.....	87
Cecinas a la Brasa Viejo Lucho.....	88
Comida Típica la Ramada	89
Restaurante Delicias del Valle.....	90
Restaurante lo Nuestro.....	91
Sazón Dona Olguita.....	92
Mapa general de la Guía.....	93
Mapa Local de Catamayo.....	94
Mapa del Barrio la Vega	95
Conclusiones.....	96
Recomendaciones.....	97
Bibliografía.....	98
Anexos.....	103
Certificado de Aprobación del ISTS.....	103
Petición a la Empresa	104

Solicitud de la Empresa Beneficiaria	105
Certificado de Ejecución	106
Aprobación del Abstract.....	107
Cronograma de Trabajo.....	108
Presupuesto.....	109
Modelo de Encuesta	110
Modelo de Entrevista	112
Fotografías.....	113
Formato Evaluación Hedónica.....	116
Recetas Estándar.....	117

Índice de Figuras

<i>Figura 1. Logotipo Asociación Divino Niño.....</i>	<i>19</i>
<i>Figura 2. Estructura de la Asociación</i>	<i>21</i>
<i>Figura 3. Grano de Café.....</i>	<i>28</i>
<i>Figura 4. Caña de Azúcar.....</i>	<i>29</i>
<i>Figura 5. Limón Sutil.....</i>	<i>30</i>
<i>Figura 6. Maíz.....</i>	<i>31</i>
<i>Figura 7. Maracuyá.....</i>	<i>32</i>
<i>Figura 8. Tomate Riñón.....</i>	<i>33</i>
<i>Figura 9. Yuca.....</i>	<i>34</i>
<i>Figura 10. Chivo.....</i>	<i>35</i>
<i>Figura 11. Cerdo.....</i>	<i>36</i>
<i>Figura 12. Ganado Vacuno.....</i>	<i>37</i>
<i>Figura 13. Plato de Cecina.....</i>	<i>38</i>
<i>Figura 14. Seco de Gallina Criolla.....</i>	<i>38</i>
<i>Figura 15. Seco de Chivo.....</i>	<i>39</i>
<i>Figura 16. Sopa de Arveja con Guineo.....</i>	<i>40</i>
<i>Figura 17. Cuero con Mote.....</i>	<i>40</i>
<i>Figura 18. Chifles con Fritada.....</i>	<i>41</i>
<i>Figura 19. Tamal.....</i>	<i>42</i>

<i>Figura 20. Tripa Asada.....</i>	<i>43</i>
<i>Figura 21. Helados de Coco.....</i>	<i>43</i>
<i>Figura 22. Cultura Gastronómica.....</i>	<i>48</i>
<i>Figura 23. Preparaciones Gastronómicas.....</i>	<i>49</i>
<i>Figura 24. Métodos de Preparación.....</i>	<i>51</i>
<i>Figura 25. Restaurantes Típicos.....</i>	<i>52</i>
<i>Figura 26. Productos de Catamayo.....</i>	<i>53</i>
<i>Figura 27. Guía Gastronómica.....</i>	<i>54</i>
<i>Figura 28. Importancia de una Guía.....</i>	<i>55</i>
<i>Figura 29. Contenido de la Guía.....</i>	<i>56</i>
<i>Figura 30. Medio de Difusión.....</i>	<i>57</i>
<i>Figura 31. Cocción al Vapor.....</i>	<i>61</i>
<i>Figura 32. Cocer o Hervir.....</i>	<i>62</i>
<i>Figura 33. Estofar o Guisar.....</i>	<i>63</i>
<i>Figura 34. Sofrito.....</i>	<i>63</i>
<i>Figura 35. Braseado.....</i>	<i>64</i>
<i>Figura 36. Horneado.....</i>	<i>65</i>
<i>Figura 37. Fritura.....</i>	<i>65</i>
<i>Figura 38. A la Plancha.....</i>	<i>66</i>
<i>Figura 40. Flujograma.....</i>	<i>69</i>

<i>Figura 41. Gráfica Hedónica.....</i>	<i>83</i>
<i>Figura 42. Mapa General.....</i>	<i>93</i>
<i>Figura 43. Mapa Local.....</i>	<i>94</i>
<i>Figura 44. Mapa la Vega.....</i>	<i>95</i>

Índice de Tablas

<i>Tabla 1. Tipo de Cultivo.....</i>	27
<i>Tabla 2. Cultura Gastronómica.....</i>	48
<i>Tabla 3. Preparaciones de Catamayo.....</i>	49
<i>Tabla 4. Métodos de Preparación.....</i>	50
<i>Tabla 5. Restaurantes de Comida Típica.....</i>	52
<i>Tabla 6. Tipos de Productos.....</i>	53
<i>Tabla 7. Conocimiento de Guía.....</i>	54
<i>Tabla 8. Importancia de la Guía.....</i>	55
<i>Tabla 9. Contenido de la Guía.....</i>	56
<i>Tabla 10. Difusión de la Guía.....</i>	57
<i>Tabla 11. Cecina.....</i>	71
<i>Tabla 12. Fritada.....</i>	72
<i>Tabla 13. Seco de Chivo.....</i>	73
<i>Tabla 14. Gallina al Hueco.....</i>	74
<i>Tabla 15. Chivo al Hueco.....</i>	75
<i>Tabla 16. Caldo de Gallina Criolla.....</i>	76
<i>Tabla 17. Repe Blanco.....</i>	77
<i>Tabla 18. Repe de Arveja con Guineo.....</i>	78

<i>Tabla 19. Grado de Aceptabilidad.....</i>	<i>82</i>
<i>Tabla 20. Características de la Guía.....</i>	<i>85</i>
<i>Tabla 21. Mesón del Valle.....</i>	<i>87</i>
<i>Tabla 22. Cecinas a la Brasa Viejo Lucho.....</i>	<i>88</i>
<i>Tabla 23. Restaurant la Ramada.....</i>	<i>89</i>
<i>Tabla 24. Delicias del Valle.....</i>	<i>90</i>
<i>Tabla 25. Lo uestro.....</i>	<i>91</i>
<i>Tabla 26. Doña Olguita.....</i>	<i>92</i>

Resumen

La gastronomía generalmente nos dice mucho sobre la cultura de cada lugar del mundo, es muestra de identidad y los pobladores se sienten identificados con sus alimentos, considerando que; el cantón Catamayo no cuenta con una guía gastronómica propia con información sobre los establecimientos, platos típicos y servicios que ofertan al consumidor, por lo que se considera pertinente la elaboración de una guía gastronómica de platos típicos para revalorizar y promocionar la gastronomía del cantón, misma que será una carta de presentación hacia los turistas ya que; podrá mostrar sobre las costumbres y tradiciones culinarias del cantón.

La guía gastronómica tiene un mayor enfoque e interés en los principales restaurantes, con los datos más representativos del local como: la ubicación, horarios de atención y la diversidad de platos típicos que ofertan, para que quienes hagan uso de la misma tengan información detallada y sea más fácil la selección del lugar al que van a visitar promocionando así, el desarrollo turístico gastronómico en el cantón, revelando la importancia de la guía y la factibilidad de esta para Catamayo.

Los resultados de la investigación son muy relevantes, las encuestas y entrevistas a partir de la tabulación mostraron resultados positivos para el avance de la guía y desarrollo de la propuesta, el diseño de esta guía beneficiará en todo sentido a la difusión de la cultura del cantón Catamayo y directamente la gastronomía local.

Finalmente es importante fomentar la gastronomía de Catamayo, creando diversas fuentes de información como la difusión y distribución de la guía, para seguir promoviendo el interés del visitante en conocer este hermoso lugar de la provincia de Loja.

Abstract

Gastronomy is a great way to uncover the culture of each place in the world, it is a sign of identity and the inhabitants feel identified with their food, considering that Catamayo canton does not have its own gastronomic guide with information about the establishments, typical dishes and services offered to the consumer, so it is considered relevant to develop a gastronomic guide of typical dishes to revalue and promote the gastronomy of the canton, which will be a letter of introduction to tourists since it will show the customs and culinary traditions of the canton.

The gastronomic guide has a higher focus and interest in the main restaurants, with the most representative data of the local as: location, opening hours and the diversity of typical dishes offered, for those who make use of it have detailed information and it is easier to select the place to visit, thus promoting the gastronomic tourism development in the canton, revealing the importance of the guide and the feasibility for Catamayo.

The results of the research are very relevant, surveys and interviews from the tabulation showed positive results for the progress of the guide and development of the proposal, the design of this guide will benefit in every way the dissemination of the culture of Catamayo canton and directly the local cuisine.

It is important to encourage the gastronomy of Catamayo, creating various sources of information such as the dissemination and distribution of the guide, to continue promoting the interest of visitors to know this beautiful place in the province of Loja.

Problema

La gastronomía a nivel mundial se enfoca en sus diferentes regiones, que se han caracterizado por ofrecer a los turistas diferentes platos tradicionales de cada región, pero muchas veces debido a la inexistencia de guías gastronómicas donde se muestre todo lo relacionado con la cultura tradicional de cada municipio quienes desean probar estos platos terminan comiendo de lo mismo y se llevan un mal concepto del País (Garavito, 2022).

Ecuador es un país biodiverso que además de poseer lugares y paisajes potenciales, cuenta con territorios ricos en patrimonio culinario, gracias a su ubicación geográfica se desarrollan variedad de productos mismos que se encuentran en las diferentes regiones del país: Galápagos, Costa, Andes y Amazonía (Orozco, 2023).

El Ministerio del Ecuador menciona que “la diversidad de los cuatros mundos ha generado variedades de platos gastronómicos que los ecuatorianos preparan y consumen todos los días. Ahora es tiempo de darle el valor que se merecen y posicionarlo en el mundo” (Mintur, 2018).

En el territorio ecuatoriano no se han obtenido cifras de turistas que visiten por motivaciones de turismo gastronómico, además señala que no todos los restaurantes ofrecen la comida tradicional, a nivel privado hace falta la organización y comunicación en donde los encargados del sector turístico deben de hacer hincapié. Otra problemática que ha estado presente es que la gastronomía ancestral está siendo desplazada por la proliferación de establecimientos dedicados a la oferta de comida rápida trayendo consigo que muchas personas prefieran consumir estos tipos de alimentos (Dominguez, 2016).

Catamayo es el centro de la región sur del país, por ser un cantón con ubicación estratégica se puede llegar de cualquier parte del país por lo que se la considera un puerto

terrestre del Ecuador, desde la provincia de Loja se puede llegar en diferentes rutas interprovinciales y provinciales la principal es la cooperativa Catamayo, pero también existen camionetas y busetas que hacen rutas esto debido a la gran afluencia de gente que viaja todos los días. Desde La provincia del Oro se puede llegar por Paltas ya que está ubicada dentro de la carretera que conecta con esta provincia, además se puede viajar desde la provincia por la vía Loja – Cariamanga, pudiendo utilizar las distintas cooperativas como Cooperativa Loja, Unión Cariamanga, Sur Oriente, Piñas y Viajeros (Criollo, 2015).

Catamayo vive un gran desconocimiento por parte de los turistas nacionales y extranjeros, actualmente no cuenta con una guía gastronómica local, por tal motivo los lugares gastronómicos no son muy visitados por el turista. En los establecimientos de restauración ofrecen un sinnúmero de recetas locales, así como la elaboración con productos de la zona y la utilización de cocciones ancestrales, dando un valor agregado al producto.

Dentro de la comida típica del cantón Catamayo cuenta con, cecina, seco de chivo, sancocho de chanco, pollo asado, ornado, tamales, humas, empanadas de viento, empanadas de verde, tripa asada, chifles, cuero de cerdo, seco de gallina criolla y repe blanco, que son lo que representa a Catamayo dentro de la gastronomía típica (Vivacatamayo, 2023)

Sin embargo, los turistas carecen de su conocimiento, por lo tanto, se evidencia la necesidad de desarrollar una guía gastronómica para dar solución al desconocimiento de platos típicos del cantón Catamayo mediante la Asociación de Asistencia Social “Divino Niño”, del cantón Catamayo.

Tema

ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023.

Justificación

La ejecución y desarrollo de la presente investigación es el puente indispensable previo para la obtención del título de Tecnólogo en gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano -Loja, donde académicamente se pondrá a prueba los conocimientos y valores adquiridos en el transcurso de la formación en las diferentes materias impartidas por los docentes en las aulas de clase. El proyecto de investigación tiene como propósito generar conocimientos sobre el patrimonio gastronómico del cantón Catamayo, de igual forma se procura mantener las tradiciones alimentarias, las mismas que contribuirán al desarrollo social, cultural y económico, para seguir promocionando la gastronomía a través de ferias, festividades y emprendimientos gastronómicos, que permitan reconocer al cantón Catamayo como patrimonio cultural de productos y la preparación de diferentes platos típicos mediante el desarrollo de una guía gastronómica.

La guía gastronómica genera interés social ya que, será una herramienta de fácil difusión, además es posible el diseño de la misma para publicar e impulsar los platos típicos del cantón Catamayo, generando una mayor demanda turística e influyendo directamente al incremento de ingresos económicos, de tal manera que se beneficiaría el cantón en general, estableciendo estrategias como: categorizar los restaurantes que dispensan los platos típicos, seleccionar los restaurantes más representativos y populares y finalmente promocionar la guía gastronómica digital en redes sociales, esto beneficiará a los emprendedores del cantón Catamayo con el aumento de turistas nacionales y extranjeros, que visiten el cantón, no solo por los atractivos turísticos como miradores, hosterías y balnearios sino también por la riqueza gastronómica que posee Catamayo, dando realce a la gastronomía típica.

Económicamente la guía gastronómica será de gran aporte a los propietarios de restaurantes ya que mejorará el crecimiento de las ventas en los diferentes establecimientos por la demanda de turistas, dando impulso también a pequeños emprendedores que están enfocados en iniciar con el ámbito gastronómico teniendo una guía que les permita enfocarse en ofertar la comida típica de Catamayo.

Teniendo en cuenta que la gastronomía generalmente nos dice mucho sobre la cultura de cada lugar del mundo, esta guía gastronómica será una carta de presentación hacia los visitantes, y turistas ya que además de ofrecer ricos sabores se podrá mostrar sobre las costumbres y el estilo de vida de las los catamayenses.

Para el desarrollo de la guía gastronómica se utilizará herramientas digitales con la finalidad de hacer que el proyecto se cristalice y sea de fácil acceso y difusión tanto para las personas que ofertan la gastronomía en este caso los restaurantes y para las personas que requieren de este servicio, teniendo una guía detallada de los lugares y de los platos típicos que cada establecimiento oferta.

La investigación de campo en los diferentes restaurantes permitirá obtener la información necesaria sobre la gastronomía que se ofrece, al entrevistar a los ofertantes y al encuestar a los consumidores, se identificara diversos factores los cuales serán instrumentos claves para dar solución eficiente a la problemática planteada.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar una guía gastronómica que permita promocionar y difundir la comida típica del cantón Catamayo, para dar a conocer su identidad gastronómica como parte de su cultura y tradición

Objetivos Específicos

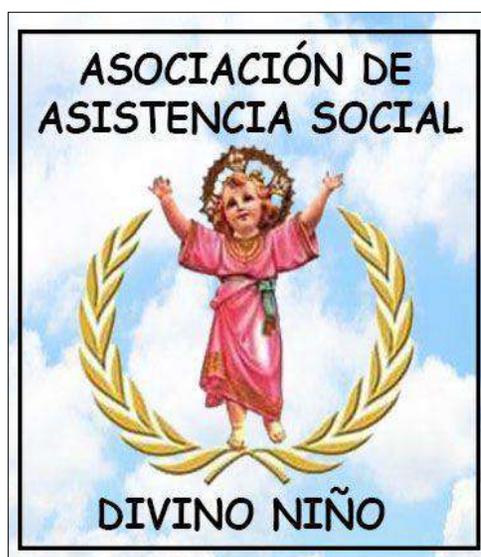
- Identificar la oferta gastronómica actual, la comida típica, recetas y huecas culinarias de Catamayo, mediante la aplicación de entrevistas y encuestas para establecer los elementos más importantes de cada una de ellas.
- Recopilar información bibliográfica, como documentos web, artículos científicos, libros, para consolidar los conceptos que se va a aplicar en la elaboración de la guía gastronómica.
- Desarrollar una guía gastronómica mediante la aplicación de la información obtenida y producción de las propuestas culinarias a revalorizar, para la promoción de la comida típica del cantón Catamayo.
- Socializar la guía gastronómica con la Asociación de Ayuda Social “Divino Niño” con la finalidad de la difusión y aplicación de la misma

Marco Teórico

Marco Institucional

Figura 1.

Logotipo de la asociación de Ayuda Social Divino Niño



Nota: Logo de la asociación Divino Niño. (Rueda, 2023)

La Asociación Divino Niño fue creada en 1993, por un grupo de personas que de una u otra manera evidenciaron las necesidades que vivían las personas de escasos recursos económicos, por tanto surgió la iniciativa de un gran servidor para dar atención a aquellos colectivos más vulnerables del cantón Catamayo como son los niños, madres solteras, ancianos y en general aquellas personas con riesgo de exclusión social, esto fue el motivo para que un pequeño grupo de personas empiece con la gran labor de brindar apoyo a quienes más lo necesiten. Actualmente son alrededor de 30 años desde que han empezado promocionando la solidaridad entre las personas a través del fomento de la cooperación para el desarrollo de cuantas iniciativas contribuyan a dignificar las condiciones de vida de los sectores más desprotegidos.

Luego de haberse consolidado como un grupo activo y solidario, en 2015 toman la decisión de convertirse en una asociación legalmente jurídica, adoptando así el nombre de Asociación De Asistencia Social “Divino Niño”, misma que está conformada por 20 socios que, actualmente, semana tras semana gestionan y buscan incansablemente la manera de obtener recursos económicos para posteriormente poder servir de manera desinteresada a las personas que lo necesiten, teniendo siempre en cuenta que una de las acciones que nos ayudan a lograr la felicidad plena es ayudar a los demás.

Misión

Voluntad de ayudar a las personas más necesitadas del cantón Catamayo, que han agotado sus recursos económicos y extienden sus manos a la colectividad para recibir su generosidad.

Visión

Alcanzar una financiación estable, equilibrada y sostenible, buscando la mejora continua de nuestros servicios, de nuestra calidad de vida y de la de nuestros beneficiarios/as.

Valores Institucionales

Compromiso: Actuación comprometida en el cumplimiento de la misión y visión y con la integridad, como principio fundamental del accionar.

Solidaridad: Construir un enfoque de desarrollo basado en Derechos Humanos, orientado a su cumplimiento y a la erradicación de la desigualdad.

Unidad: Creer en el trabajo en equipo y en la colaboración con otras organizaciones e instituciones para potenciar sinergias y mejorar el rendimiento del trabajo colectivo.

Participación: Fomentar los principios democráticos y participativos como medios necesarios para la transformación social y como fin inherente al desarrollo.

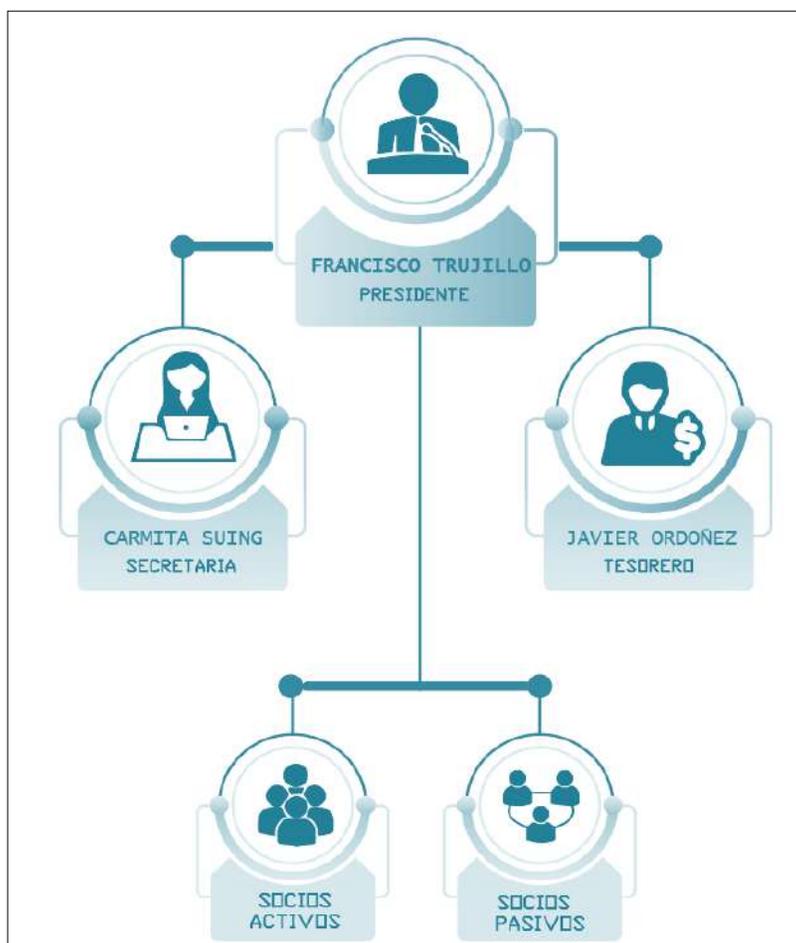
Transparencia; Gestionar y usar responsablemente los medios y recursos de los cuales disponemos para el cumplimiento de nuestra misión.

Igualdad: Mismas oportunidades para todas las personas, respetando las diferencias.

Organigrama Estructural

Figura 2.

Estructura de la Asociación de Ayuda Social Divino Niño



Nota: Estructura organizacional de la asociación Divino Niño. (Rueda, 2023)

Marco Conceptual

Gastronomía

La gastronomía es verdaderamente un arte, cuando en ella se dan los valores trascendentales: la verdad, el bien y la belleza, de tal manera se encuentra en todos los niveles de la sociedad; si bien es ella la que dirige los banquetes de reyes y políticos, también es ella quien define los minutos necesarios para la correcta cocción de un huevo (Gutierrez, 2012).

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano (Zapata, 2013).

Guía Gastronómica

Una guía es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a una determinada materia, y en el caso que nos ocupa, esa información está relacionada con comida, restaurantes, regiones, países, dirigida a que todos los amantes de los viajes y de la gastronomía puedan hacer un buen uso de ellas.

La función de estas guías gastronómicas va a ser más amplia que la de meramente informar, ya que también tienen como objetivo aportarnos las direcciones de establecimientos recomendados, aconsejarnos sobre los platos estrella de los restaurantes, ayudarnos a descubrir talentos emergentes del mundo de la cocina, acompañarnos en nuestros viajes e intentar orientar y educar a nuestro paladar, entre otros. (Vivanco, 2016).

Una guía gastronómica, conocida también como un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad (Montecinos, 2020).

La gastronomía Como Identidad Cultural

La gastronomía es muestra de identidad cultural, y llama la atención por su diversidad, no sólo en cuanto a recursos, sino pueblos, geografía, flora, y fauna, que, aunque no parezca, repercuten sobre la culinaria ecuatoriana. Cada elemento de nuestra cocina es muestra de identidad, y los pobladores, se sienten verdaderamente identificados con sus alimentos y su sazón. Podemos decir que la gastronomía va más allá de un placer culinario, es una expresión artística, y refleja sentido de identidad y colectividad.

La gastronomía siempre se caracteriza por ser particular y casi privativa de una región en especial, ya que el modo en que algunos platos se preparan en un país puede ser completamente diferente en otro país.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se define en la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, debido a la motivación, cada vez mayor, que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita. Así, y, de hecho, determinados viajeros consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta como parte de la experiencia que pretende con su visita. Por otro lado, y

aunque en ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se configura como un elemento clave para realizar el viaje y, por tanto, en uno de los aspectos fundamentales que deben de tenerse en cuenta para promocionar una determinada área geográfica (López y Sánchez, 2012).

El turismo gastronómico ya representa el 40% del gasto turístico global, según la Organización Mundial de Turismo (OMT), sus motivaciones principales de desplazamiento son: experiencias, actividades, alimentos, la cultura local, festivales y eventos, la compra de productos locales y cada vez más demandados los tours, itinerarios y sobre todo las rutas gastronómicas que engloban varias de las motivaciones mencionadas y que se pueden ofertar como un producto integral al turismo gastronómico (Torres, 2016).

Patrimonio Culinario

Valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta (Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2023).

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. Este artículo

explora las relaciones entre estos distintos conceptos, y se muestran ejemplos de cómo el recurso gastronómico es trascendental para la creación de paisajes de índole bien diversa (Universitat de Girona, Girona, España, 2016).

Comida Típica

La comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado. La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo. La comida típica, entendida como aquella transmitida de generación en generación, además de ser propia, relevante y significativa para una localidad, familia o persona, lo que ha sido un pilar fundamental en la patrimonización alimentaria (Troncoso, 2019).

Revalorización Gastronómica

Torres Antonio Mortecino, (2012) manifiesta que “el termino revalorización gastronómica implica que la gastronomía está debilitada, que las manifestaciones están desapareciendo o están siendo avasalladas por otras tendencias culturales externas dominantes”

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la cultura y el estilo de vida de un territorio. De hecho, encarna los valores tradicionales del respeto a la cultura asociados a la tradición, un estilo de vida saludable, la autenticidad y la sostenibilidad, entre otros. Los turistas gastronómicos forman parte así de las nuevas tendencias de consumo cultural buscan la originalidad de los lugares que visitan a través de su gastronomía; se interesan por el origen de los productos; y reconocen el valor gastronómico como un medio de

socialización y espacio para el intercambio de experiencias.

Antecedentes del Cantón Catamayo

Catamayo es uno de los cantones más jóvenes de la provincia de Loja, en el cual existen las tradicionales huecas, que en nuestro país son consideradas sitios de comida típica de la zona, que realzan la ciudad y a las costumbres culinarias, con recetas que pasan de generación en generación, visitar esta ciudad es dar gusto al paladar. Su tradición gastronómica y la sazón de sus platos atrapan a un sin número de turistas que día a día llegan a este cálido lugar (Gad Municipal Catamayo, 2020).

Está ubicado al sur del país, pertenece a la provincia de Loja. Se localiza al oeste de la ciudad de Loja, siendo sus límites:

Al norte, por la provincia de El Oro y el cantón Loja,

Al sur, con los cantones Gonzanamá y Loja,

Al este, por el cantón Loja

Al oeste por el cantón Chaguarpamba y el cantón Olmedo.

Tiene un clima cálido seco y subtropical húmedo en las parroquias. La temperatura promedio es de 24 ° C a 26 ° C. (Gad Municipal Catamayo, 2020)

Producción Agrícola de Catamayo.

Catamayo es una tierra fértil llena de verdes praderas donde se cultiva cualquier tipo de productos agrícolas; muchos de los habitantes se dedican sólo a estas actividades que son de gran importancia para el desarrollo del Cantón. El clima tan favorable con que cuenta esta región es el factor decisivo a la hora cultivar los campos. La principal actividad del cantón está centrada en el sector agrícola, la caña de azúcar se la considera como el monocultivo predominante en el cantón puesto que cuenta con un ambiente apropiado para dicho producto, además de ser el principal

productor a nivel de la provincia, estableciendo un área de cultivo de 19.35 km² que se encuentra en su mayor parte en la cabecera cantonal, ello obedece al asentamiento de la industria azucarera con el Ingenio Monterrey, la misma que emplea un gran número de mano de obra para los procesos de siembra, cosecha, producción y distribución (PDOT PUGS Catamayo, 2019).

El cultivo de maíz amarillo corresponde a un total de 1,59 km², debido a que corresponde a un cultivo de ciclo corto, proviniendo esta producción de unidades familiares campesinas, en su mayor parte aquellas consideradas economías de subsistencia. La comercialización se la realiza en el transcurso de todo el año debido a la producción constante de este producto. El sector agrícola catamayenses produce dentro de sus cultivos limón, yuca, maracuyá, tomate de riñón, café, entre otros; Esta producción abastece la demanda local y también parte de la producción se la vende en la ciudad de Loja, por estas razones Catamayo es conocido como el productivo valle porque desde las entrañas de su tierra brinda el alimento para su gente. (PDOT Catamayo, 2019)

Tabla 1.

Tipo de cultivo en Catamayo

TIPO DE CULTIVO	ÁREA (ha)
CAFÉ	0.17
CAÑA DE AZUCAR INDUSTRIAL	1935.45
LIMÓN	81.79
MAIZ	158.57
MARACUYA	4.18
TOMATE RIÑON	2.38
YUCA	6.44
TOTAL	2188.98

Nota: La tabla muestra el tipo de cultivo en Catamayo por área de producción, siendo el de mayor cultivo la caña de azúcar. Adaptado de *Tipos de cultivo* [Fotografía], de Yarecuador, 2011, YARA (<https://www.yara.com.ec/>). CC BY 2.0

Café. La planta del cafeto posee unos frutos rojos del tamaño de unas cerezas pequeñas dentro de éstas se encuentra la semilla del café. Los granos de la planta del café miden aproximadamente 1 centímetro. En una de sus partes el grano es plano y del otro lado es curvo, con una línea que lo atraviesa. Al extraerse de la planta los granos son de color marrón claro y luego del proceso de tostado se tornan marrón oscuro.

El café de la provincia de Loja cuenta con Denominación de Origen, distinción que le permite dar a conocer que este producto cuenta con características singulares propias de esta zona de producción. El sello denominación de origen “Lojano Café de Origen” protege legalmente la reputación y calidad del café “lojano” (UTPL, 2021).

En el 2021 el municipio de Catamayo mantuvo un convenio con el Consejo Provincial que consistió en la producción y dotación de plántulas de café a gran escala a los productores agrícolas de las parroquias rurales de El Tambo, Sambí y Guayquichuma. El objetivo de esta iniciativa fue la producción de 40 mil plantas de café de especies “Borbón Cidra” y “Típica Mejorada” adaptables al clima de Catamayo para mejorar la especie y elevar la producción.

Figura 3.

Grano de café



Nota: En la figura se muestra el grano de café. Adaptado de *Grano de café* [Fotografía], de Sayasouk, 2016, Freepik (<https://www.freepik.es/fotos-premium/granos-cafe>). Premium

Caña de Azúcar. El tallo de la caña de azúcar se considera un fruto agrícola, ya que en él se distribuye y se almacena azúcar, posee aproximadamente 75% de agua y está formada por nudos y entrenudos. Se cultiva principalmente para la producción de azúcar, aunque también se convierte en materia prima para abonos y alimento animal, con ella se pueden producir bebidas alcohólicas destiladas (Gobierno de Mexico, 2018).

La caña de azúcar es el principal cultivo del cantón Catamayo, el cual constituye el más importante insumo para la industrialización del azúcar. La mayor parte de la producción de caña de azúcar en Catamayo es usada para su transformación industrial en azúcar, (Ingenio Monterrey), en los demás sectores satisface el autoconsumo familiar y en su totalidad no se destina a la industria azucarera, sino a otros derivados como: aguardiente y panela, transformada de manera artesanal.

Figura 4.

Caña de azúcar



Nota: En la figura se muestra una implantación de caña de azúcar. Adaptado de *Cultivo de caña* [Fotografía], de Photoongraphy, 2018, shuttersock (<https://www.shutterstock.com/es/>). Premium

Limón. El limón es una fruta, pertenece a la familia de los agrios y por tanto comparte muchas de las características de otras especies de cítricos, como es tener una piel gruesa. La pulpa es color amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos. El color de la corteza es amarillo y especialmente brillante cuando está maduro. Es buena fuente de vitamina C, ayuda a

eliminar toxinas y refuerza el sistema inmunológico.

El limón sutil es el ingrediente estrella de las comidas con productos del mar, en especial el cebiche ya que realza el sabor de estos platos y preparaciones, el usarlo en empanadas y pasteles también es todo un acierto. En la coctelería lo puedes agregar a tu trago, la combinación con el pisco es deliciosa para muchos. Por otra parte, en la cocina los limones tienen muchos usos, sirven para aderezar ensaladas y para adobar o marinar las carnes potenciando aún más el sabor de esta. En la pastelería se utiliza mucho por su aroma, sabor y esencia en la elaboración de dulces (La Vanguardia, 2023).

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través de la Dirección Distrital de Loja, en 2019 se llevó adelante el trabajo de fortalecimiento de la comercialización de limón del cantón Catamayo, de la provincia de Loja. El equipo técnico del MAG capacita a los productores, en cuanto al manejo del cultivo, prácticas de cosecha y postcosecha, hasta la comercialización (MAG, 2019).

Figura 5.

Limón sutil



Nota: En la figura se muestra el limón sutil verde. Adaptado de *Limón sutil* [Fotografía], de Mag, 2022, Diario correo (<https://images.app.goo.gl/4BZtaNqhJP1U6kZG7>). CC BY 2.0

Maíz. El maíz es el cultivo agrícola más importante de nuestro país, desde el punto de vista alimentario, industrial, político y social, se producen principalmente dos variedades de maíz: blanco y amarillo. El maíz blanco se produce exclusivamente para el consumo humano, en virtud de su alto contenido nutricional. Por otra parte, el maíz amarillo se destina al procesamiento industrial y a la alimentación animal. Ambos se producen en dos ciclos productivos: primavera-verano (PV) y otoño-invierno (OI), bajo las más diversas condiciones agroclimáticas (humedad, temporal y riego) y diferentes tecnologías (Gobierno de Mexico, 2020).

Se llama mazorca al fruto de determinadas plantas gramíneas, que crece en una espiga densa y que presenta granos que se ubican uno al lado del otro. En el caso del maíz, estos granos son amarillos. Cabe destacar que el término maíz también se usa para hacer referencia específicamente a la mazorca (o choclo) y a los granos (Pérez y Gardey, 2019).

Figura 6.

Maíz



Nota: Se muestra el grano de maíz. Adaptado de *Cultivo de maíz* [Fotografía], de Roa, 2021, Agricultura y ganadería (<https://images.app.goo.gl/PFBmrTrw3rz3gb7f9>). CC BY 2.0

Maracuyá. La planta es trepadora, por lo cual necesita tutores o espalderas; puede alcanzar los 9 m de longitud en condiciones climáticas favorables. Por lo general su vida productiva oscila entre 7 y 10 años, es una fruta redonda y pequeña de piel resistente que se arruga

cuando está madura, adoptando una coloración roja, dorada o café. La pulpa, que contiene pequeñas semillas negras comestibles, es de color amarillo mostaza con intenso sabor aromático. El punto de madurez fisiológica está dado por el desprendimiento de la fruta de la planta. Cuando cae al suelo se hace la recolección manualmente. Se recomienda utilizar sacos de fibra que permitan el desplazamiento rápido de los recolectores dentro del cultivo, así como la recolección manual, procurando no realizar daño al fruto. El corte se realiza con una tijera para podar (SIAP, s.f.).

Figura 7.

Maracuyá



Nota: En la figura se muestra la fruta del maracuyá previo a la cosecha. Adaptado de *Cultivo de maracuyá* [Fotografía], de González, 2023, Huerto en casa (<https://images.app.goo.gl/6pfCC1yELjuQR5Yn7>). CC BY 2.0

Tomate Riñón. El tomate es un alimento sano que aporta multitud de vitaminas necesarias para el organismo, contiene altos niveles de potasio y de cinc. Sin embargo, una de sus cualidades más importantes es su poder antioxidante, ya que posee una sustancia, el licopeno, que junto con otros compuestos reduce el riesgo de contraer cáncer entre otros efectos. El tomate es la fruta de mayor importancia en el mundo. Se consume de múltiples maneras, tanto en crudo como procesado para la industria. Hoy en día existen multitud de variedades, cultivadas durante todo el año, y con frutos de distintos tamaños, formas y colores (Andrade, 2019).

El tomate contiene pocas calorías. Cien gramos proporcionan solo 18, ya que la mayor parte de su peso (un 95%) corresponde a agua. Su sabor agrisado es debido a una pequeña cantidad de azúcares simples y a algunos ácidos orgánicos, como el cítrico y el málico, responsables de que resulte apetitoso y digestivo, en comparación con otras frutas y hortalizas tiene poca fibra (1,8 %) pero las semillas, la pulpa y la piel son suficientes para favorecer el tránsito intestinal (Vecilla, 2022).

Figura 8.

Tomate riñón



Nota: La figura muestra el tomate riñón maduro. Adaptado de *Cultivo de tomate riñón* [Fotografía], de Fisfon, 2015, doplim (<https://images.app.goo.gl/kxP39ASiVPQQ3c817>). CC BY 2.0

Yuca. Planta de América tropical, de la familia de las liliáceas con tallo arborescente, cilíndrico lleno de cicatrices, de hasta dos metros de altura coronado por hojas largas y gruesas, rígidas y ensiformes, que tiene flores blancas casi globosas, colgantes de un escapo largo y central, y raíz gruesa de la que se saca harina alimenticia y que se cultiva como un producto de consumo y también para la venta (RAE, 2014).

La yuca es rica en vitamina K, la cual protege los huesos y previene el desarrollo de la osteoporosis. También cuenta con las vitaminas del grupo B y ácido pantoténico que ayuda a los huesos y a otras funciones vitales del organismo (Melara, 2021).

Figura 9.*Yuca*

Nota: La figura muestra la planta de la yuca. Adaptado de *Tubérculos de yuca* [Fotografía], de Dalni, 2019, Eco Botánico (<https://images.app.goo.gl/aoLc9daQmma3ugcR9>). CC BY 2.0

Producción Ganadera

En cuanto a la ganadería en el cantón Catamayo existe la Empresa Pública de Rastro que se encarga del faenamiento de quienes se dedican a la crianza de ganado porcino, bovino y caprino; y posterior son comercializados en los centros de abasto, mercado central, ferias del cantón a esto se le suma la crianza de aves (pollos, gallinas) que también son principalmente para venta al público y en algunos casos consumo personal. (PDOT Catamayo, 2019)

Chivo. A pesar de que ha ido perdiendo importancia con las décadas, la ganadería caprina sigue ocupando un lugar importante, y su producto cárnico principal, el cabrito, la cría de cabra, es un plato muy apreciado, de la canal de los cabritos lechales y chivos, al ser tan pequeños, se obtienen únicamente cinco piezas o regiones anatómicas como son pierna, costillar, espalda, bajos y cuello, las piernas y el costillar se emplean para hacer asados de afamada calidad y apreciado sabor, y el resto de piezas se destinan más para guisos, cocidos y calderetas (Equipo Ceva Salud Animal, 2022).

Figura 10.

Chivo



Nota: En la figura se muestra las crías de chivos en el campo. Adaptado de *Cría y alimentación de los chivos* [Fotografía], de Ceva, 2020, Depositphotos

(<https://images.app.goo.gl/HVTDTsvuJHhPqg7v8>). CC BY 2.0

Cerdo. El cerdo es un animal mamífero que puede encontrarse en estado salvaje o doméstico. El nombre científico de la especie en estado natural es *Sus scrofa* y coloquialmente se lo conoce como jabalí o cerdo silvestre; mientras que aquellos ejemplares que han sido domesticados reciben el nombre de *Sus scrofa* doméstica, se trata de un cuadrúpedo con patas cortas y pezuñas, un cuerpo pesado, hocico flexible y cola corta. Cabe señalar que el término cerdo proviene de cerda, lo que hace referencia a su pelo grueso.

Los cerdos pueden recibir distintos nombres: cochinitos (cuando aún maman), cochinos (los cerdos cebados para la matanza), lechones (cerdos machos o, en ciertos países, cerdos que todavía maman), puercos (cochinos cebados) o chanchos (sinónimo de cerdo en varias naciones), Ante su hábito de revolcarse en el lodo, el término cerdo, cochino o puercos suele utilizarse para nombrar a las personas con mala higiene o hábitos desagradables. Por ejemplo. “No seas chanco y mastica con la boca cerrada”, “Juan es un cuerdo, siempre escupe cuando habla” (Gardey, 2022).

Figura 11*Cerdo*

Nota: En la figura se muestra cerdos alimentándose. Adaptado de *Cría de cerdos alimentándose* [Fotografía], de Rosales, 2020, Moralon (<https://images.app.goo.gl/tCbFPaymSpxYPJUn9>). CC BY 2.0

Ganado Vacuno. Las terneras representan el futuro de todo rebaño ganadero dedicado a la crianza de vacunos para la producción de leche o de doble propósito (leche y carne), el ganado vacuno para producción lechera para cubrir sus requerimientos nutricionales tiene como primera prioridad el consumo de forrajes de calidad, los cuales proveen de nutrientes a menor costo que los alimentos concentrados.

Sin embargo, uno de los problemas de los forrajes radica en que su valor nutritivo es muy variable y depende de la especie forrajera, clima y el estado de madurez durante la cosecha. En este sentido, la estrategia del programa de alimentación debe considerar como base el uso de forraje de calidad, complementado con alimento concentrado (Almeyda y Parreño, 2011).

Figura 12.*Ganado vacuno*

Nota: En la figura se muestra las crías del ganado. Adaptado de *Cría de ganado* [Fotografía], de Anónimo, 2018, CSA (<https://images.app.goo.gl/sztxnZAYDUGWb1zHA>). CC BY 2.0

Gastronomía de Catamayo

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 Cecina. Que consiste en una fina lámina de carne como una especie de sábana, que previamente cecinada la carne en grandes lonchas finas se adereza con aliño de ajo, pimienta, sal y achiote esto de las medidas en el aliño es secreto de cada persona que prepara este apetecible plato, para colgarla al sol hasta que esté totalmente deshidratada (seca). Una vez concluido el proceso de secado se chanca en piedra grande y lisa con otra piedra más pequeña, lo que hace ensanchar aún más el filete y darle un toque especial en su sabor en cuanto termina de asarse en parrilla de carbón. Se suele servir con yuca y cebolla curtida acompañada de un vaso de horchata. (GAD Catamayo, 2022)

Figura 13.

Plato de cecina



Nota: Cecina. Adaptado de *Cecinas Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/b8mUuYmfvFV1Huco6>).

Seco de Gallina Criolla. Al hablar de gastronomía sin duda alguna hablamos del delicioso seco de gallina criolla, éste apetitoso plato típico se lo sirve en las fiestas y reuniones familiares, se lo prepara con carne de gallina nativa del lugar, arroz, la ensalada tradicional que consta de arveja tierna, zanahoria y cebolla, todo producido en el mismo lugar. (GAD Catamayo, 2022).

Figura 14.

Seco de gallina criolla



Nota: La figura muestra el seco de gallina criolla. Adaptado de *Seco de gallina* [Fotografía], de Municipio de Chilla, 2016, Unknown (<https://images.app.goo.gl/refVRuxAXAoQfE7r5>).

Seco de Chivo. Este tradicional plato es originario del barrio La Vega, anteriormente los negros que habitaron en este sector fueron los primeros en preparar este delicioso plato ya que criaban los chivos y de ahí nació la idea su preparación se basa en aliñar 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 (Adrian, 2017).

Figura 15.

Seco de chivo



Nota: En la figura se muestra la forma típica de servir el seco de chivo. Adaptado de *Seco de chivo Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/jTUNvZsyfe8RpRjh7>).

Arvejas con Guineo. Por lo general este plato se consume en casi toda la provincia de Loja. Es una sopa elaborada a base de puro guineo verde, arveja seca y quesillo, acompañada de culantro y aguacate. Esta deliciosa sopa, también conocida con mucho cariño como arvejita con guineo, es típica de la provincia de Loja, en el sur del Ecuador. La sopa de arvejas con guineo se sirve acompañada de aguacate y ají.

Figura 16.*Sopa de arveja con guineo*

Nota: En la figura se muestra la forma típica de servir la sopa de arveja. Adaptado de *Sopa de arveja Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/9UWyGqrJwVHcAtBk6>).

Cueros con Yuca. Este aperitivo se basa específicamente de los cueros de cerdo, los cuales se cortan en tiras largas y se le agrega sal al gusto, este se sirve acompañado de la yuca tomeña o con mote.

Figura 17.*Plato de cuero con mote*

Nota: Muestra el cuero con mote. Adaptado de *Cuero con mote Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/7cwVVa3ykywgytLeA>).

Chifles con Fritada. Tradicionales son los chifles catamayenses, que se ubican en el mercado central un sector al que acude la mayoría de su gente y turistas, este aperitivo es muy apetecido por la colectividad. Está compuesto de plátano maduro o guineo rallado muy finamente y frito acompañados con chicharrones o fritada, se los sirve con ensalada y mayonesa y se acompaña con un refrescante jugo de tamarindo o coco (Criollo, 2016).

Figura 18.

Chifles con fritada



Nota: En la figura se muestra la forma típica de servir los chifles y papas con fritada. Adaptado de *Chifles con papa y fritada Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/uFzJsqbHZXfyst1Q6>).

Tamales. Otra de las comidas típicas del cantón son los tamales también llamados zambates los primeros en preparar estos apetecidos tamales fue la Sra. Zoila Ojeda, para su preparación se utiliza las tiras de la misma hoja o mecha para amarrar, se utiliza las tusas de choclos para la cocción se deja remojando el maíz de un día para el otro, retirar los piquitos duros de los granos y luego hervir por cinco minutos, se deja remojando en el agua de cocción hasta que se enfríe y luego moler, se cocina la pechuga de pollo y se desmenuza en trozos regulares, sobre una mesa se amasa el maíz molido con el resto de manteca hasta obtener una masa uniforme y brillante. Luego se acomoda una hoja de plátano para colocar un par de

cucharadas de la mezcla, se rellena con la carne de pollo o cerdo luego se cubre el relleno con otro poco de mezcla y se envuelve el tamal con otra hoja cruzada se cierra dándole forma cuadrada, y se ata con las tiras de hojas pequeñas. Finalmente se prepara la olla para que los tamales se cocinen al vapor se deja cocinar a fuego lento por un par de horas y luego se sirve con una taza de café. (GAD Catamayo, 2022)

Figura 19.

Tamal



Nota: En la figura se muestra la forma típica de servir el tamal. Adaptado de *Tamales Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/upmidXg4gWeLESvd9>).

Tripas Asadas. Su preparación se basa en las tripas de cerdo a las cuales se deben lavarlas muy bien con limón y sal, luego cortarlas en trozos pequeños, aliñarlas con ajo y sal, mientras se las deja reposar por unos minutos, se pela los guineos y se pone a cocinar, posteriormente se procede a asar las tripas con un poquito de aceite y se las sirve con guineo y ensalada. Existen diferentes lugares donde preparan las tradicionales tripas asadas como son en los barrios de los tejares, la vega, el mercado central y usualmente junto a la bahía central ahí se puede observar los respectivos carritos donde se ofrecen estas delicias. (GAD Catamayo, 2022)

Figura 20.*Tripa asada*

Nota: En la figura se muestra la forma típica de servir la tripa asada. Adaptado de *Tripas asadas Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/xJgciQhhyi2g6q9j6>).

Helados de Coco. Tomando muy en cuenta su hermoso clima, existe una excelente opción gastronómica refrescante que son los helados de coco, que se lo elabora en base a bastante coco rallado y una ligera capa de gelatina de fresa que de seguro van a satisfacer su paladar. (Criollo, 2016)

Figura 21.*Helados de coco*

Nota: Muestra los helados de coco. Adaptado de *Helados de coco Catamayo* [Fotografía], de Primer reporte, 2019, Viva Catamayo (<https://images.app.goo.gl/ny87zA8727frJxu47>).

Metodología

Métodos de Investigación

Método Fenomenológico

Los estudios fenomenológicos reflejan la importancia en concentrar capacidades configuradas hacia las experiencias de las ciencias sociales, adquiere sentido para determinar el uso adecuado de los conocimientos en el ser humano. Así mismo, desde esta práctica disciplinar emerge el conocimiento, producto de la construcción aprendizajes enfocados en actividades relacionadas al mejoramiento continuo y concientización del aprendizaje como elemento experimental (Navarro y Castellar, 2019).

Por tanto, se llevará a cabo una investigación minuciosa con un enfoque basado en la propuesta de guías gastronómicas de diferentes lugares, para lograr una mejor comprensión de los conceptos y principios aplicados en la elaboración de una guía gastronómica.

Método Hermenéutico

La hermenéutica se considera parte de la perspectiva cualitativa, ya que el término general investigación cualitativa generalmente incluye todos los métodos no cuantitativos. Sin embargo, la hermenéutica tiene poco en común con los métodos típicamente usados en la investigación cualitativa, mucho menos con la perspectiva cuantitativa de los modelos científicos en las ciencias naturales. Esto distingue el enfoque hermenéutico del análisis empírico y los enfoques sociales críticos (Perez, 2021).

Este método permitirá una interpretación mucho más clara de cómo presentar una guía gastronómica tomando como ejemplos guías que ya han sido expuestas, y así mediante el análisis de los instrumentos bibliográficos se podrá interpretar la información obtenida para lograr un documento final que cumpla con las expectativas. enfoques sociales críticos (Perez, 2021).

Método Practico Proyectual

El método Practico Proyectual consiste simplemente en una secuencia de acciones necesarias dispuestas en una secuencia lógica determinada por la experiencia; el objetivo es lograr los máximos resultados con el mínimo esfuerzo; en el campo del diseño, no es correcto proyectar sin método, pensar artísticamente, buscar ideas inmediatamente sin hacer previamente una investigación para documentar lo que se ha hecho en el área en la que se supone que se ha diseñado; sin saber con qué materiales diseñar la cosa, sin precisar bien función exacta (Padilla, 2021).

Mediante este método se procederá a la realización de una guía gastronómica para así dar a conocer mejor al cantón Catamayo tanto en comida, cultura y tradiciones gastronómicas.

Técnicas de Investigación

Entrevista

La entrevista es un instrumento eficaz de gran precisión en la medida que se fundamenta en la interrelación humana, siendo el orden social un orden deíctico. En concreto, la entrevista proporciona un excelente instrumento para combinar los enfoques prácticos, analíticos e interpretativos implícitos en todo proceso de comunicar un uso tan extendido cotidianamente en tantas áreas del conocimiento y la actividad social (Sierra y Gonzáles, 2019).

Se aplicará la entrevista principalmente a los propietarios de los locales más representativos, para poder obtener información respecto a sus recetas, técnicas de preparación y la oferta de comida típica.

Encuesta

Encuesta es un método de investigación que recopila información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas, la mayoría de las encuestas se realizan con la

intención de hacer suposiciones sobre una población, grupo referencial o muestra representativa. Las encuestas se utilizan para recopilar información valiosa de un grupo de partes interesadas cuyas respuestas luego analizará, interpretará y revisará para ayudarlo a tomar una decisión o formular una estrategia específica o un curso de acción (Hernández, 2019).

La encuesta será aplicada a un grupo de personas locales y turistas con el fin de conocer cuáles son sus preferencias respecto a la comida típica y restaurantes que eligen, para que la guía este enfocada en satisfacer los deseos de los consumidores.

Tamaño de la Muestra

En proyecto de investigación consiste en la elaboración de una guía gastronómica de platos típicos del cantón Catamayo para revalorizar y promocionar su gastronomía en la Asociación de Asistencia Social “DIVINO NIÑO” Catamayo, donde se aplicará entrevistas y encuestas a propietarios de los distintos restaurantes para posteriormente realizar la guía gastronómica.

Muestra

Corresponde a cierta parte de la población total del cantón Catamayo, como son los habitantes económicamente activos que según el censo INEC en el año 2010 son 22.697 personas, para esto se toma en cuenta el ejemplo de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N - 1) + Z^2 O^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra poblacional a obtener

N = es el tamaño de la población total.

σ = representa la desviación estándar de la población. En caso de desconocer este dato es común utilizar un valor constante que equivale a 0.5

Z = es el valor obtenido mediante niveles de confianza. Su valor es una constante, por lo general se tienen dos valores dependiendo el grado de confianza que se desee siendo 99% el valor más alto (este valor equivale a 2.58) y 95% (1.96) el valor mínimo aceptado para considerar la investigación como confiable. e = representa el límite aceptable de error muestra, generalmente va del 1% (0.01) al 9% (0.09), siendo 5% (0.05) el valor estándar usado en las investigaciones.

Una vez establecido los valores adecuados, se procede a realizar la sustitución de los valores y aplicación de la fórmula para obtener el tamaño de la muestra poblacional correspondiente al universo finito determinado que.

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)^2 * 22.697}{(0,05)^2 * (22.697 - 1) + (1,96)^2 * 0,5^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25) * 22.697}{(0,0025) * (22.697) + (3,84) * (0,25)}$$

$$n = \frac{21.789,12}{567.425 + 0,96}$$

$$n = \frac{21.789,12}{567.425,96}$$

$$n = 380$$

Análisis e Interpretación de Resultados de la Encuesta

¿Conoce usted la cultura gastronómica típica que posee Catamayo?

Tabla 2.

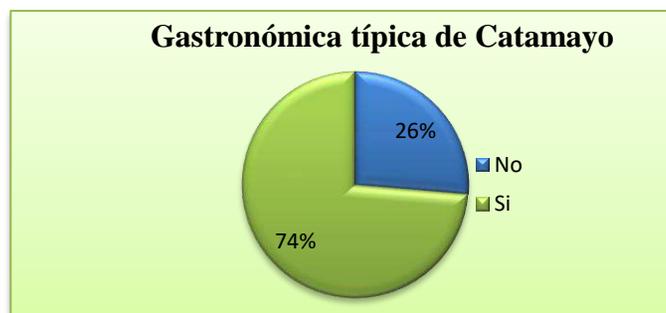
Cultura gastronómica

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	281	74%
No	99	26%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023).

Figura 22.

Cultura gastronómica típica de Catamayo



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023).

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, una gran mayoría representada por el 74% manifestaron conocer la cultura gastronómica típica, al contrario, a un 26% que opinan no conocer.

Análisis Cualitativo

La mayoría de las personas encuestadas afirman tener conocimiento sobre la cultura gastronómica de Catamayo, esto nos da hincapié para definir la guía gastronómica presentando

en ella los platos típicos, para un mayor conocimiento de personas locales y extranjeras.

¿De la siguiente lista, que preparaciones gastronómicas considera usted propias del cantón Catamayo?

Tabla 3.

Preparaciones propias del cantón Catamayo

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Repe blanco	34	9%
Seco de chivo	77	20%
Chivo al hueco	38	10%
Seco de gallina	65	17%
Estofado de pato	3	1%
Cecina	103	27%
Bizcochuelos	26	7%
Roscones	34	9%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 23.

Preparaciones gastronómicas propias de Catamayo



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas, el 9% consideran que el repe es una preparación propia del cantón, el 20% mencionan el seco de chivo, el 10% chivo al hueco, el 17% consideran que el seco de gallina criolla, el 27% la cecina, el 7% los bizcochuelos, el 9 % los roscones, mientras que en una cantidad mínima con el 1% consideran que el seco de pato es una preparación propia del cantón Catamayo.

Análisis Cualitativo

Las respuestas reflejadas en esta pregunta determinan que la mayoría de la población consideran que la cecina, seco de chivo y seco de gallina criolla son preparaciones gastronómicas propias de Catamayo, de este modo tenemos definido cuales son las preparaciones que estarían plasmadas en la guía gastronómica.

¿Conoce usted el método de preparaciones gastronómicas representativas del cantón Catamayo?

Tabla 4.

Métodos de preparaciones gastronómicas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	179	47%
No	201	53%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 24.

Métodos de preparación gastronómica representativas de Catamayo



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023).

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, una gran mayoría representada por el 53% manifestaron no conocer los métodos de preparaciones gastronómicas, al contrario, a un 47% que opinan si conocer.

Análisis Cualitativo

Las respuestas reflejadas en esta pregunta determinan que la mayoría de la población no conocen los métodos de preparación gastronómicas, lo cual es una desventaja ya que la población carece del conocimiento de los métodos que se utilizar para realizar estas preparaciones representativas.

¿Podría recomendar algún restaurante o establecimiento en donde consumir platos típicos del cantón Catamayo?

Tabla 5.*Restaurantes en los que se puede consumir comida típica*

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
La vega	141	37%
Mesón del valle	68	18%
Viejo lucho	103	27%
Cecinas Mari	34	9%
Restaurante bachita	34	9%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)**Figura 25.***Restaurantes en los que se puede consumir comida típica de Catamayo**Nota:* Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023).**Análisis Cuantitativo**

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, el 37% mencionan la vega, el 18% mencionan el mesón del valle, el 27% mencionan viejo lucho, el 9% cecinas Mari y el otro 9% m3ncionan restaurante bachita, como restaurantes que se puede consumir comida típica del cantón Catamayo.

Análisis Cualitativo

La mayoría de las personas recomiendan como lugares para consumir comida típica los siguientes, la vega, cecinas viejo lucho y mesón del valle, siendo estos los locales más opinados y conocidos, para las personas que deseen degustar de la comida típica de Catamayo.

¿Qué tipos de productos conoce usted del cantón Catamayo?

Tabla 6.

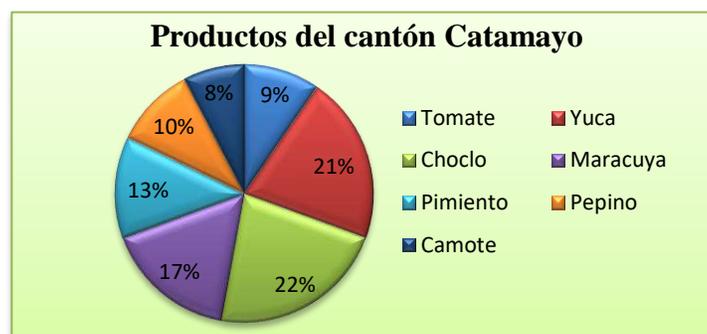
Tipos de productos del cantón Catamayo

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Tomate	34	9%
Yuca	78	21%
Choclo	85	22%
Maracuyá	65	17%
Pimiento	50	13%
Pepino	38	10%
Camote	30	8%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 26.

Productos del cantón Catamayo



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas que tienen conocimiento de los productos que se cultivan en Catamayo tenemos el choclo 22%, yuca el 21%, maracuyá el 17%, pimiento el 13%, pepino el 10%, tomate el 9%, y camote el 8%, siendo estos los productos que se cultivan en Catamayo.

Análisis Cualitativo

Las respuestas reflejadas en esta pregunta determinan que la mayoría de la población mencionan que el choclo, yuca y maracuyá son los productos que más se cultivan en Catamayo, lo cual es un factor muy importante ya que son productos propios de nuestra región.

¿Tiene usted conocimiento de algún tipo de guía gastronómica existente?

Tabla 7.

Conocimiento de guía gastronómica

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	99	26%
No	281	74%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 27.

Conocimiento de algún tipo de guía gastronómica



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, una gran mayoría representada por el 74% manifestaron no tener conocimiento de una guía gastronómica existente, al contrario, a un 26% que opinan si conocer algún tipo de guía.

Análisis Cualitativo

En esta pregunta la mayoría de la población no tiene conocimiento de algún tipo de guía gastronómica existente, lo cual es una ventaja ya que es muy favorable ya que existe la necesidad de contar con una guía gastronómica propia para Catamayo.

¿Considera importante la creación de una guía gastronómica para revalorizar la comida típica del cantón Catamayo?

Tabla 8.

Importancia de la creación de una guía gastronómica

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	369	97%
No	11	3%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 28.

Importancia de la creación de una guía gastronómica



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, la mayoría representada por el 97% manifestaron importante la creación de una guía gastronómica, al contrario, a un 3% de la población que opinan lo opuesto.

Análisis Cualitativo

La mayoría de las personas determinan muy importante la creación de una guía gastronómica, esto nos favorece ya que con la creación de la guía estamos dando respuesta a la necesidad que tiene Catamayo de contar con la guía gastronómica de comida típica.

¿Qué le gustaría que la guía gastronómica contenga?

Tabla 9.

Contenido de la guía gastronómica

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Platillos típicos	152	40%
Locales de comida típica	129	34%
Ubicación de restaurantes	99	26%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 29.

Contenido de la guía gastronómica



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, el 40% manifestaron que el contenido de la guía gastronómica tiene que ser de platillos típicos, el 34% locales de comida típica y el 26% ubicación de restaurantes.

Análisis Cualitativo

La mayoría de la población consideran importante estos 3 factores como son platillos, restaurantes y ubicación esto con la finalidad de tener un conocimiento más claro de las tradiciones que ofrece cada restaurante en el cantón Catamayo.

¿Mediante que medio le gustaría que la guía gastronómica se difunda?

Tabla 10.

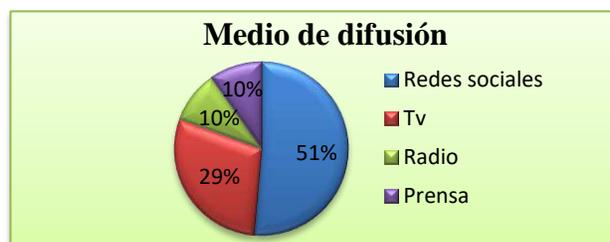
Difusión de la guía gastronómica

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Redes sociales	194	51%
Tv	110	29%
Radio	38	10%
Prensa	38	10%
Total	380	100%

Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Figura 30.

Medio de difusión de la guía gastronómica



Nota: Resultados obtenidos en la encuesta. (Rueda, 2023)

Análisis Cuantitativo

Del 100% de personas encuestadas en el cantón Catamayo, el 51% mencionan que las redes sociales, el 29% tv son los medios más adecuados para la difusión, al contrario, al 10% consideran que radio y prensa serían los medios para la difusión de la guía gastronómica.

Análisis Cualitativo

Las respuestas reflejadas en esta pregunta determinan que la mayoría de la población el medio más importante para la difusión de la guía gastronómica son las redes sociales, lo cual es una ventaja muy importante ya que todas las personas en la actualidad cuentan con algún tipo de red social, lo cual facilita de una manera muy ágil la difusión y acceso de la misma.

Análisis Global de Encuestas

Como análisis global, los resultados obtenidos muestran una gran aceptación en la realización de una guía gastronómica de platos típicos del cantón Catamayo, la mayoría de personas han afirmado que es muy necesario contar con la guía ya que no solo sería para mostraría la gastronomía típica, sino también revalorizar y dar a conocer productos con los cuales se elaboran los mismos platos tradicionales de la localidad.

Finalmente, la gran mayoría de la población encuestada manifestó que el proyecto sería de gran aporte al ámbito social, económico, cultural y de emprendimiento, ya que con la difusión de la guía se tendrá más acogida por los turistas ya que tendrían el conocimiento de los establecimientos que ofertan comida típica y así visitarlos y disfrutar de preparaciones únicas elaboradas con productos propios del cantón.

Análisis e Interpretación de Resultados de las Entrevistas

Entrevista

1. Que técnicas utiliza para la preparación de sus platillos que ofrece en su restaurante

En cuanto a las técnicas que utilizan los establecimientos son, cocina al carbón, al vapor, y en leña, de esta manera preparan los diferentes platos típicos del cantón.

2. Considera usted que su restaurante oferta comida típica del cantón si no por qué.

Consideran que ofertan comida típica en sus restaurantes ya que ofertan gallina criolla, seco de chivo, cecina, repe de arveja con guineo, y otras variedades de comidas criollas que también ofertan.

3.Cuál es su estrategia para mantenerse a flote en cuanto a la oferta gastronómica

Tienen muy en cuenta la sazón de casa, ya que preparan los alimentos sin condimentos artificiales, todo en base a verduras y plantas frescas. Esto los ha mantenido a flote dentro de esta oferta a más de la buena atención que en conjunto da el resultado de un excelente servicio.

4. Cree usted que su restaurante puede ser considerado dentro de una guía gastronómica en la ciudad de Catamayo, tomando en cuenta su trayectoria, calidad de servicio, costos, ubicación, innovación y variedad de platillos.

Consideran que, si ya que la experiencia de tantos años en el mercado les ha permitido mejorar cada vez más las técnicas en cuanto al sazón, la atención al cliente, y brindando precios accesibles al bolsillo de cada persona.

5. Que tan importante considera usted la elaboración de una guía gastronómica en la ciudad de Catamayo para dar a conocer a locales y extranjeros, la cultura gastronómica que posee el cantón.

Consideran muy importante ya que como ciudadanos de Catamayo quieren ver crecer al cantón en todos los aspectos y uno de los tantos importantes es la gastronomía que nos identifica como catamayenses y que mejor que tener una guía gastronómica que dirija a aquellas personas que visitan por primera vez al cantón.

Análisis global de entrevistas.

Según las entrevistas realizadas a profesionales y a dueños o responsables de los establecimientos gastronómicos, se puede definir una guía que permita conservar los platos típicos del cantón Catamayo teniendo en cuenta, metas y técnicas de cocción con la finalidad de no perder las costumbres de preparación de los alimentos.

Los restaurantes encuestados dan a conocer que llevan mucho tiempo dedicados a la preparación de platos típicos ya que son negocios familiares que vienen prestando sus servicios desde algunas décadas atrás, este lapso del tiempo ha permitido mejorar día a día las recetas hasta obtener un producto de calidad el mismo que es ofertado a los turistas y personas de la localidad.

Hay que tener en cuenta que todas las preparaciones se las realiza con productos propios del cantón ayudando así a los pequeños productores en la compra de la materia prima de donde surgen todas las preparaciones, del mismo modo ven la necesidad de tener una guía gastronómica ya que esto ayudara a que las personas conozcan los lugares específicos donde se realiza la comida típica, sus preparaciones son tradicionales cocidas a fuego con leña, carbón al hueco y a la plancha.

Propuesta de Acción

Recetas Estándar

También conocida como Ficha Técnica. Es una lista detallada de todos los ingredientes que se utilizan en la preparación de un plato, bebida, salsa o guarnición, debe indicar los métodos de preparación, la calidad específica, las unidades de medida (kilo, litros, onzas, gramos, etc.).

La receta estándar muestra la materia prima (ingredientes), por lo tanto, no aparecen los conceptos de mano de obra y de costos indirectos de preparación (Riquelme, 2019).

Técnicas de Cocción

Según (Lopez, 2019) Cuando cocinamos se producen una gran cantidad de reacciones químicas de las que muchas veces no nos damos ni cuenta. Esto altera el producto cocinado de diferentes maneras según la técnica que utilizemos, entre las cuales tenemos las siguientes.

Cocción al Vapor

Cocinar al vapor es el buque insignia de los amantes de la alimentación sana. Consiste en que el vapor del agua es el encargado de calentar y cocinar los alimentos en cuestión, algo que se hace de manera lenta y uniforme.

Figura 31.

Cocción al vapor



Nota: Muestra la cocción al vapor. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.0

Cocer o Hervir

Esta técnica consiste en meter los alimentos en agua hirviendo durante un periodo de tiempo. La cocción previene intoxicaciones alimentarias, ayuda a mantener el sabor de los alimentos y los hace más digeribles, aunque si se cuecen demasiado pueden perder sus nutrientes. Las carnes para caldo, hortalizas frescas, legumbres, pescados y huevos se añaden al agua mientras aún está fría, mientras que la pasta, el arroz y algunas verduras se añaden cuando ya ha empezado a hervir el agua.

Figura 32.

Cocer o hervir



Nota: Muestra la cocción de hervir. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.0

Estofar o Guisar

Aquí lo que buscamos es que los alimentos se cocinen en sus propios jugos, manteniendo así todos los minerales y casi todas las vitaminas. Al estofado se le suele añadir líquidos para hacerlo más acuoso, como caldos o vinos.

Se trata de una cocción que se encuentra por debajo del punto de ebullición en la cual el burbujeo es muy leve y la temperatura está siempre por debajo de los 95° C. Los alimentos que utilizemos se cocerán gracias al propio jugo que desprenden y durante un período de tiempo largo. Además, este tipo de cocción es ideal ya que no pierde los minerales o nutrientes.

Figura 33.

Estofar o guisar



Nota: Muestra la cocción de estofar. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.0

El Sofrito

Es de los más comunes y es un método empleado en la mayor parte de recetas de cocina tradicionales de la cultura gastronómica española. Esta cocción será saludable siempre y cuando no se dore o quemem los alimentos además de que la sartén o la cazuela sean de materiales adecuados. Para la elaboración de unos alimentos sofreídos se empleará poco aceite y será necesario que el fuego se mantenga bajo ya que si no podrán quemarse las verduras.

Figura 34.

Sofrito



Nota: Muestra la cocción de sofrito. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.0

Braseado o en su Jugo

Es una técnica que deriva de la anterior, del asado, aunque creo que debe tener un apartado aparte, pues se realiza en un medio líquido, generalmente graso y se utiliza una tapa. En muchas ocasiones se utiliza para cocinar grandes piezas de carne como carnes de cordero, aves o puerco, la cocción es lenta de esa forma permite que la carne quede bien cocida, tierna y brillante.

Figura 35.

Braseado o en su jugo



Nota: Muestra la cocción de sofrito. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.0

Hornear u Orneado

El horneado consiste en preparar un alimento dentro del horno gracias al calor que puedes utilizar con el grill o con el aire. Con el grill el calor sale desde una sola dirección (arriba normalmente) y dora el alimento, dando ese toque crujiente. Con el aire, el calor se reparte por todos lados y cocina el alimento de manera uniforme.

Gracias a este método, la pérdida de valor nutritivo es muy inferior que, en el hervido, lo que se debe a que el hecho de que se cocine en seco hace más sencillo que el calor se concentre en el exterior del alimento de forma más sencilla. Siempre que se produzca por encima de los 200° C, será mayor la cantidad de acrilamidas de los alimentos, las cuales se producen una vez que los alimentos con un alto contenido en hidratos de carbono, son tostados o asados

Figura 36.*Horneado*

Nota: Muestra la cocción de horneado. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.

Fritura

La fritura es un proceso de cocción total del alimento en un medio graso como puede ser el aceite a una temperatura elevada. Es una de las formas más rápidas de cocinar, pero también de las más calóricas, debido a la cantidad de aceite que se requiere.

El aceite que estamos calentando para freír expulsa sustancias cancerígenas que no resultan para nada saludables en nuestro organismo, el resultado de los alimentos fritos son un conjunto de proteínas y grasas que dificultan la digestión de la misma.

Figura 37.*Fritura*

Nota: Muestra la cocción de fritura. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.

A la Plancha

Para cocinar sobre plancha, lo mejor que podemos hacer es colocar los alimentos directamente sobre ella. En caso de utilizar aceite, es mejor rociarlo sobre los alimentos que por la plancha, aunque si sabemos que es un plato que tiende a pegarse bastante, podemos rociar un poco de aceite sobre la plancha, pero solo unas gotas, en lo que a verduras se refiere, las mejores son las más carnosas, como las alcachofas, el puerro o los tomates.

Figura 38.

A la plancha



Nota: Muestra la cocción a la plancha. Adaptado de *Técnicas de cocción* [Fotografía], de López, 2019, Rechupete (<https://recetasderechupete.com/técnicas-de-cocción/37748/>). CC BY 2.

Métodos de Cocción.

Método de Cocción en Seco

Cómo lo dice su nombre, cocción en seco, este método sobresale porque no hace falta usar ingredientes líquidos para cocinar los alimentos. En cambio, únicamente se añade pimienta o algunas especias para jugar con los sabores.

Método de Cocción en un Medio Graso

También existe el método de cocción por medio graso, que como su nombre lo indica, utiliza aceites y grasas para cocinar los alimentos, algunos ejemplos son la comida frita, salteada

y rehogada, tienes que saber que no todos los métodos usan la misma cantidad de aceite, temperatura y tiempo de cocción, estas características suelen ser muy diferentes.

Método de Cocción Húmedo

Alimentos cocidos con técnicas húmedas conservan su contenido de agua debido a que se sumergen en líquido. Los más populares son blanquear, escalfar, hervir, cocer al vapor y estofar.

Método de Cocción Mixto

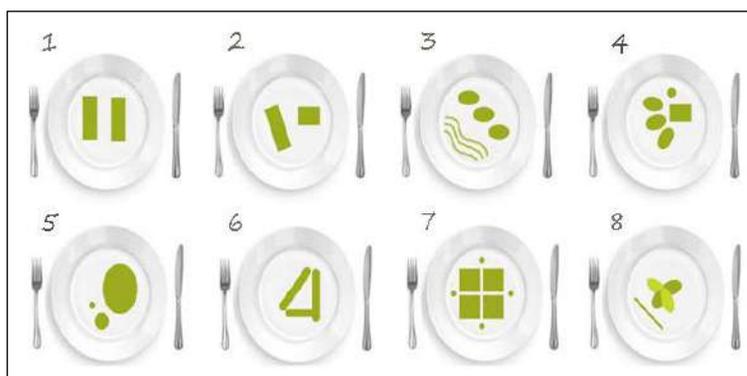
Es un método de cocción en el que se aplican dos técnicas. Primero se doran los alimentos en alguna grasa, generalmente aceite, para formar una cubierta exterior y evitar que los jugos se pierdan. Además, se añaden verduras cortadas y se deja dorar a fuego lento hasta que estén cocidas (Reyes, 2020).

Técnicas de Emplatados

El aspecto visual es una parte muy importante de la comida contemporánea. Un plato además de saber y oler bien tiene que resultar atractivo a la vista. En lograr este atractivo se centran las siguientes técnicas de emplatado.

Figura 39.

A la plancha



Nota: Muestra las técnicas de emplatado. Adaptado de *Técnicas [Fotografía]*, de López, 2019, Rechupete (<https://images.app.goo.gl/rJmCe1xfS8igJGgo6>) CC BY 2.

Emplatado Tradicional

En este emplatado se divide el plato como si se tratase de un reloj. La proteína se coloca a las 6, la guarnición de carbohidratos a las 2 y la de verduras a las 10. Se trata de un emplatado rápido y sencillo que deja a la vista todos los ingredientes.

Emplatado Simétrico

El plato se divide en dos partes y los elementos se colocan manteniendo un equilibrio proporcional entre ellas.

Emplatado Asimétrico

Al igual que en el caso anterior, dividimos el plato en dos partes, pero una tiene más peso visual que la otra.

Emplatado Rítmico

Se emplea mucho en los postres y la pastelería. Se trata de hacer repeticiones en el plato de los diferentes elementos para conseguir un diseño dinámico y atractivo, aunque ordenado.

Emplatado Triangular o Romboidal

Al utilizar este tipo de emplatado conseguimos que el ojo se pasee por todo el plato. También permite jugar con las diferentes alturas.

Emplatado Cuadrado u Horizontal

Se utilizan los elementos en forma de cubos o formas similares.

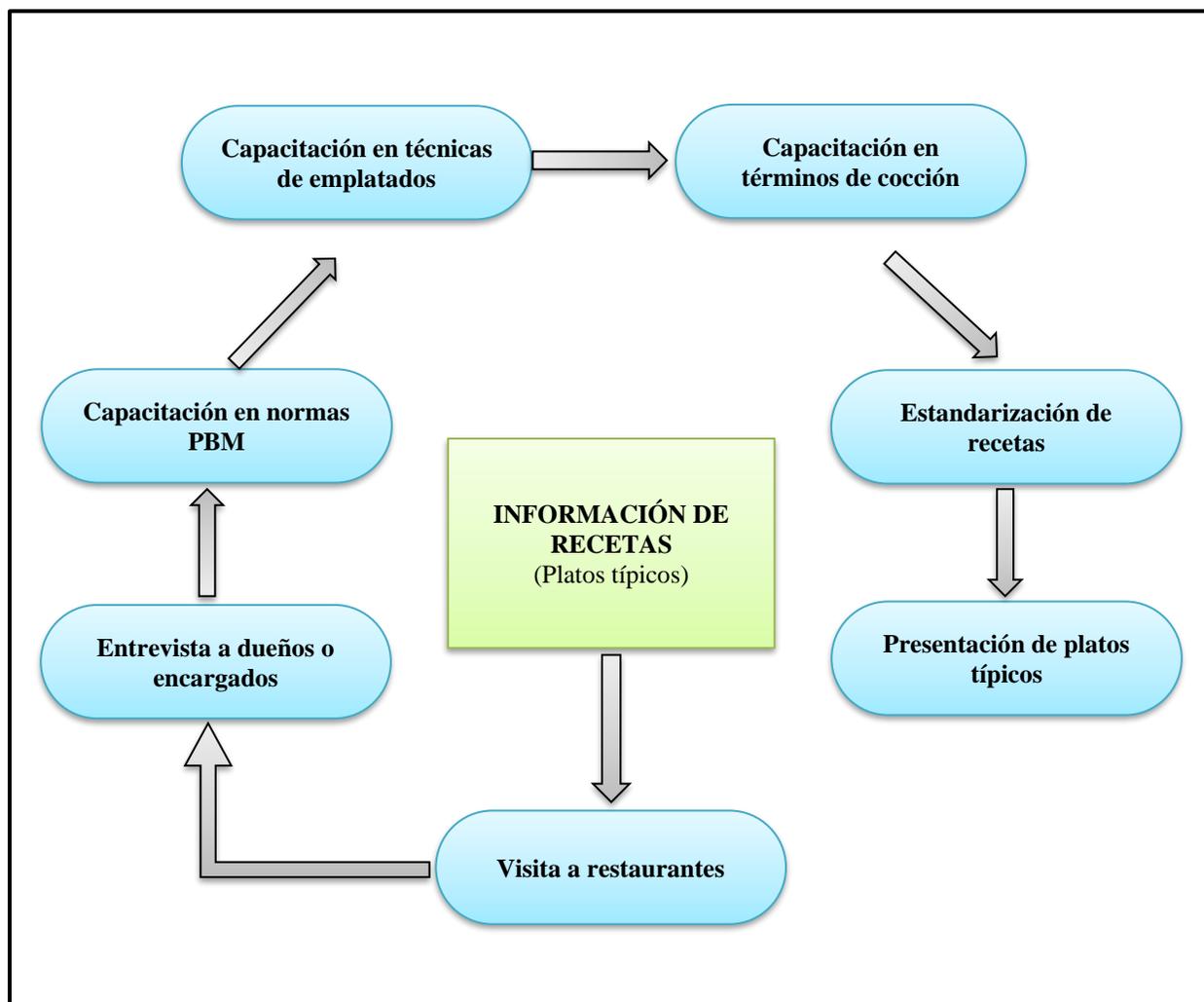
Emplatado Circular

El punto focal en este caso se sitúa en el centro del plato y los diferentes elementos se disponen a su alrededor. Hay más tipos de emplatado, y cada cocinero puede encontrar sus propias presentaciones (Rebon, 2020).

Flujograma de Procesos.

Figura 40.

Flujograma



Nota: Flujograma de procesos. (Rueda, 2023)

Análisis del Flujograma

El presente flujograma tiene la finalidad de, dar a conocer de forma detallada, como se realizó el proceso de elaboración de la guía gastronómica de comida típica del cantón Catamayo, teniendo en cuenta algunos aspectos importantes como, elaboración de recetas estándar, métodos

de cocción y técnicas de emplatado para una mejor presentación de los mismos.

1. En el primer proceso es la investigación sobre todos los platos típicos que se preparan en el cantón y los establecimientos que constaran dentro de la guía gastronómica.
2. Como segundo proceso tenemos la visita a restaurantes, los mismos que brindaron la apertura para realizar la preparación de las propuestas gastronómicas enfocadas a revalorizar la gastronomía y dar a conocer productos propios de la localidad.
3. En el tercer proceso se realizó la entrevista a los dueños o encargados de los restaurantes para que nos brinden información para el desarrollo de la guía.
4. En el cuarto proceso se capacito a los establecimientos en el uso de buenas prácticas de manufactura (BPM).
5. Como quinto proceso se dio a conocer nuevas técnicas de emplatados para mejorar la presentación de los platos típicos.
6. En el sexto proceso se explicó técnicas y métodos de cocción para lograr obtener un mejor producto durante la preparación.
7. Como séptimo proceso se estandarizo las recetas culinarias de cada establecimiento, desarrollando receta estándar y de costos.
8. Como parte final del proceso, se trabajó en la presentación del producto el mismo que saldría listo para el consumidor.

Recetas de Costos

Tabla 11.

Cecina

PRECIO MP		UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$3,00	kg		Carne de cerdo	0,200	1,000	kg	\$0,60	\$3,00
\$1,00	kg		Yuca	0,080	0,400	kg	\$0,08	\$0,40
\$1,00	kg		Cebolla	0,030	0,150	kg	\$0,03	\$0,15
\$1,50	kg		Ajo	0,015	0,075	kg	\$0,02	\$0,11
\$1,00	ml		Naranja	0,020	0,100	ml	\$0,02	\$0,10
\$1,60	ml		Aceite de achiote	0,020	0,100	ml	\$0,03	\$0,16
\$1,00	ml		Limón	0,010	0,050	ml	\$0,01	\$0,05
Subtotal de costo							\$0,79	\$3,97
5% CONDIMENTOS							0,04	0,20
5% DESPERDICIOS							0,04	0,20
Costo (materia prima) MP							\$0,87	\$4,37
30% (mano obra directa) MOD							0,26	1,31
30% (costos generales fab) CGF							0,26	1,31
COSTO TOTAL							\$1,40	\$6,99
30% UTILIDAD							0,42	2,10
PRECIO							\$1,82	\$9,09
IVA 12%							0,25	1,27
SERVICIO 10%							0,18	0,91
PVP							\$2,73	\$11,27



Nota: Costo de la cecina. (Rueda, 2023)

Tabla 12.

Fritada

PRECIO MP		UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$3,00	kg		Carne de cerdo	0,200	1,000	kg	\$0,60	\$3,00
\$0,50	kg		Comino	0,015	0,075	kg	\$0,01	\$0,04
\$1,00	u		Naranja agria	0,020	0,100	u	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg		Cebolla paiteña	0,030	0,150	kg	\$0,03	\$0,15
\$1,50	kg		Ajo	0,015	0,075	kg	\$0,02	\$0,11
\$1,00	kg		Yuca	0,050	0,250	kg	\$0,05	\$0,25
\$1,50	kg		Mote	0,050	0,250	kg	\$0,08	\$0,38
\$1,60	ml		Achiote	0,020	0,100	ml	\$0,03	\$0,16
Subtotal de costo							\$0,84	\$4,19
5% CONDIMENTOS							0,04	0,21
5% DESPERDICIOS							0,04	0,21
Costo (materia prima) MP							\$0,92	\$4,60
30% (mano obra directa) MOD							0,28	1,38
30% (costos generales fab) CGF							0,28	1,38
COSTO TOTAL							\$1,47	\$7,37
30% UTILIDAD							0,44	2,21
PRECIO							\$1,92	\$9,58
IVA 12%							0,27	1,34
SERVICIO 10%							0,19	0,96
PVP							\$2,37	\$11,87



Nota: Costo de la fritada. (Rueda, 2023)

Tabla 13.

Seco de chivo

 		COSTO DE LA RECETA					
NOMBRE DE LA RECETA: SECO DE CHIVO							
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 380			
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$4,00	kg	Carne de chivo	0,200	1,000	kg	\$0,80	\$4,00
\$0,90	kg	Arroz	0,030	0,150	kg	\$0,03	\$0,14
\$1,00	kg	Yuca	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,60	ml	Aceite	0,020	0,100	ml	\$0,03	\$0,16
\$1,00	kg	Pimiento	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg	Tomate	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg	Cebolla	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$0,25	kg	Culantro	0,015	0,075	kg	\$0,00	\$0,02
\$1,50	kg	Ajo	0,020	0,100	kg	\$0,03	\$0,15
\$1,00	kg	Achiote	0,010	0,050	kg	\$0,01	\$0,05
\$1,00	u	Naranja	0,030	0,150	u	\$0,03	\$0,15
\$1,75	ml	Cerveza	0,150	0,750	ml	\$0,26	\$1,31
Subtotal de costo						\$1,30	\$6,49
5% CONDIMENTOS						0,06	0,32
5% DESPERDICIOS						0,06	0,32
Costo (materia prima) MP						\$1,43	\$7,14
30% (mano obra directa) MOD						0,43	2,14
30% (costos generales fab) CGF						0,43	2,14
COSTO TOTAL						\$2,28	\$11,42
30% UTILIDAD						0,69	3,43
PRECIO						\$2,97	\$14,85
IVA 12%						0,42	2,08
SERVICIO 10%						0,30	1,48
PVP						\$3,68	\$18,41



Nota: Costo del seco de chivo. (Rueda, 2023)

Tabla 14.

Gallina al hueco

 		COSTO DE LA RECETA					
NOMBRE DE LA RECETA: GALLINA AL HUECO							
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 380			
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$10,00	kg	Gallina criolla	0,200	1,000	kg	\$2,00	\$10,00
\$0,90	kg	Arroz	0,030	0,150	kg	\$0,03	\$0,14
\$1,00	kg	Yuca	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg	Cebolla	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg	Pimiento	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,50	kg	Ajo	0,010	0,050	kg	\$0,02	\$0,08
\$0,25	kg	Culantro	0,010	0,050	kg	\$0,00	\$0,01
\$1,00	u	Naranjilla	0,015	0,075	u	\$0,02	\$0,08
\$1,60	ml	Aceite de achiote	0,015	0,075	ml	\$0,02	\$0,12
\$0,50	kg	Comino	0,010	0,050	kg	\$0,01	\$0,03
Subtotal de costo						\$2,15	\$10,74
5% CONDIMENTOS						0,11	0,54
5% DESPERDICIOS						0,11	0,54
Costo (materia prima) MP						\$2,36	\$11,82
30% (mano obra directa) MOD						0,71	3,55
30% (costos generales fab) CGF						0,71	3,55
COSTO TOTAL						\$3,78	\$18,91
30% UTILIDAD						1,13	5,67
PRECIO						\$4,92	\$24,58
IVA 12%						0,69	3,44
SERVICIO 10%						0,49	2,46
PVP						\$6,10	\$30,48



Nota: Costo de la gallina al hueco. (Rueda, 2023)

Tabla 15.

Chivo al hueco

  COSTO DE LA RECETA							
NOMBRE DE LA RECETA: CHIVO AL HUECO							
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 380			
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$4,00	kg	Carne de chivo	0,200	1,000	kg	\$0,80	\$4,00
\$0,90	kg	Arroz	0,050	0,250	kg	\$0,05	\$0,23
\$1,50	kg	Ajo	0,020	0,100	kg	\$0,03	\$0,15
\$1,00	kg	Yuca	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$1,00	kg	Pimiento verde	0,015	0,075	kg	\$0,02	\$0,08
\$1,00	kg	Tomate	0,015	0,075	kg	\$0,02	\$0,08
\$1,00	kg	Cebolla	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$0,50	kg	Comino	0,015	0,075	kg	\$0,01	\$0,04
\$1,60	ml	Aceite de achiote	0,015	0,075	ml	\$0,02	\$0,12
\$1,75	ml	Cerveza	0,150	0,750	ml	\$0,26	\$1,31
Subtotal de costo						\$1,24	\$6,20
5% CONDIMENTOS						0,06	0,31
5% DESPERDICIOS						0,06	0,31
Costo (materia prima) MP						\$1,36	\$6,81
30% (mano obra directa) MOD						0,41	2,04
30% (costos generales fab) CGF						0,41	2,04
COSTO TOTAL						\$2,18	\$10,90
30% UTILIDAD						0,65	3,27
PRECIO						\$2,83	\$14,17
IVA 12%						0,40	1,98
SERVICIO 10%						0,28	1,42
PVP						\$3,52	\$17,58



Nota: Costo del chivo al hueco. (Rueda, 2023)

Tabla 16.

Caldo de gallina criolla

  COSTO DE LA RECETA							
NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE GALLINA CRIOLLA							
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 360			
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$10,00	kg	Gallina criolla	0,200	1,000	kg	\$2,00	\$10,00
\$1,00	kg	Yuca	0,050	0,250	kg	\$0,05	\$0,25
\$0,25	kg	Cebolla blanca	0,030	0,150	kg	\$0,01	\$0,04
\$0,25	kg	Cebollín	0,020	0,100	kg	\$0,01	\$0,03
\$0,25	kg	Apio	0,020	0,100	kg	\$0,01	\$0,03
\$0,50	kg	Comino	0,010	0,050	kg	\$0,01	\$0,03
\$1,50	kg	Ajo	0,010	0,050	kg	\$0,02	\$0,08
Subtotal de costo						\$2,09	\$10,44
5% CONDIMENTOS						0,10	0,52
5% DESPERDICIOS						0,10	0,52
Costo (materia prima) MP						\$2,30	\$11,48
30% (mano obra directa) MOD						0,69	3,44
30% (costos generales fab) CGF						0,69	3,44
COSTO TOTAL						\$3,67	\$18,37
30% UTILIDAD						1,10	5,51
PRECIO						\$4,78	\$23,88
IVA 12%						0,67	3,34
SERVICIO 10%						0,48	2,39
PVP						\$5,92	\$29,61



Nota: Costo del caldo de gallina criolla. (Rueda, 2023)

Tabla 17.

Repe blanco

  COSTO DE LA RECETA							
NOMBRE DE LA RECETA: REPE BLANCO							
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 360			
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
\$1,00	kg	Guineo verde	0,200	1,000	kg	\$0,20	\$1,00
\$0,90	ml	Aceite de achiote	0,015	0,075	ml	\$0,01	\$0,07
\$1,50	kg	Ajo	0,020	0,100	kg	\$0,03	\$0,15
\$1,00	kg	Cebolla	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10
\$0,50	kg	Comino	0,015	0,075	kg	\$0,01	\$0,04
\$2,00	kg	Quesillo	0,050	0,250	kg	\$0,10	\$0,50
\$0,25	kg	Culantro	0,010	0,050	kg	\$0,00	\$0,01
\$0,80	ml	Leche	0,020	0,100	ml	\$0,02	\$0,08
\$0,50	u	Aguacate	0,050	0,250	u	\$0,03	\$0,13
Subtotal de costo						\$0,41	\$2,07
5% CONDIMENTOS						0,02	0,10
5% DESPERDICIOS						0,02	0,10
Costo (materia prima) MP						\$0,46	\$2,28
30% (mano obra directa) MOD						0,14	0,68
30% (costos generales fab) CGF						0,14	0,68
COSTO TOTAL						\$0,73	\$3,65
30% UTILIDAD						0,22	1,09
PRECIO						\$0,95	\$4,74
IVA 12%						0,13	0,66
SERVICIO 10%						0,09	0,47
PVP						\$1,18	\$5,88



Nota: Costo del repe blanco. (Rueda, 2023)

Tabla 18.

Repe de arveja con guineo

  COSTO DE LA RECETA									
NOMBRE DE LA RECETA: REPE DE ARVEJA CON GUINEO									
# NÚMERO DE PORCIONES: 5				PESO POR PORCIÓN: 360					
PRECIO MP	UNI	INGREDIENTES	CANT POR PAX	CANT TOTAL	UNI	COSTO UNITA	COSTO TOTAL		
\$1,00	kg	Arveja seca	0,100	0,500	kg	\$0,10	\$0,50		
\$1,00	kg	Guineo verde	0,100	0,500	kg	\$0,10	\$0,50		
\$1,60	ml	Aceite de achiote	0,015	0,075	ml	\$0,02	\$0,12		
\$1,50	kg	Ajo	0,015	0,075	kg	\$0,02	\$0,11		
\$1,00	kg	Cebolla	0,020	0,100	kg	\$0,02	\$0,10		
\$0,50	kg	Comino	0,010	0,050	kg	\$0,01	\$0,03		
\$2,00	kg	Quesillo	0,050	0,250	kg	\$0,10	\$0,50		
\$0,25	kg	Culantro	0,010	0,050	kg	\$0,00	\$0,01		
\$0,50	u	Aguacate	0,050	0,250	u	\$0,03	\$0,13		
						Subtotal de costo		\$0,40	\$2,00
						5% CONDIMENTOS		0,02	0,10
						5% DESPERDICIOS		0,02	0,10
						Costo (materia prima) MP		\$0,44	\$2,19
						30% (mano obra directa) MOD		0,13	0,66
						30% (costos generales fab) CGF		0,13	0,66
						COSTO TOTAL		\$0,70	\$3,51
						30% UTILIDAD		0,21	1,05
						PRECIO		\$0,91	\$4,56
IVA 12%		0,13	0,64						
SERVICIO 10%		0,09	0,46						
PVP		\$1,13	\$5,66						

Nota: Costo del repe de arveja con guineo. (Rueda, 2023)

Evaluación Sensorial

Tabla 19.

Grado de aceptabilidad

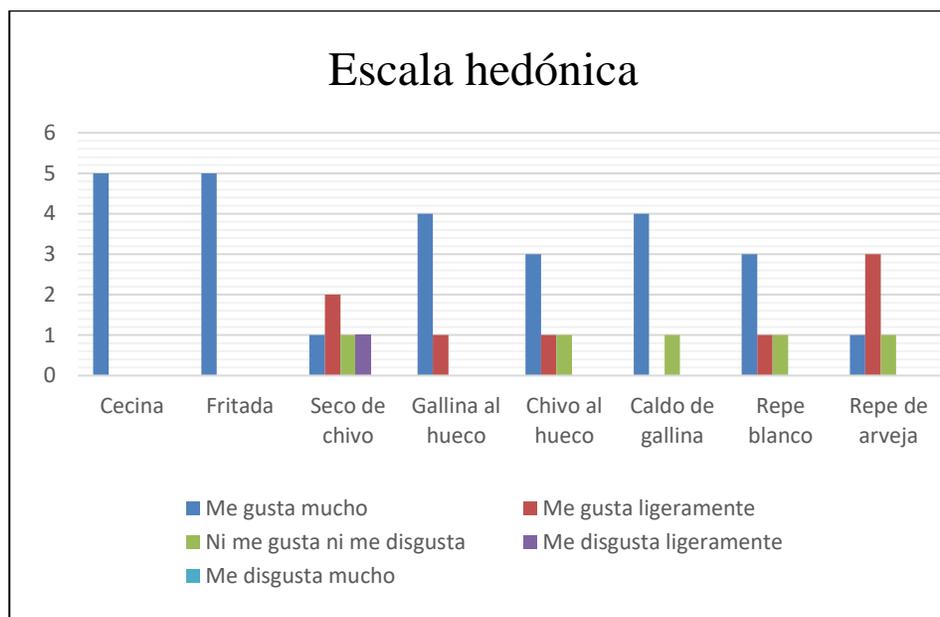
Nivel de satisfacción	Cecina	Fritada	Seco de chivo	Gallina al hueco	Chivo al hueco	Caldo de gallina	Repe blanco	Repe de arveja/guineo
Me gusta mucho	5	5	1	4	3	4	3	1
Me gusta ligeramente	0	0	2	1	1	0	1	3
Ni me gusta ni me disgusta	0	0	1	0	1	1	1	1
Me disgusta ligeramente	0	0	1	0	0	0	0	0
Me disgusta mucho	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	5	5	5	5	5	5	5	5

Nota: Nivel de satisfacción obtenidos en la evaluación sensorial. (Rueda, 2023)

Escala Hedónica

Figura 41.

Grafica de escala hedónica



Nota: Nivel de aceptación sobre la degustación de las propuestas gastronómicas. (Rueda, 2023)

Análisis e Interpretación de los Resultados.

Luego de analizar los datos obtenidos en la escala hedónica de las 8 propuestas gastronómicas, se tomó en consideración ciertas características organolépticas como sabor, olor, color y textura, las mismas degustaciones fueron realizadas a 5 docentes del ISTS de la carrera de gastronomía por lo que se ha determinado que existe un gusto mayoritario.

Las recetas que más llamaron la atención fueron la cecina, fritada, gallina al hueco, caldo de gallina criolla y chivo al hueco, sin embargo, cabe mencionar que las sopas como el repe blanco y el repe de arveja con guineo también tienen ciertos gustos por parte de los docentes por lo que todas las recetas presentadas en la degustación serán tomadas en cuenta para conformar la guía gastronómica de comida típica del cantón Catamayo.

Guía Gastronómica

Nombre del Producto

Se ha denominado a la guía gastronómica como *Sabores del eterno sol*. La misma que enfoca su recorrido a restaurantes que ofertan comida típica utilizando productos de la localidad y que mantengan procesos de cocción propios de cada preparación.

Concepto del Producto

La guía de, sabores del eterno sol muestra a los turistas la gastronomía local en la preparación de platos típicos y producción de materias primas como son la yuca, cocho, tomate, pimiento, camote, carne de cerdo, ganado y pollos, mismos que son utilizados para las diferentes preparaciones como cecina, seco de gallina criolla, seco de chivo, humitas, tamales y otros derivados que hacen de Catamayo un cantón rico en su gastronomía ya que muestra la tradición y cultura local.

De este modo se realiza el reconocimiento de restaurantes donde exista dicha oferta de comida típica, esto con el objetivo de seleccionar los establecimientos que se mostrara al turista, al mismo tiempo revalorizar la gastronomía del cantón mostrando en los alimentos la cultura y tradición que lo caracteriza.

La guía gastronómica se caracteriza por mostrar un recorrido al cantón Catamayo, exponiendo diferentes restaurantes de la localidad, adaptando al turista poder disfrutar de un sinnúmero de preparaciones de comida típica.

Características de la Guía Gastronómica

Los recursos gastronómicos son los establecimientos identificados como lugares representativos del cantón Catamayo, por lo que se detalla la información en la siguiente tabla a continuación.

Tabla 20.

Características de la ruta gastronómica

Platos	Nombre y dirección de los restaurantes
Entradas	
Humitas	Mercado central Catamayo, Eugenio espejo y 9 de octubre
Tamales	Mercado central Catamayo, Eugenio espejo y 9 de octubre
Bolones	Mercado central Catamayo, Eugenio espejo y 9 de octubre
Sopas	
Repe blanco	Mesón del valle, 10 de agosto y Antonio José de Sucre
Arveja con guineo	Mesón del valle, 10 de agosto y Antonio José de Sucre
Gallina criolla	Cecinas viejo Lucho, avenida Catamayo, parque central
Sancocho	Restaurant la ramada, barrio la vega
Principales	
Cecina	Cecinas viejo Lucho, avenida Catamayo, parque central
Fritada	Restaurant la ramada, barrio la vega
Chivo al hueco	Restaurant delicias del valle, barrio la vega
Seco de chivo	Restaurant lo nuestro, barrio la vega
Gallina al hueco	Restaurant doña Olguita, barrio la vega
Seco de pato	Restaurant doña Olguita, barrio la vega

Postres	
Quesillo con miel	Restaurant doña Olguita, barrio la vega
Quimbolitos	Mesón del valle, 10 de agosto y Antonio José de Sucre
Otros	
Chifles	Chifles Antony, Eugenio espejo y 9 de octubre
Papas	Chifles Manuelito, Eugenio espejo y 9 de octubre

Nota: Características de la ruta gastronómica. (Rueda, 2023)

Restaurantes que Conforman la Guía.

Los restaurantes de la ruta gastronómica son seis establecimientos identificados luego de realizar el estudio metodológico, por lo que se muestra la información detallada de cada uno de los establecimientos, tomando en cuenta los siguientes factores.

- Nombre del establecimiento
- Propietario o encargado
- Dirección
- Descripción
- Plato típico más vendido
- Otros platos ofertados

A continuación, se presenta los restaurantes con sus preparaciones gastronómicas las mismas que son ofertadas a los turistas que visitan el cantón Catamayo.

Tabla 21.*Mesón del valle***Mesón del Valle**

Propietario	Daniela Alejandra Gómez Jaramillo
Dirección	10 de agosto y Antonio José de Sucre
Horario de atención	De lunes a domingo de 07H00 a 18H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón

Caldo de gallina criolla

Plato más vendido



Otros platos	Gallina criolla, aguado de pollo, carne frita, cecina, humitas, tamales, pescado frito, guatita y fritada
--------------	---

Nota: Restaurante mesón del valle. (Rueda, 2023)

Tabla 22.

*Cecinas a la brasa viejo lucho***Cecinas a la Brasa Viejo Lucho**

Propietario	Olga María Japón Luna
Dirección	10 de agosto y Antonio José de Sucre
Horario de atención	De lunes a domingo de 07H00 a 21H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón llevando adelante la tradición de la gastronomía de sus familiares

Cecina

Plato más vendido



Otros platos	Chivo al hueso, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, repe de guineo, guatita, mote pillo, seco de chanco, longaniza
--------------	---

Nota: Cecinas a la brasa viejo lucho. (Rueda, 2023)

Tabla 23.*Restaurant la ramada***Comida Típica la Ramada**

Propietario	Nanci Vivanco Montalván
Dirección	Catamayo, barrio la vega
Horario de atención	Sábado y domingo de 10H00 a 16H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón llevando adelante la tradición de la gastronomía de sus familiares

Fritada

Plato más vendido



Otros platos

Chivo al hueco, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, repe de guineo, repe de arveja con guineo y sancocho

Nota: Restaurante de comida típica la ramada. (Rueda, 2023)

Tabla 24.*Delicias del valle***Restaurante Delicias del Valle**

Propietario	Sra. María Elena Sánchez Vivanco
Dirección	Catamayo, barrio la vega
Horario de atención	Sábado y domingo de 10H00 a 16H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón por más de dos décadas de tradición

Gallina al hueso

Plato más vendido



Otros platos	Chivo al hueso, caldo de gallina criolla, repe de guineo, repe de arveja con guineo y seco de chivo
--------------	---

Nota: Restaurante delicias del valle. (Rueda, 2023)

Tabla 25.*Lo nuestro***Restaurante lo Nuestro**

Propietario	Sra. Carmen Yolanda Villavicencio Lapo
Dirección	Catamayo, barrio la vega
Horario de atención	Sábado y domingo de 10H00 a 16H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón por más de dos décadas de tradición

Seco de chivo

Plato más vendido



Otros platos

Chivo al hueso, caldo de gallina criolla, repe de guineo, repe de arveja con guineo y cecina

Nota: Restaurante lo nuestro. (Rueda, 2023)

Tabla 26.*Doña Olguita***Sazón Dona Olguita**

Propietario	Sra. Olga de la Cruz Chávez Chávez
Dirección	Catamayo, barrio la vega
Horario de atención	Sábado y domingo de 10H00 a 16H00
Descripción	Negocio familiar dedicado al servicio de comida típicas del cantón por más de dos décadas de tradición

Chivo al hueco

Plato más vendido



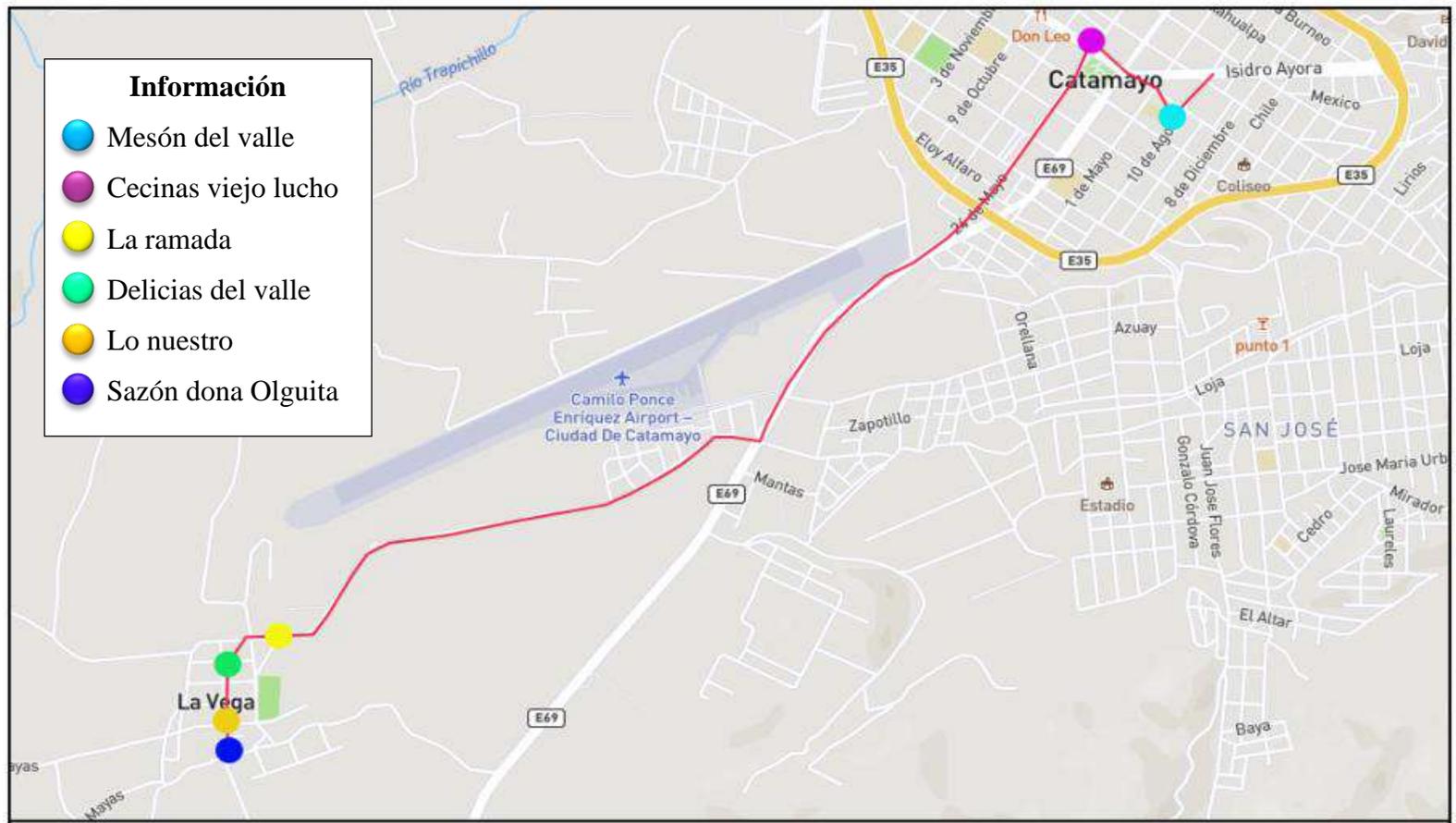
Otros platos	Pato, caldo de gallina criolla, repe de guineo, repe de arveja con guineo, cecina y fritada
--------------	---

Nota: Restaurante sazón doña Olguita. (Rueda, 2023)

Mapa general de la Ruta Gastronómica

Figura 42.

Mapa general



Nota: Mapa general de la ruta. (Rueda, 2023)

Mapa Local de Acceso al Barrio la Vega

Figura 44.

Mapa local de acceso al barrio la vega



Nota: Ruta de los restaurantes de catamayo. (Rueda, 2023)

Conclusiones

- Este trabajo de investigación ha recopilado la información bibliográfica suficiente, dentro de la cual se puede apreciar el valor cultural y procedencia de cada plato típico del cantón Catamayo.
- Los resultados de la investigación son muy relevantes, las encuestas y entrevistas a partir de la tabulación mostraron resultados positivos para el avance de la guía y desarrollo de la propuesta, revelando la importancia de la guía y la factibilidad de esta para el Cantón Catamayo.
- La selección de los restaurantes se realizó no solo por ser los más representativos o populares si no por que presentan una infraestructura idónea para el buen servicio y preparación adecuada tomando en cuenta la higiene, espacios proporcionados e indumentaria del personal.
- La evaluación sensorial por parte de profesionales gastronómicos, permitió determinar el nivel de satisfacción de las diferentes alternativas en cuanto a sabor, olor, color y textura para poder transmitir a los propietarios y se pueda mejorar o mantener la calidad del plato ofertado.
- El diseño de esta guía beneficiará en todo sentido a la difusión de la cultura del cantón Catamayo y directamente la gastronomía local, las estrategias aplicadas para el diseño resultaron importantes como la selección de los restaurantes ya que, de esta manera el turista y los habitantes pueden tomar la decisión correcta para degustar la comida típica del cantón garantizando un servicio eficiente para los clientes.

Recomendaciones

- Asumir la iniciativa por parte de las autoridades cantonales enfocadas en el turismo, para la realización de eventos gastronómicos, con la finalidad de lograr una mayor difusión de la comida típica del cantón, teniendo en cuenta que forma parte de la cultura y tradición.
- Se recomienda que cada municipio considere oportuno la elaboración de una guía gastronómica de los platos típicos de cada lugar con el fin de incentivar la revalorización cultural y el incremento de visitantes que se interesan por la gastronomía.
- Motivar a las personas a una conservación de las diferentes técnicas ancestrales y secretos de comidas para la elaboración de los platos típicos, de esta forma se mantendrá el valor de lo que lo hace único y diferente de cualquier otro plato.
- Se recomienda a la Fundación de Ayuda Social Divino Niño analizar, socializar y difundir la presente guía, haciendo uso de las redes sociales para que tanto personas locales y visitantes se interesen por conocer y degustar los platos típicos de Catamayo.

Bibliografía

Academia Iberoamericana de Gastronomía. (2023). *La gastronomía sostenible y el turismo*.

<https://excelenciasgourmet.com/es/taxonomy/term/451>

Adrian, R. (2017). *Estudio de la gastronomía representativa*.

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11638/1/84T00594.pdf>

Almeyda, J, y Parreño, J. (2011). *Manejo integrado de ganado*.

https://www.agrobanco.com.pe/pdfs/capacitacionesproductores/ganadolechero/Manejo_integrado_de_ganado_vacuno.pdf

Andrade, L. (2019). *Cultivo de tomate*. Universidad de la Salle:

https://ciencia.lasalle.edu.co/ingenieria_agronomica/133/

Andrés, G. Á. (2022). *Guía turística gastrotípica basada en los platos tradicionales del municipio de Oiba departamento de Santander*.

<http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/9020>

Brayan, G. (2022). *Guía turística gastrotípica basada en los platos tradicionales del municipio de Oiba departamento de Santander*. Retrieved 06 de Mayo de 2023, from Unidades

Tecnologicas de Santander:

<http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/9020>

Criollo, J. (2016). *Catamayo turístico en el sur del país*.

<https://jonathancriolloblog.wordpress.com/tag/catamayo/>

Dominguez, M. (2016). *Investigación de la gastronomía quiteña y la tendencia de consumo en*

Quito. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

Equipo Ceva Salud Animal. (2022). *Cabrillo, chivo o choto: la cría de cabra*.

<https://ruminants.ceva.pro/es/cria-de-cabra>

Gad Municipal Catamayo. (2020). *Antecedentes del Cnton*. <https://catamayo.gob.ec/catamayo-2/>

Garavito, B. (2022). *Guía turística gastrotipica basada en los platos tradicionales del municipio de Oiba departamento de Santander*. Unidades Tecnologicas de Santander:

<http://repositorio.uts.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/9020>

Gardey, A. (2022). *Cerdo Qué es, definición y concepto*. <https://definicion.de/cerdo/>

Gobierno de Mexico. (2018). *La producción de caña de azúcar*.

<https://www.gob.mx/siap/articulos/la-produccion-de-cana-de-azucar-supera-las-55-millones-de-toneladas-en-2018?idiom=es>

Gobierno de Mexico. (2020). *Maíz blanco o amarillo es cultivo de tradición y desarrollo*.

<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/maiz-blanco-o-amarillo-es-el-cultivo-de-tradicion-y-desarrollo>

Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*.

http://190.57.147.202:90/xmlui/bitstream/handle/123456789/370/Historia_de_la_gastronomia.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández, M. (2019). *Una crítica filosófico*. Retrieved 27 de Junio de 2023, from Universidad Complutense de Madrid: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/55703/>

La Vanguardia. (2023). *El limón como artículo de lujo*.

<https://www.lavanguardia.com/participacion/las-fotos-de-los-lectores/20230122/8695503/limon-articulo-lujo.html>

Lopez, A. (2019). *Técnicas de coccion* . <https://www.recetasderechupete.com/tecnicas-de-coccion-cuales-son-y-como-hacerlas-las-mas-empleadas-en-una-cocina-consejos-y-trucos/37748/>

López, T. y Sánchez, M. (2012). *La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio*

sobre. http://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf

MAG. (2019). *MAG fomenta la asociatividad de productores de cítricos en El Oro.*

<https://www.agricultura.gob.ec/mag-fomenta-la-asociatividad-de-productores-de-citricos-en-el-oro/>

Melara, J. (2021). *Qué es la yuca y cuáles son sus beneficios.*

<https://www.cocinafacil.com.mx/salud-y-nutricion/que-es-la-yuca-y-cuales-son-sus-beneficios>

Monrroy, P. (s.f.). *Introducción a la Historia de la Gastronomía.*

<https://pdfcoffee.com/introduccion-a-la-historia-de-la-gastronomiadocx-4-pdf-free.html>

Montecinos, A. (2020). *Qué son las rutas gastronómicas.* Entorno Turístico:

<https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>

Navarro, R., y Castellar, L. (2019). *La fenomenología: un método multidisciplinario en el estudio de las ciencias sociales.*

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-62762019000200203

Oñate, R. (2016). *El método hermenéutico en la investigación cualitativa.*

https://www.researchgate.net/publication/301796372_El_metodo_hermeneutico_en_la_investigacion_cualitativa

Orozco, Y. (2023). *Patrimonio Alimentario y Turismo Gastronómico del cantón General.*

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10681/1/Orozco%20Brito%2c%20Y.%20%282023%29%20Patrimonio%20Alimentario%20y%20Turismo%20Gastron%3b%20mico%20del%20cant%3b%20General%20Antonio%20Elizalde%2c%20provincia%20del%20Guayas.pdf>

Padilla, A. (2021). *El método científico que se utiliza en el proceso proyectual de la arquitectura*

- contemporánea*. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/56845>
- PDOT PUGS Catamayo. (2019). *Plan de desarrollo Territorial*. <https://catamayo.gob.ec/pdot-pugs/>
- Perez, D. (2021). *La hermenéutica y los métodos de investigación en ciencias*.
<http://www.scielo.org.co/pdf/ef/n44/n44a02.pdf>
- Pérez, J, y Gardey, A. (2019). *Definición de maíz*. <https://definicion.de/maiz/>
- RAE. (2014). *La yuca*. Real Academia Española: <https://dle.rae.es/yuca>
- Rebon, A. (2020). *Técnicas de emplataados*.
<https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/tecnicas-de-emplatado>
- Reyes, B. (2020). *Metodos coccion de alimentos y sus temperaturas* .
<https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/metodos-de-coccion-de-alimentos/>
- Riquelme, R. (2019). *Gastronomia rentable*. <https://www.gastronomiarentable.com/post/la-receta-est%C3%A1ndar-el-comienzo-del-%C3%A9xito-de-tu-restaurante>
- Rodríguez, R., y Ruiz, J. (2019). *Una crítica filosófico gramatical del método fenomenológico*.
Universidad Complutense de Madrid: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/55703/>
- SIAP. (s.f.). *Maracuya*. Agricultura:
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/726688/Maracuya_web.pdf
- Sierra, F, y Gonzáles, J. (2019). *La entrevista en profundidad. Función, sentido y técnica*.
Universidad de Sevilla: <https://idus.us.es/handle/11441/98760>
- Toapanta, R. (2012). *Revalorización de la gastronomía típica-cultural* .
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9546/1/84T00165.pdf>
- Torres, A. (2016). *Tipos de Rutas Gastronómicas*. Entorno Turístico:

- <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Troncoso, C. (2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*.
<https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/337443>
- Turismo, M. d. (2018). *Ecuador cuenta con un Plan Nacional Gastronómico para promover el turismo*. Gobierno del Ecuador: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>
- Universitat de Girona, Girona, España. (2016). *Los pasajes de la cultura las gastronomía y el patrimonio culinario*.
http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001
- UTPL. (2021). *Serie documental de la UTPL invita a explorar el mundo del café*.
<https://noticias.utpl.edu.ec/serie-documental-de-la-utpl-invita-a-explorar-el-mundo-del-cafe>
- Vecilla, J. (2022). *Estudio de los productos derivados del cultivo de tomate*. Universidad Técnica de Babahoyo: <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/13308>
- Vivacatamayo. (2023). *Comida típica de Catamayo* . <https://vivacatamayo.org/category/c20-identidad/c24-comidas-tipicas/page/2/>
- Vivanco. (2016). *GUÍAS GASTRONÓMICAS PARA COMERSE EL MUNDO*. Blog Vivanco:
<https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/>
- Zapata, A. (2013). *Información Gastronómica y su aporte*.
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6789/1/FCHE-TH-170.pdf>

Anexos

Certificado de Aprobación por el Vicerrectorado Académico del ISTS.



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
placemh. escuela de talento

VICERRECTORADO ACADÉMICO

Loja, 20 de Julio del 2023
Of. N° 1185 -VDIN-ISTS-2023

Sr.(ta). RUEDA CUENCA RAFAEL ANDRES
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

Ciudad

De mi consideración:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes para comunicarles que una vez revisado el anteproyecto de investigación de fin de carrera de su autoría titulado **ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO", CANTÓN CATAMAYO, 2023.**, el mismo cumple con los lineamientos establecidos por la institución; por lo que se autoriza su realización y puesta en marcha, para lo cual se nombra como director de su proyecto de fin de carrera (el/la) LIC DAVID GONZALO RODAS MACAS.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.
VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
VICERRECTORADO
SUDAMERICANO

Matriz: Miguel Riofrío 156-25 entre Sucre y Bolívar. Telfs: 07-2587258 / 07-2587210 Pagina Web:
www.tecnologicosudamericano.edu.ec

Petición Carrera de Gastronomía a la Empresa

Loja, 16 de junio del 2023

Ing. René Jaramillo Gamboa, Mgs.
CORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA - ISTS

Ciudad:

Reciba un atento y cordial saludo de quienes conformamos la Asociación de Asistencia Social "Divino Niño", deseándole el mejor de los éxitos en sus funciones.

En respuesta al oficio recibido el día 16 de junio del presente año, mediante el cual se solicita la autorización para que el Sr. Rafael Andrés Rueda Cuenca estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano, mediante el presente me permito dar mi **AUTORIZACIÓN** a lo solicitado para que realice el proyecto de investigación con el tema. **ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO", CANTON CATAMAYO, 2023.**

Atentamente:



Sr. Luis Francisco Trujillo
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO"

Solicitud de Autorización de la Empresa Beneficiaria



Loja, 16 de junio del 2023

Sr. Luis Francisco Trujillo
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO"

En su despacho:

Reciba un atento y cordial saludo con el deseo máximo de éxito en las funciones que usted muy acertadamente realiza, en especial por parte del Ing. René Jaramillo Gamboa en calidad de Coordinador de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, la presente tiene la finalidad de solicitarle de la manera más atenta y respetuosa, se permita desarrollar el proyecto fin de carrera del estudiante Sr. Rafael Andrés Rueda Cuenca, con cedula de identidad 1105114225 con el tema **ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO", CANTON CATAMAYO, 2023**. Misma que será de importante aportación para su prestigiosa institución.

En espera de consideración ante lo mencionado, le extendemos nuestro agradecimiento por la oportunidad brindada.




Ing. René Jaramillo Gamboa, Mgs.
COORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA - ISTS
 Cédula: 1104210867
 Teléfono: 0960400121
 Correo: rajaramillo@tecnologicosudamericano.edu.ec

Certificado de Ejecución del Proyecto

Loja, 16 de junio del 2023

Sr. Luis Fransisco Trujillo

PESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOLCIAL "DIVINO NIÑO"

Ciudad.-

AUTORIZACIÓN

Yo, LUIS TRUJILLO Presidente de la asociación de asistencia solcial "divino niño" certifico que el Sr. Rafael Andres Rueda Cuenca CI: 1105114225, estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano a desarrollado en su totalidad con todos los objetivos del proyecto de grado final con el tema: **ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO", CANTÓN CATAMAYO, 2023.**

Atentamente:



Sr. Luis Francisco Trujillo

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL "DIVINO NIÑO"

Aprobación del Abstract



CERTIF. N° 33-KC-ISTS-2023
Laja, 30 de Octubre de 2023

La suscrita, Lic. Karla Juliana Castillo Abendaño, DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS - CIS DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SUDAMERICANO", a petición de la parte interesada y en forma legal,

CERTIFICA:

*Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera del señor **RAFAEL ANDRÉS RUEDA CUENCA** estudiantes en proceso de titulación periodo Abril – Noviembre 2023 de la carrera de **GASTRONOMÍA**; está correctamente traducido, luego de haber ejecutado las correcciones emitidas por mi persona; por cuanto se autoriza la impresión y presentación dentro del empastado final previo a la disertación del proyecto.*

Particular que comunico en honor a la verdad para los fines académicos pertinentes.

English is a piece of cake.



Lic. Karla Juliana Castillo Abendaño
DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS

Cronograma de Trabajo

		Meses																											
N ^o	Actividades	ABRI L				MAY O				JUNI O				JULI O				AGOS TO				SEPTIE MBRE				OCTU BRE			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2						
1	Socialización del cronograma de Titulación	■																											
2	Refuerzo en problema a trabajar en base a línea de investigación		■																										
3	Identificación de problema			■																									
4	Planteamiento de tema				■																								
5	Elaboración de justificación					■																							
6	Planteamiento de objetivo general y específicos						■																						
7	Elaboración de marco teórico y marco institucional							■	■																				
9	Elaboración de diseño metodológico:									■																			
10	Metodología y técnica a ser utilizada en la investigación										■																		
11	Determinación de la muestra, recursos y bibliografía.											■																	
11	Presentación del Proyecto ante el Vicerrectorado												■																
12	Investigación de campo:													■	■														
13	Diseño y aplicación de encuestas y entrevistas															■													
14	Tabulación y elaboración de gráficos.																■												
15	Desarrollo de investigación y propuesta de acción																	■											
16	Desarrollo de investigación y propuesta de acción																		■										
17	Desarrollo de investigación y propuesta de acción																			■									
18	Desarrollo de investigación y propuesta de acción																				■								
24	Elaboración de conclusiones y recomendaciones																					■	■	■	■				
25	Revisión integral del proyecto																							■	■				
26	Elaboración de borradores de fin de carrera.																								■				

Presupuesto

RECURSOS MATERIALES		
DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Transporte	\$7.00	\$140.00
Alimentación	\$3.00	\$60.00
Impresiones	\$0.05	\$57.00
Borrador del proyecto	\$10.00	\$50.00
Proceso de titulación	\$987.00	\$987.00
Internet	\$23.00	\$69.00
Imprevistos	\$50.00	\$50.00
Total	\$1,080.05	\$1,413.00

Modelo de Encuesta

Hola soy estudiante del Instituto Tecnológico Sudamericano La presente encuesta tiene por objeto conocer su opinión acerca de la ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS TÍPICOS DEL CANTÓN CATAMAYO PARA REVALORIZAR Y PROMOCIONAR SU GASTRONOMÍA EN LA ASOCIACIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL “DIVINO NIÑO”, CANTÓN CATAMAYO, 2023. Los resultados obtenidos permitirán identificar la situación actual del cantón Catamayo, por lo que se solicita contestar con la mayor verdad posible, “gracias por su colaboración”

1. ¿Conoce usted la cultura gastronómica típica que posee Catamayo?

Si

No

2. ¿De la siguiente lista, que preparaciones gastronómicas considera usted propias del cantón Catamayo?

- Repe blanco
- Seco de chivo
- Chivo al hueco
- Seco de gallina criolla
- Estofado de pato
- Cecina
- Bizcochuelos de chuno
- Roscones

3. ¿Conoce usted el método de preparaciones gastronómicas representativas del cantón Catamayo?

Si

No

4. ¿Podría recomendar algún restaurante o establecimiento en donde consumir platos típicos del cantón Catamayo?

5. ¿Qué tipos de productos conoce usted del cantón Catamayo?

- Tomate
- Yuca
- Choclo
- Maíz
- Maracuyá
- Pimiento
- Pepino
- Camote

6. ¿Tiene usted conocimiento de algún tipo de guía gastronómica existente?

- Si
- No

7. ¿Considera importante la creación de una guía gastronómica para revalorizar la comida típica del cantón Catamayo?

- Si
- No

8. ¿Qué le gustaría que la guía gastronómica contenga?

- Platos típicos
- Locales de comida típica
- Ubicación de restaurantes

9. ¿Mediante que medio le gustaría que la guía gastronómica se difunda?

- Redes sociales
- Tv
- Radio
- Prensa

Modelo de Entrevista

Entrevista sobre la elaboración de una guía gastronómica en Catamayo.

Introducción: Hola, soy estudiante del Instituto SUDAMERICANO me encuentro realizando un anteproyecto relacionado con la elaboración de una guía gastronómica de comida típica en el cantón Catamayo. Me gustaría obtener información valiosa a través de su experiencia y conocimiento en este tema. Tus respuestas serán de gran ayuda para el desarrollo de este proyecto. ¡Agradezco de antemano su colaboración!

1. Nombre del restaurante

.....

2. Que técnicas utiliza para la preparación de sus platillos que ofrece en su restaurante

.....

3. Considera usted que su restaurante oferta comida típica del cantón si, no por qué.

.....

4.Cuál es su estrategia para mantenerse a flote en cuanto a la oferta gastronómica

.....

5. Cree usted que su restaurante puede ser considerado dentro de una guía gastronómica en la ciudad de Catamayo, tomando en cuenta su trayectoria, calidad de servicio, costos, ubicación, innovación y variedad de platillos.

.....

6. Que tan importante considera usted la elaboración de una guía gastronómica en la ciudad de Catamayo para dar a conocer a locales y extranjeros, la cultura gastronómica que posee el cantón.

Fotografias







Formato Evaluación Hedónica

En la escala presentada a continuación indique que tan satisfecho se siente con las alternativas gastronómicas de comida típica del cantón Catamayo. Marque con una x el nivel que mejor represente su agrado.

NIVEL DE SATISFACCIÓN	CECINA	FRITADA	SECO DE CHIVO	GALLINA AL HUECO	CHIVO AL HUECO	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	REPE BLANCO	REPE DE ARVEJA CON GUINEO
1: Me gusta mucho								
2: Me gusta ligeramente								
3: Ni me gusta ni me disgusta								
4: Me disgusta ligeramente								
5: Me disgusta mucho								

Instrucciones:

- 1: Pruebe las alternativas gastronómicas
- 2: Marque con una x el número que mejor represente su nivel de agrado o desagrado

Nombre del evaluador:

Fecha:

Firma:

Recetas Estándar

  HOJA DE FABRICACIÓN				
NOMBRE DE LA RECETA: SECO DE CHIVO				
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Carne de chivo	100 g	Sal pimentar		Cacerola
Arroz	30 g	Reservar		Bowl
Yuca	20 g	Pelar		Cacerola
Aceite	20 ml	Reservar		
Pimiento	20 g	Picar	Brunoise	Cacerola
Tomate	20 g	Picar	Brunoise	Cacerola
Cebolla	20 g	Picar	Brunoise	Cacerola
Culantro	15 g	Reservar	Brunoise	Cacerola
Ajo	20 g	Pelar	Brunoise	Cacerola
Achiote	10 g	Reservar		
Naranja	1 u	Exprimir		
Cerveza	1 u	Reservar		Nevera
PROCEDIMIENTO				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar la carne y sazonar con comino, ajo, orégano dejar macerar por 2 horas 2. En una sartén calentar el aceite para dorar la carne de chivo 3. En una sartén sofreír cebolla, pimiento, achiote, durante unos 5 minutos 4. Licuar tomate, culantro y naranja 5. En una olla agregar la carne el sofrito de cebolla, lo licuado y una cerveza 6. Tapar la olla y dejar que se cocine a fuego medio durante 2 horas aproximadamente 7. Cocinar las yucas y el arroz 8. Preparar una ensalada al gusto 9. Emplatar y servir 				

NOMBRE DE LA RECETA: CECINA

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Carne de cerdo	200 g	Sal pimentar		A la `plancha
Yuca	80 g	Pelar		Cacerola
Cebolla	30 g	Picar	Brunoise	Bowl
Ajo	15 g	Picar	Brunoise	Bowl
Naranja	1 u	Exprimir		Jarra
Aceite de achiote	20 ml	Reservar		
Limón	1 u	Exprimir		Jarra

PROCEDIMIENTO

1. Cecinar la carne de cerdo finamente
2. Adobar la carne con achiote, ajo, sal, pimienta y el jugo de una naranja
3. Colocar la carne en un lugar libre de polvo e insectos y dejar secar durante 4 horas
4. Pelar la yuca, lavarla, trocearla y llevarla a cocón
5. Colocar la carne seca en la parrilla previamente calentada
6. Controlar la carne dándole la vuelta hasta obtener el punto de cocción adecuado
7. Picar la cebolla en fina juliana y preparar la ensalada
8. Emplatar y servir



HOJA DE FABRICACIÓN

NOMBRE DE LA RECETA: FRITADA

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Carne de cerdo	100 g	Sal pimentar	Fritura	Paila
Comino	15 g	Reservar		
Naranja agria	1 u	Exprimir		Jarra
Cebolla paiteña	30 g	Picar	Brunoise	Bowl
Ajo	15 g	Picar	Brunoise	Bowl
Yuca	50 g	Pelar		Cacerola
Mote	50 g	Reservar		Bowl

PROCEDIMIENTO

1. Picar la costilla y el lomo de cerdo en porciones medianas
2. Sazonar la carne con comino, ajo picado, sal y pimienta, dejar reposar 2 horas
3. En una sartén grande picar cebolla, colocar achiote y agregar unos ajos enteros
4. Dejar que se cocine y empiece a freírse la carne para agregar el jugo de una naranja
5. Cocinar la yuca y el mote
6. Picar la cebolla en fina juliana para preparar un encurtido
7. Emplatar y servir



NOMBRE DE LA RECETA: GALLINA AL HUECO

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Gallina criolla	100 g	Sal pimentar		Olla de barro
Arroz	80 g	Reservar		Cacerola
Yuca	30 g	Pelar		Cacerola
Cebolla	15 g	Picar	Brunoise	Bowl
Pimiento	20 g	Picar	Brunoise	Bowl
Ajo	20 g	Picar	Brunoise	Bowl
Culantro	10 g	Reservar	Brunoise	Bowl
Naranja	1 u	Exprimir		Jarra
Aceite de achiote	80 ml	Reservar		
Comino	30 g	Reservar		

PROCEDIMIENTO

1. Adobar la gallina reservar durante 4 horas
2. En el hueco prender leña hasta obtener una cantidad moderada de brasa
3. Preparar un sofrito en la olla de barro y meter al hueco
4. Agregar agua y salpimentar
5. Agregar la gallina y tapar la olla, al mismo tiempo con una lata tapar el hueco
6. Colocar tierra encima de la lata y dejar cocinar de 6 a 8 horas
7. En una cacerola cocinar el arroz y las yucas
8. Preparar una ensalada
9. Emplatar y servir



NOMBRE DE LA RECETA: CHIVO AL HUECO

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Carne de chivo	100 g	Sal pimentar		Olla de barro
Arroz	50 g	Reservar		Cacerola
Ajo	20 g	Picar		Cacerola
Yuca	20 g	Pelar	Brunoise	Bowl
Pimiento verde	15 g	Picar	Brunoise	Bowl
Tomate	15 g	Picar	Brunoise	Bowl
Cebolla	20 g	Picar	Brunoise	Bowl
Comino	15 g	Reservar		Jarra
Aceite de achiote	15 g	Reservar		
Cerveza	1 u	Reservar		

PROCEDIMIENTO

1. Picar la carne de chivo en porciones uniformes
2. Licuar la cebolla, ajo, pimiento verde, tomate, comino, sal, pimienta
3. Agregar lo licuado a la carne de chivo y dejar macerando hasta el día siguiente
4. El hueco es un hoyo estratégico donde se va a agregar leña para obtener la brasa
5. Una vez listo el hueco en una olla de barro preparar un sofrito y agregar la carne
6. Agregar una cantidad moderada de agua y cerveza e introducir la olla al hueco
7. Tapar la olla y el hueco con latas metálicas y encima un poco de arena
8. Dejar que se cocine por un tiempo de 6 horas
9. Cocinar las yucas y preparar el arroz al gusto
10. Preparar una ensalada de cebolla y tomate
11. Emplatar y servir



NOMBRE DE LA RECETA: CALDO DE GALLINA CRIOLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Gallina criolla	200 g	Sal pimentar		Cacerola
Yuca	50 g	Pelar		Cacerola
Cebolla blanca	30 g	Picar	Fina brunoise	Bowl
Cebollín	20 g	Picar	Fina brunoise	Bowl
Apio	20 g	Picar	Rondeles	Bowl
Comino	10 g	Reservar		
Ajo	10 g	Picar	Brunoise	Bowl

PROCEDIMIENTO

1. En una olla normal o de barro agregar agua y dejar hasta que alcance el primer hervor
2. Despresar la gallina y reservar
3. Agregar el pollo a la olla con un diente de ajo, cebolla blanca, apio, culantro y comino
4. Agregar pimienta y sal y dejar cocinar a fuego lento durante una hora
5. Picar finamente el cebollín y el culantro
6. Cocinar la yuca
7. Emplatar y servir



NOMBRE DE LA RECETA: REPE DE ARVEJA CON GUINEO

INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TÉCNICA	HERRAMIENTA
Arveja seca	200 g	Remojar		Cacerola
Guineo verde	80 g	Pelar	Cubo pequeño	Bowl
Aceite de achiote	30 ml	Reservar		Sartén
Ajo	15 g	Picar	Brunoise	Sartén
Cebolla	20 g	Picar	Brunoise	Sartén
Comino	20 g	Reservar		
Quesillo	10 g	Reservar		
Culantro	20 g	Picar	Brunoise	
Aguacate	1 u	Reservar		

PROCEDIMIENTO

1. Cocinar las arvejas hasta que estén blandas
2. En una olla preparar un sofrito de cebolla, ajo, comino, aceite de achiote, sal y pimienta
3. Agregar agua en la olla del sofrito y dejar hasta que llegue a hervir
4. Añadir los guineos y dejar cocinar por unos 20 minutos
5. Luego añadir las arvejas cocinadas y mezclar bien durante 5 minutos
6. Agregar el quesillo en grumos y dejar otros 5 minutos
7. Añadir el culantro picado y rectificar sabores
8. Emplatar y servir

