



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

LA GASTRONOMÍA Y LA IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA
PROVINCIA DE LOJA. ELABORACIÓN DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE LOS
PLATOS TÍPICOS DE LOJA.

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnóloga en Administración
Turística y Hotelera

Autora: Paccha Nagua Jessica Maricela

Tutor: Ing. Acuña Patricio

Quito, Octubre 2013

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Jessica Maricela Paccha Nagua

CI: 1718512963

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Jessica Maricela Paccha Nagua alumna de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Tecnológico Superior "Cordillera".

CI: 1718512963

DEDICATORIA

A mis padres que son mi principal motor de seguir adelante cumpliendo con mis metas y sueños, que contando con su gran apoyo, fuerza y valores incondicionales que me brindan día a día. A ellos que con sus enseñanzas de vida me apoyan a tomar mis mejores decisiones como Dama, Mujer, Hija, Hermana y ahora una Profesional.

Y como olvidar a los amigos con los que se han vivido buenos y malos momentos durante este tiempo formándonos como unos buenos profesionales.

Y a mí Querida hermana que me apoyado en los buenos y malos momentos. Y que ha hecho de mi vida una verdadera alegría.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme el mayor regalo que es la vida y junto a ello mis queridos padres que me han inculcado los mejores valores que han de mí una Dama de Bien.

Agradezco a mis Padres por darme su apoyo para cumplir una de mis metas profesionales como también agradecer por la confianza que me han brindado para seguir adelante.

RESUMEN

Para la realización de la investigación llamada “La Gastronomía y la Importancia en el desarrollo turístico de la provincia de Loja” lo hemos realizado en siete capítulos la cual en cada uno de ellos desarrollamos paso a paso detenidamente para que su proceso sirva como una buena herramienta para realizar la Revista informativa de los platos típicos de la provincia de Loja la cual brindara una satisfacción en los turistas dirigiéndose así en las necesidades solicitadas por ellos. Cuyo objetivo es el brindar la información suficiente para los turistas

Los investigadores que desean tomar por una buena decisión en elegir la importancia de llevar por buenos caminos y enfocándonos en las nuevas tendencias o generaciones todo lo referente a la gastronomía de cualquier parte del país, contribuirá de la mejor manera en el aprendizaje de las costumbres, culturas y tradiciones de cada una de las partes del país.

ABSTRACT

For the realization of the investigation dubbed "The importance Gastronomy and tourism development in the province of Loja" we have done in seven chapters which in each of them step careful developed to make the process will serve as a good tool informative magazine for the typical dishes of the province of Loja which would provide tourist satisfaction in thus addressing the needs requested by them. Whose objective is to provide enough information for tourists.

Researchers wishing to make a good decision in choosing the importance of leading by good roads and focusing on new trends or generations everything about the cuisine from all over the country, will help in the best way in learning the customs, cultures and traditions of each of the parts of the country.

ÍNDICE GENERAL

• PORTADA.....	
• ACTA DE APROBACION.....	
• DECLARATORIA.....	II
• CESIÓN DE DERECHOS.....	III
• DEDICATORIA.....	IV
• AGRADECIMIENTO.....	V
• RESUMEN.....	VI
• ABSTRACT.....	VII
• ÍNDICE GENERAL.....	8
• ÍNDICE DE TABLAS.....	13
• ÍNDICE DE FIGURAS.....	14
	CAPITULO I
	15
1.ANTECEDENTES	15
1.01INTRODUCCIÓN	15

1.02 CONTEXTO	15
1.03 RESEÑA HISTÓRICA	21
1.03.01 Loja	21
1.03.02 Turismo	21
1.03.03 Cultura.....	22
1.03.04 Gastronomía	22
1.03.05 Platos típicos	22
1.04 JUSTIFICACIÓN	23
1.05 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL	23
CAPITULO II	26
2. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS	26
2.01 Mapeo de Involucrados	26

2.02 Matriz de Análisis de Involucrados

.....	28	CAPITULO III
.....	29	

3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS
29

3.01 Árbol De Problemas	29
3.01.01 Construcción Del Árbol De Problemas.....	29
3.01.02 Efectos Definidos.....	30
3.01.03 Árbol de Problemas	31
3.01.04 Análisis textual del Árbol de Problemas	32
3.02 Árbol De Objetivos	33
3.02.01 Construcción Del Árbol De Objetivos	33
3.02.02 ÁRBOL DE OBJETIVOS	34

CAPÍTULO

IV.....	
.....	35
4. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS	35
4.01 Matriz De Análisis De Alternativas	35
4.01.01 Análisis Textual	36
4.02 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos	37
4.03 Diagrama De Estrategias	38
4.04 Matriz De Marco Lógico	39
.....	41
5. PROPUESTA	41
5.01 Antecedentes	41
5.01.01¿Qué es una revista?.....	41
5.01.02Tipo Revistas	43
5.01.02.01 Informativas.	43
5.01.02.02 Revistas especializadas.	43
5.01.02.03 Revistas de ocio.	44

5.01.02.04 Revistas de divulgación científica.	44
5. 01.03¿Qué es la revista informativa?	44
5.01.04 Revista Interna, Externa Y Mixta	45
5.01.05 Revista Formativa E Informativa	46
5.01.06.01.03 Frame o Marco.	46
5.01.06.01.04 Función.	46
5.01.06.02 Partes de una Revista	46
5.02 Antecedentes	
Investigativos.....	47
5.02.01 Loja Exquisita Guía Gastronómica	
.....	47
5.02.02 Ecuador Culinario - Saberes y Sabores	
.....	47
5.02.03 Guía Gastronómica	
.....	48
5.02.04 Recetario	
Gastronómico.....	
....	49
5.03 DESCRIPCIÓN	
.....	50
5.03.01 Objetivo De La Revista	
.....	50

5.03.02 Diseño De La Revista	50
5.03.02.01 Tipografía Utilizada	50
5.03.03 Contenido De La Revista Informativa	50
5.04 Formulación Del Proceso De Aplicación De La Propuesta	51
CAPÍTULO VI	52
6. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS	52
6.01 Recursos	52
6.02 Presupuesto	52
6.03 Cronograma	53
CAPÍTULO VII	54
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	54
7.01 Conclusiones	54

7.02 Recomendaciones	54
BIBLIOGRAFIA Y REFERENCIAS ELECTRONICAS.....	56
ELECTRÓNICAS	56
BIBLIOGRÁFICAS	57
APENDICE N° 1 Potada de la revista	58
Apéndice N° 2 Contraportada	58
Apéndice N° 3 Índice	59
Apéndice N° 4 Introducción	59
Apéndice N° 5 Mapa Ruta Gastronómica	60
Apéndice N° 6 Mapa Ruta Gastronómica	60
Apéndice N° 7 Cantones Y Recetas guía Pág. 8 - 9	61
Apéndice N° 8 Cantones Y Recetas guía Pág. 10 - 11	61
Apéndice N° 9 Cantones Y Recetas guía Pág. 12 - 13	62
Apéndice N° 10 Cantones Y Recetas guía Pág. 14 - 15	62
Apéndice N° 11 Cantones Y Recetas guía Pág. 16 - 17	63
Apéndice N° 12 Cantones Y Recetas guía Pág. 18 - 19	63
Apéndice N° 13 Cantones Y Recetas guía Pág. 20 - 21	64

Apéndice N° 14 Cantones Y Recetas guía Pág. 22 - 23	64
Apéndice N° 15 Cantones Y Recetas guía Pág. 24 - 25	65
Apéndice N° 16 Cantones Y Recetas guía Pág. 26 - 27	65
Apéndice N° 17 Cantones Y Recetas guía Pág. 28 - 29	66
Apéndice N° 18 Cantones Y Recetas guía Pág. 30 - 31	66
Apéndice N° 19 Cantones Y Recetas guía Pág. 32 - 33	67
Apéndice N° 19 Cantones Y Recetas guía Pág. 34 - 35	67
Apéndice N° 20 Cantones Y Recetas guía Pág. 36 - 37	68
Apéndice N° 22 Cantones Y Recetas guía Pág. 38 - 39	68
Apéndice N° 23 Cantones Y Recetas guía Pág. 40 - 41	69
Apéndice N° 24 Cantones Y Recetas guía Pág. 42 - 43	69
Apéndice N° 25 Cantones Y Recetas guía Pág. 44 - 45	70
Apéndice N° 26 Cantones Y Recetas guía Pág. 46 - 47	70
Apéndice N° 27 Cantones Y Recetas guía Pág. 48 - 49	71
Apéndice N° 28 Cantones Y Recetas guía Pág. 50 - 51	71
Apéndice N° 29 Cantones Y Recetas guía Pág. 52 - 53	72
Apéndice N° 30 Cantones Y Recetas guía Pág. 54 - 55	72
Apéndice N° 31 Cantones Y Recetas guía Pág. 56 - 57	73
Apéndice N° 32 Cantones Y Recetas guía Pág. 58 - 59	73

Apéndice N° 33 Cantones Y Recetas guía Pág. 60 - 61	74
Apéndice N° 34 Cantones Y Recetas guía Pág. 62 - 63	74
Apéndice N° 35 Cantones Y Recetas guía Pág. 64 - 65	75
Apéndice N° 36 Cantones Y Recetas guía Pág. 66 - 67	75
Apéndice N° 37 Cantones Y Recetas guía Pág. 68 - 69	76
Apéndice N° 38 Producción agrícola	76
Apéndice N° 39 Glosario 1	77
Apéndice N° 40 Glosario 2	77
ANEXOS B	78
ENTREVISTAS REALIZADAS EN LA PROVINCIA DE LOJA	78
Entrevistado N° 1	78
Entrevistado N° 2	79
Entrevistado N° 3	81
Entrevistado N° 4	82
Entrevistado N° 5	83
ANEXOS C FOTOGRAFÍAS	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Antecedentes.....	14
------------------------------	----

Tabla N° 2 Matriz de Análisis de Involucrados.....	24
Tabla N° 3 Matriz de Análisis de Alternativas.....	31
Tabla N° 4 Matriz de Análisis de Impacto de los objetivos.....	33
Tabla N° 5 Matriz de Marco Lógico.....	24
Tabla N° 6 Recursos.....	48
Tabla N° 7 Presupuestos.....	48
Tabla N° 8 Cronograma.....	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1 Mapeo de Involucrados.....	22
Figura N° 2 Análisis de Involucrados.....	23
Figura N° 3 Construcción del Árbol de Problemas.....	25
Figura N° 4 Efectos Definidos.....	26
Figura N° 5 Árbol de Problemas.....	27
Figura N° 6 Construcción del Árbol de Objetivos.....	29
Figura N° 7 Árbol de Objetivos.....	30

Figura N° 8 Diagrama de Estrategias.....	29
Figura N° 9 Oficina del Ministerio de Turismo de Loja.....	79
Figura N° 10 Restaurant La Tullpa Ciudad de Loja.....	
Figura N° 10 Instalaciones de cocina en el Hotel "Libertadores".....	
Figura N° 11 Restaurant y Cafetería Plaza Bolívar en Loja.....	
Figura N° 12 Restaurant y Cafetería Plaza Bolívar.....	
Figura N° 13 Cocina del restaurant y Cafetería Plaza Bolívar.....	
Figura N° 14 Plato típico de Loja "Cecina".....	
Figura N° 15 Plato Típico de Loja "Gallina Cuyada".....	
Figura N° 16 Plato Típico de Loja "Sopa de Alverja con guineo".....	
Figura N° 17 Plato Típico de Loja "Tamal Lojano".....	

CAPITULO I

1. ANTECEDENTES

1.01 INTRODUCCIÓN

Ecuador un país de variedad turística, gastronómica, cultural con raíces ancestrales muy importantes en el mundo ofrece a los turistas los mejores destinos para su disfrute y gozo de ellos. Es así como tenemos en la provincia de Loja un lugar para disfrutar de sus atractivos turísticos como son el Parque Nacional Podocarpus, el Santuario del Cisne, el Parque Jipiro, el Jardín botánico Reinaldo Espinoza, el Valle de Vilcabamba. Y llegamos al punto de mayor interés que es el dar a conocer información de la gastronomía de platos típicos de Loja para lograr un mayor desarrollo turístico.

1.02 CONTEXTO

Tabla N° 1 Antecedentes

Tema: Plan de Desarrollo Turismo Alternativo dentro del Cantón Pedernales, Provincia de Manabí

Autor: Juan Gabriel Analuisa Yanchacaiza

Año: 2007

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial UTE

Conclusiones: Con la información de este tema es de gran importancia tomar en cuenta que también hay varias formas de dar a conocer a la provincia para su amplio desarrollo turístico y los lazos que tienen la gastronomía con los ambientes playeros del lugar.

Tema: “Vinculación de los procesos productivos de las artesanías de fibra cabuya con la actividad turística, en la comunidad de Nizag, parroquia la Matriz, cantón Alausi. Provincia de Chimborazo”

Autor: María Belén Bastidas Arauz

Año: 2012

Institución: Universidad Nacional De Chimborazo

Conclusiones: Con esta metodología también nos ayudará a observar cuales son uno de los puntos más importantes que hay que destacar en una investigación para lograr un éxito de desarrollo turístico dando así el beneficio a los pobladores de determinado lugar.

Tema: Propuesta de creación de un restaurante que ofrezca comida típica ecuatoriana y especialidades de la Amazonia en la ciudad de Quito.

Autor: Fabio Andrés Ortiz Orellana

Año: 2006

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial

Conclusión: como un tema de gran importancia dada al área de gastronomía se refleja en los conocimientos que tienen las persona hacia un mejor desarrollo en campo gastronómico ayudara a difundir la comida tipa de Manabí.

Tema: 'Propuesta de promoción turística gastronómica para el cantón Paján de la provincia de Manabí'

Autor: Jennifer Johanna Matute Barzola

Año: 2012

Institución: Universidad Católica De Santiago De Guayaquil

Conclusión: como en todas las metodologías siempre hay un objetivo determinado hay que tomar en cuenta que es el alcanzar el desarrollo del lugar turístico para su beneficio. Dando a conocer sus aspectos importantes de los determinados lugares de investigación.

Tema: “Las delicias manabitas”

Autor: Paola Arellano

Año: 2007

Institución: Universidad de Especialidades Turísticas UCT

Conclusión: Es una buena forma de lograr un buen posicionamiento en el mercado planteándose un buen objetivo de ser los primeros. Esto ayudara a saber que existen varias maneras de promocionar los lugares.

Tema: “Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del cantón Pindal, provincia de Loja”

Autor: Diego Efraín Villareal Sánchez

Año: 2011

Institución: Universidad Técnica Particular de Loja UTPL

Conclusión: Un proyecto muy factible para la producción de la provincia y así se tomara en cuenta cuales son los platos típicos con mayor acogida por los turistas.

Como también sacaran un buen valor económico por la preparación de determinado plato, dando como resultado una buena oferta gastronómica del lugar.

Tema: “Investigación y análisis de la cultura gastronómica de Loja para su rescate en la ciudad de Quito”

Autor: Jorge Alberto Salinas Torres

Año: 2008

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial UTE

Conclusión: Sacar la información necesaria con los mejores chefs, amas de casa y diferentes personas es una buena forma de realizar un trabajo de campo ya que los resultados que se den serán uno de los mejores como opinión personal sería una buena recomendación tener información de los turistas los cuales serán el mejor mercado objetivo para el desarrollo gastronómico.

Tema: “Propuesta de creación de una casa de banquetes y catering en la ciudad de Quito ubicada en la parroquia la Ecuatoriana con menús basados en la gastronomía de las provincias de Bolívar, Cotopaxi, Loja y Pichincha.”

Autor: Jacqueline Elizabeth Arévalo Clavijo

Año: 2006

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial

Conclusión: Un servicio como estos es muy innovador en la ciudad ya que no solo se tratara de difundir la gastronomía del lugar si no también se toma en cuenta los diferentes tipos de gastronomía de las provincias como son la de Cotopaxi Bolívar y de Loja con ello abrirán inquietudes de los orígenes de estos platos típicos y así se podrá obtener un nuevo vinculo a una visita de la provincia.

Tema: “Rescate de la cultura gastronómica del Ecuador a través de un libro de cuentos, leyendas y recetas”

Autor: José Andrés Gallardo Duran

Año: 2008

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial UTE

Conclusión: Es una buena propuesta de resaltar las culturas culinarias de los diferentes lugares con mucho destino turístico así se lograr transmitirles a los nuevos talentos culinarios y con ello se obtendrán nuevas tendencias de atracción hacia la cultura gastronómica.

Tema: “Propuesta de creación de un restaurante que ofrezca comida típica ecuatoriana y especialidades de la Amazonia en la ciudad de Quito”

Autor: Fabio Andrés Ortiz Orellana

Año: 2006

Institución: Universidad Tecnológica Equinoccial UTE

Conclusión: La propuesta de un restaurante donde se den a conocer la gastronomía ecuatoriana autóctona de cada una de las provincias de origen es muy factible. Con el apoyo y dedicación aquella propuesta será un éxito. Con ello lograrían un mayor incremento turístico de gran importancia para el desarrollo económico de la comunidad.

Tema: “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica de la sierra”

Autor: Jhonnatan Emmanuel Alarcon Mestanza

Año: 2008

Institución: Universidad tecnológica Equinoccial UTE

Conclusión: Un proyecto con amplia accesibilidad al público y con rescate de la desaparición de la gastronomía es muy convincente. Mediante el tema lograran que las nuevas generaciones no olviden lo importante que es tener muy en alto nuestra gastronomía ecuatoriana.

1.03 RESEÑA HISTÓRICA

1.03.01 Loja

Una provincia de la región sierra ubicada al sur del país con una extensión de 11000 kilómetros el clima de esta provincia en su mayoría es cálido a diferencia de las otras provincias andinas. Su capital es la ciudad de Loja contando con sus cantones los cuales son:

Calvas Catamayo Celica Chaguarpamba Espíndola Loja Macará Olmedo Palta Pindal
Puyango Quilanga Saraguro Sozoranga Zapotillo.

1.03.02 Turismo

Como principales centros de atracción turística, se resaltan las catedrales que prosperan por toda la ciudad de Loja, los valles y los hermosos paisajes llenan a esta hermosa provincia, llena de encanto y verde. El Bosque Petrificado de Puyango el cual es compartido conjuntamente con la provincia de El Oro posee un gran valor científico, y forma parte de unos de los pocos bosques secos tropicales del mundo.

Vilcabamba, situada al sur de la ciudad de Loja, posee un encanto especial, sus habitantes son menos de mil, y tienen un excelente promedio de vida, los turistas se acercan buscando encontrar y tener los beneficios de esta longevidad.

El Valle de Malacatos se encuentra entre uno de los valles más hermosos en cuanto al paisaje y la flora.

Otra atracción turística elegida por los peregrinos es la parroquia del cisne que queda a una hora de Catamayo. En la parroquia del cisne podemos encontrar el templo religioso de la virgen del cisne que es uno de los más grandes de la provincia de Loja.

Las fiestas en el cisne son en agosto comienzan el 17 y terminan de regreso al cisne que es el 17 de noviembre. Entre esos 4 meses la población aumenta en Loja y mucho más en el cisne El recorrido empieza en san pedro de la bendita luego pasa a Catamayo donde la reciben con

fiestas pirotécnicas después de estar 3 días pasa a Loja donde la mayor parte de los turistas se quedan a ver la ala virgen y luego la virgen en noviembre regresa al cisne.

Catamayo: Esta Ciudad siempre activa y hospitalaria está presta a recibir al turista o al viajero que transita por el lugar, poseedora de un clima envidiable y con una infraestructura muy amplia en cuanto a sitios turísticos.

1.03.03 Cultura

Entre los famosos personajes nacidos en Loja se incluye al escritor e intelectual Benjamín Carrión, al docente Bernardo Valdivieso, al naturalista Clodoveo Carrión Mora, al poeta y editorialista Alejandro Carrión, al botánico Dr. Reinaldo Espinoza Aguilar y al estadista Isidro Ayora. Tampoco podemos dejar a un lado literatos tales como Carlos Carrión a Matilde Hidalgo de Procel.

1.03.04 Gastronomía

La provincia de Loja ha desarrollado una gastronomía única, entre los platos típicos más destacados tenemos: seco de chivo, cecina lojana, sango, repe, los deliciosos cuyes de San Juan de El Valle, entre otros.

1.03.05 Platos típicos

Aparte de su gente, que goza de una educación y cultura excepcional y una característica típica en su forma de hablar que la diferencia del resto del Ecuador, Loja tiene una variedad de platos típicos únicos en la región: el famoso repe lojano, el grano, los tamales, humitas

lojanas, la cecina, fritada; son delicias que deleitan a propios y extraños. El Canguil de Loja Cuy Asado Se aliña el cuy con sal y pimienta y luego se asa a la brasa, se sirve acompañado de papas, mote, lechuga y con un buen vaso de horchata.

Sango Es una mezcla de agua o leche con maíz seco, tostado y molido, y se agrega sal y quesillo. Puede ir acompañado de huevos fritos.

Repe Sopa tradicional, se la prepara con guineo verde y quesillo, y se puede servir con aguacate.

Tamales de Maíz No puede faltar en los desayunos o en el café de la tarde el delicioso tamal, está hecho de harina de maíz con carne de gallina o cerdo que realzan su sabor haciéndolo irresistible al paladar más exigente

1.04 JUSTIFICACIÓN

En la provincia de Loja encontramos diversidad de atractivos turísticos como una gran oferta gastronómica los cuales apoyan el bienestar del desarrollo económico de la provincia el cuidado de la limpieza de la ciudad como de sus cantones se lleva una gran admiración tanto de los turistas nacionales como extranjeros. También es bueno recordar los grandiosos platos típicos a los cuales vamos a promocionar.

Con la elaboración de la revista gastronómica de la provincia de Loja daremos a conocer la información necesaria para lograr una mayor difusión del campo turístico y gastronómico del lugar. Abriendo así las posibilidades de más fuentes de empleo para la comunidad.

1.05 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

Ecuador, oficialmente República del Ecuador, es un país situado en la región noroccidental de América del Sur. Limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú, y al oeste con el Océano Pacífico. Tiene una extensión de 283 520 km². Su capital es Quito. Es un estado constitucional, republicano y descentralizado, dividido político-administrativamente en 9 regiones y distritos autónomos, 24 provincias, 221 cantones y 1.500 parroquias. El país es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la Cordillera de los Andes, con más de 80 volcanes, siendo el más alto el Chimborazo con 6310 msnm. Al oeste de los Andes se presentan el Golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al este, la Amazonia. Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo.

El territorio ecuatoriano incluye las oceánicas Islas Galápagos 1000 km al oeste de la costa.

Ecuador es la octava economía Latinoamericana, la séptima suramericana y la décima americana, es el país más densamente poblado de Sudamérica y el quinto del continente.

Ecuador es la tercera economía con más rápido crecimiento en Latinoamérica y actualmente es uno de los países que presenta la menor tasa de desempleo de América y del resto del mundo, el dinamismo económico que está logrando el país se refleja en el crecimiento económico de 5,2% interanual, según los datos del Banco Central del Ecuador.

Destaca un alto crecimiento en el sector de la Acuicultura, que se refleja también en un importante crecimiento de empleo en el sector pesquero. Ecuador es uno de los países de

mayor biodiversidad en el mundo y de mayores recursos minerales teniendo especies animales y vegetales únicas en el mundo y el único en el mundo que tiene en su constitución el derecho del medio ambiente.

En medio de la Costa Ecuatoriana se encuentra la Provincia de Manabí, tierra de encanto, llena de pasión y belleza. Sus hermosas playas, infraestructura hotelera e inmobiliaria no solo son el imán de los turistas nacionales, también son de los extranjeros que llegan en importantes buques cruceros. Su fama viene por la amabilidad de su gente.

De las provincias de la Sierra, Loja es la más austral. Tiene una extensión de aproximadamente 11 000 kilómetros cuadrados y una población de 448 966 habitantes. El clima lojano es usualmente más cálido que el de otras provincias andinas por causa de su relieve y la elevación de sus valles.

La capital porta el mismo nombre de la provincia y reúne varios museos como el Museo del Banco Central, el Museo de las Madres Conceptas y el Museo de Arqueología. Las iglesias de San Francisco, Santo Domingo y San Sebastián son algunos de los templos más reconocidos.

Como una ciudad de intelectuales, Loja ha producido ecuatorianos notables como el ex presidente Isidro Ayora o el fundador de la Casa de la Cultura del Ecuador, Benjamín

Carrión. La provincia tiene atractivos turísticos como Vilcabamba, localidad reputada porque sus habitantes suelen vivir hasta casi 100 años. Parte del Parque Nacional Podocarpus está

también en esta provincia. La romería de la Virgen del Cisne es la principal fiesta religiosa en la miles de peregrinos del país caminan hasta 75 kilómetros hasta El Cisne y que se realiza desde el siglo XIX. La provincia de Loja nos brinda una diversidad de actividades turísticas como gastronómicas.

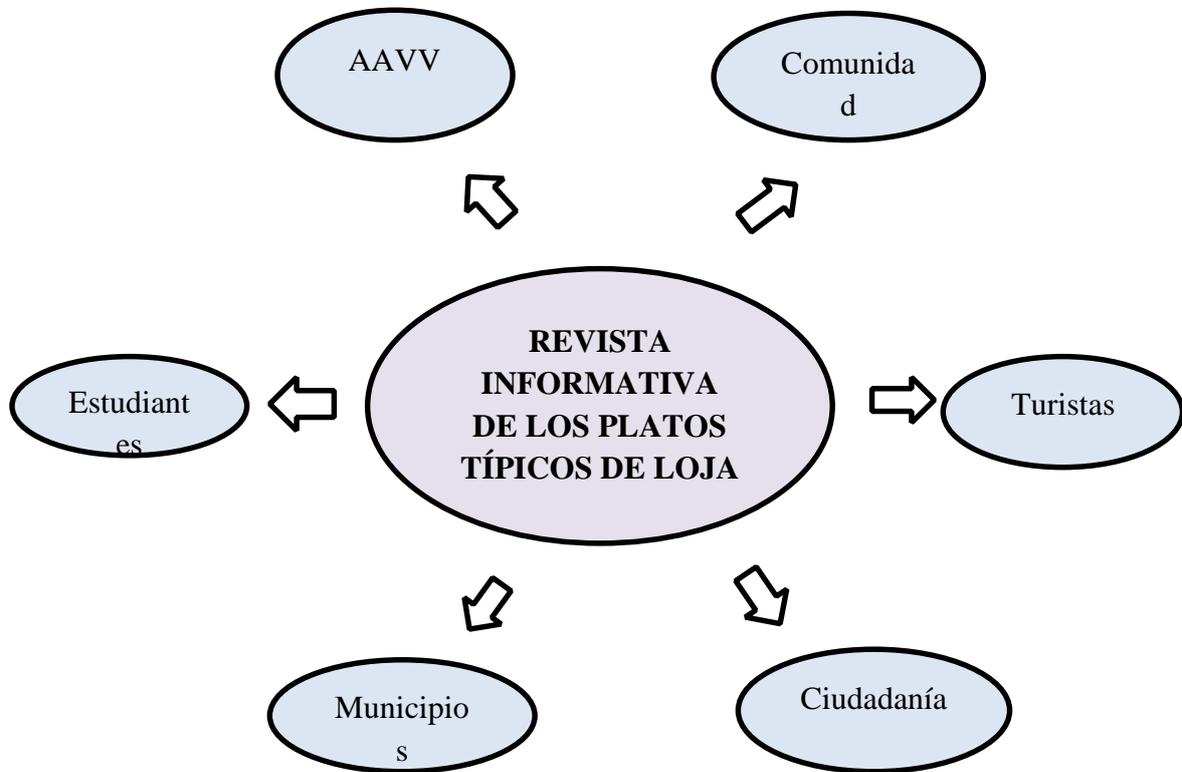
La cual lamentablemente aun no es muy conocida por los turistas para un buen desarrollo y para ello la difusión de la gastronomía de Loja dará como resultado un mejoramiento de información a las manos de los turistas.

CAPITULO II

2. ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.01 Mapeo de Involucrados

Figura N° 1 Mapeo de Involucrados



Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013 **Figura N° 2 Análisis de Involucrados**



Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

2.02 Matriz de Análisis de Involucrados

Tabla N° 2 Matriz de Análisis de Involucrados

Grupo	Beneficiario directo	Beneficiario indirecto	Interés del problema central	Problemas percibidos	Interés sobre el proyecto
1	Agencias de Viaje		Facilitar al turista en nuevas facilidades de viaje	Limitado conocimiento de cómo promocionar los lugares gastronómicos	Lograr ingresos con la nueva alternativa de un viaje
2		Estudiantes	Apoyar con nuevas metodologías o tendencias dinámicas en los platos típicos	Desinterés en relacionarse con los objetivos de nuevas alternativas en el ámbito gastronómico.	Amplio espacio de vacantes para un mejor desarrollo
3		Turistas	Ofrecer a los turista nuevas opciones de platos típicos de la provincia	Escasa información obtenida para la degustación de los platos típicos de Loja	Una forma rápida de encontrar la información necesaria para su estadía.
4	Municipios		Favorecer con ayuda de vías de acceso a la provincia y lugares turísticos	Disminuida información de cómo apoyar a los proyectos gastronómicos	Un incremento de turistas interesados en conocer la provincia de Loja

5	Comunidad		Aprender de las culturas, etnias y sus artes importantes para sus relaciones	Falta de seguridad personal con la relación turistas y ciudadanía	Conocimientos de los cantones en los cuales se podrán encontrar los platos típicos.
---	-----------	--	--	---	---

Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

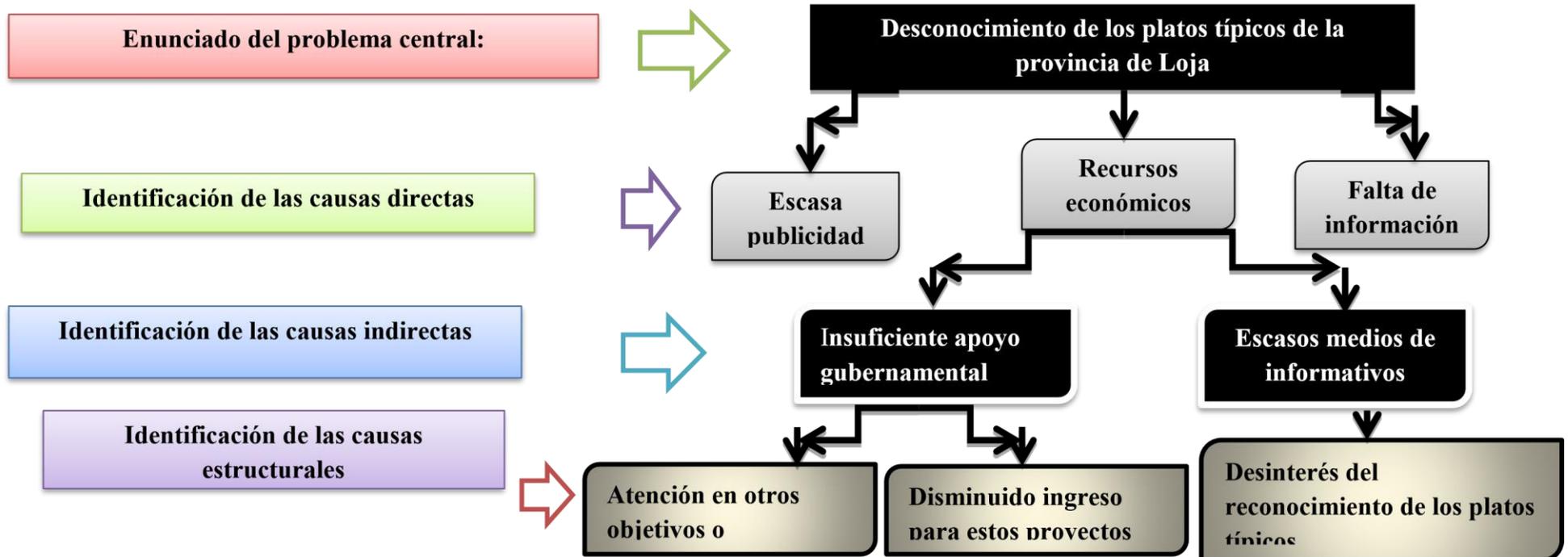
CAPITULO III

3. PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.01 Árbol De Problemas

3.01.01 Construcción Del Árbol De Problemas

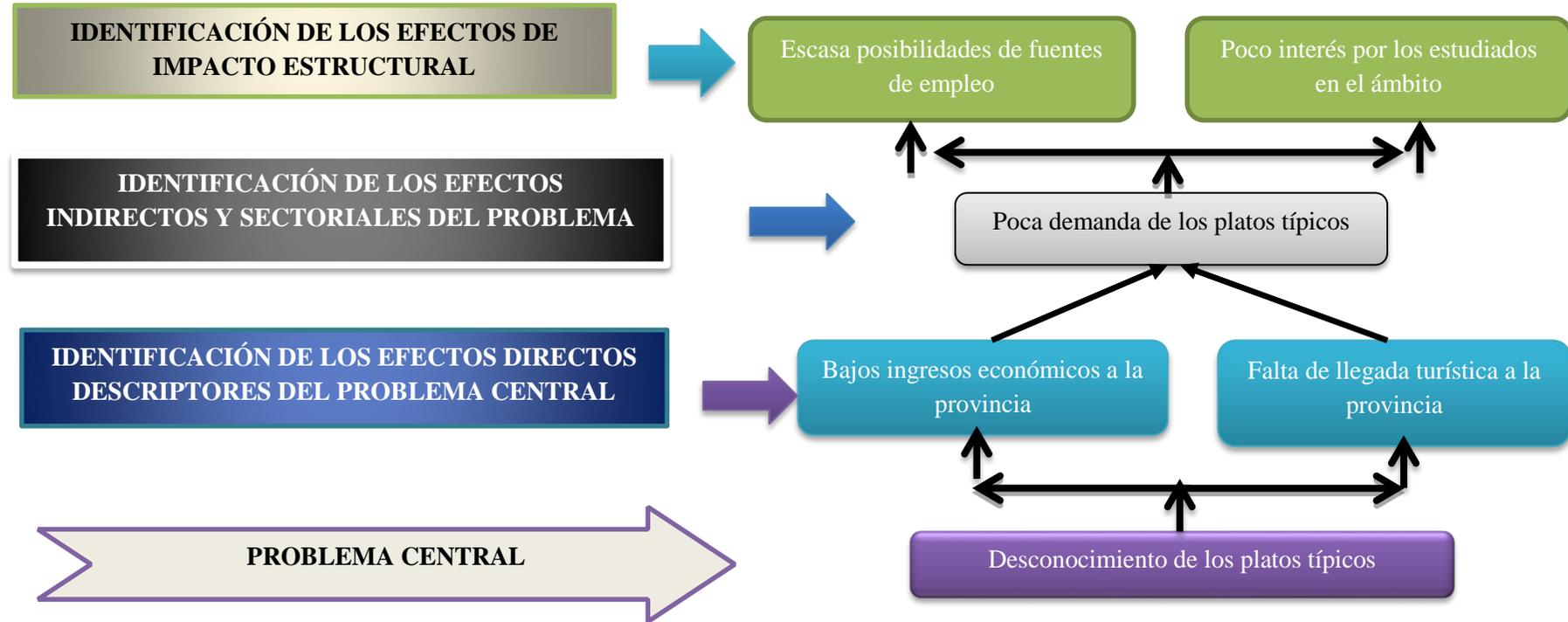
Figura N° 3 Construcción Del Árbol De Problemas



Investigación decampo por: Jessica Paccha, 2013

3.01.02 Efectos Definidos

Figura N° 4 Efectos Definidos



Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

3.01.03 Árbol de Problemas

Figura N° 5 Árbol de Problemas



Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

3.01.04 Análisis textual del Árbol de Problemas

Para el desconocimiento de los platos típicos tendremos en cuenta cuales son las causas de nuestro problema teniendo en cuenta que para ello abarcan sus consecuencias.

Como causa tenemos la falta de apoyo de las autoridades la cual sea por una mala administración como también la falta de apoyo a quien impulse las necesidades de promocionar estos platos típicos y también es la falta de patrocinadores.

Dentro de los recursos económicos debido a dar prioridad a otros problemas.

La falta de información es uno de los mayores problemas que abarcan diferentes proyectos ya que con su escasa difusión de la información de los platos típicos los turistas no podrán conocer lo valiosa que son para la comunidad.

Como consecuencia de estas causas los turistas saldrán insatisfechos turísticamente y probablemente no habrá la mejor de las publicidades que es el de boca a boca.

Estas causas también tendrán como consecuencia que en el desarrollo de la comunidad no haya emprendimiento de los negocios lo cual también vendrán con ello la falta de fuentes de empleo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

LA GASTRONOMÍA Y LA IMPORTANCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE LOJA. ELABORACIÓN DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE LOS
PLATOS TÍPICOS DE LOJA.

3.02 Árbol De Objetivos

3.02.01 Construcción Del Árbol De Objetivos

Figura N° 6 Construcción Del Árbol De Objetivos

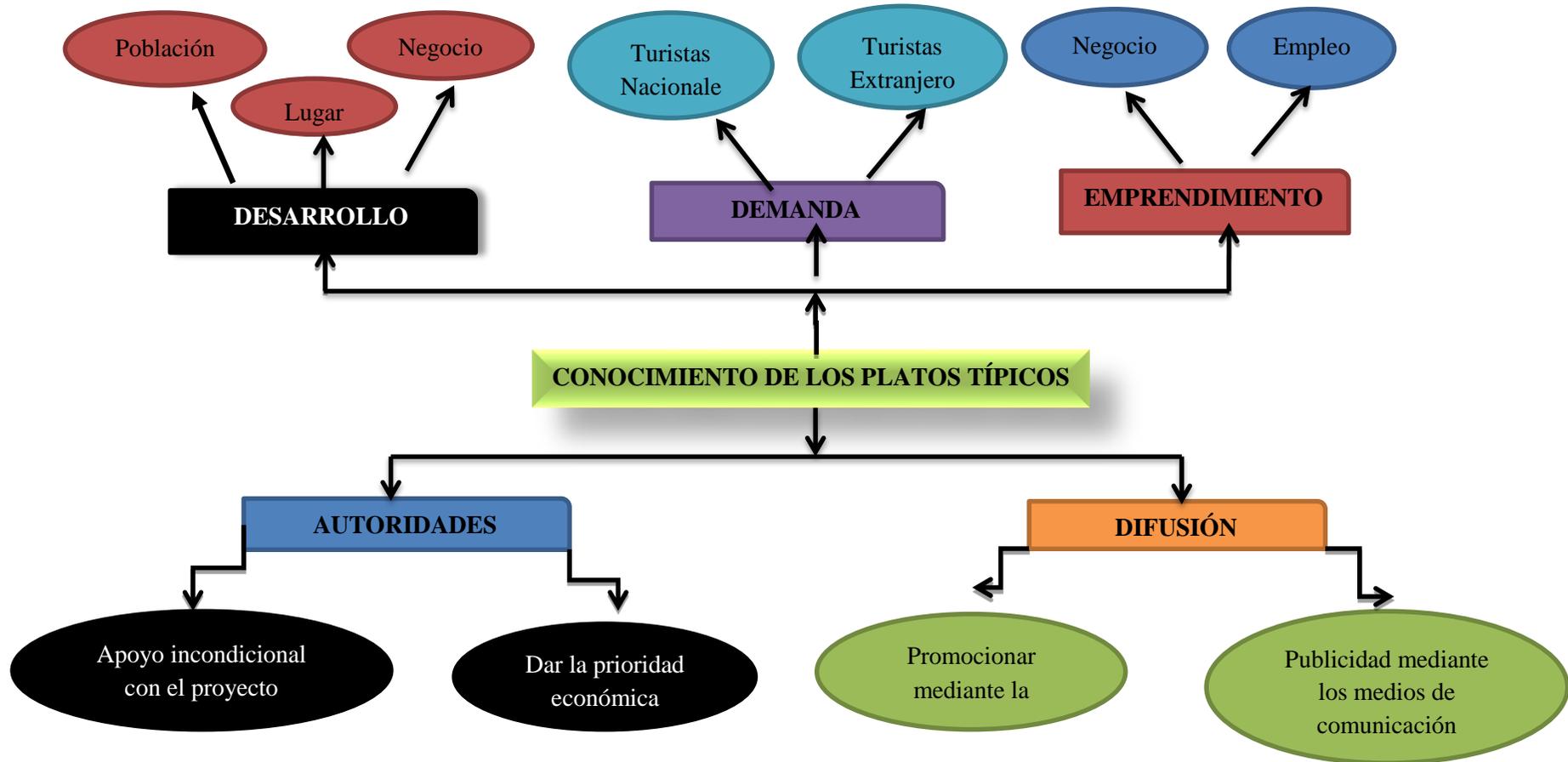


Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

3.02.02 ÁRBOL DE

OBJETIVOS

Figura N° 7 Árbol de Objetivos



Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

CAPÍTULO IV

4. Análisis De Alternativas

4.01 Matriz De Análisis De Alternativas

Tabla N° 3 Matriz De Análisis De Alternativas

OBJETIVOS	IMPACTO PROPOSITIVO	IMPACTO TÉCNICO	IMPACTO FINANCIERO	IMPACTO SOCIAL	IMPACTO POLÍTICO	TOTAL	CATEGORÍA
Favorecer con los ingresos económicos de la provincia	4	3	5	4	4	20	alta
Enriquecer turísticamente la provincia	3	3	4	4	4	18	alta
Incrementar la publicidad	3	2	4	3	2	14	Media alta
Lograr el conocimiento de los platos típicos	3	2	2	5	4	16	alta
Total	13	10	15	16	14		

Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

4.01.01 Análisis Textual

De los objetivos planteados para el proyecto podemos tener en cuenta que no en todos los aspectos como son económico, social, técnico, financiero y político vamos tener un alto nivel de impacto mediante lo cual observaremos como debemos desarrollarnos en cuanto al proyecto para así tener en cuenta donde vamos a tener mayor acogida para su desarrollo.

El proyecto como impacto de propósito está catalogado entre un rango de media alta lo cual nos da como resultado en que los objetivos planteados tienen un buen desarrollo para que se los cumpla.

Con el impacto técnico debemos tomar en cuenta la realidad de cómo está planteado el proyecto para así tener un buen impacto con los objetivos propuestos.

Nuestro impacto financiero será uno de los mejores ya que en nuestros objetivos propuestos veremos un gran beneficio para las autoridades con unidad y nuevas generaciones el cual también aportara con la ayuda económica en el país turísticamente.

El impacto social ayudara a que la provincia de Loja se vaya desarrollando muy rápidamente y ayudara a que el turismo avance en pasos muy prolongados ayudando así en el campo gastronómico y así habrá muchas fuentes de empleo a desarrollar. Y como de los objetivo influyen íntimamente la relación que se tenga con las autoridades respectivas para un buen desarrollo y convenios que se puedan dar entre las dos partes las cual tendrán beneficios para ambas partes.

4.02 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos

Tabla N° 4 Matriz de Análisis de Impacto de los Objetivos

O B J E T I V O S	FACTIBILIDAD AL LOGRARSE	IMPACTO EN GENERO	IMPACTO AMBIENTAL	RELEVANCIA	SOSTENIBILIDAD	TOTAL
	Alta- Media- Baja (4 – 2 – 1)	Alta- Media- Baja (4 – 2 – 1)	Alta- Media- Baja (4 – 2 – 1)	Alta- Media- Baja (4 – 2 – 1)	Alta- Media- Baja (4 – 2 – 1)	
	<ul style="list-style-type: none"> • Los beneficios económicos serán necesarios. • Es muy conveniente para la comunidad en progreso. • Mayor acogida de turistas. • Se contara con apoyo del municipio. • Apoyo publicitario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas fuentes de empleo • Mayor interés en la materia de campo. • Aumento de conocimiento en los platos típicos. • Fortalecer el apoyo de las autoridades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intercambio de conocimientos • Fácil de encontrar los lugares de preparación. • Enriquecimiento de turismo en la provincia. • Con la ayuda de la revista lograremos publicitar los platos y sus productos agrícolas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turistas satisfechos con la información brindada. • Beneficios satisfechos por la comunidad o entorno. • Prioridades favorables a los beneficiarios. • Aprender de nuevas técnicas de estudio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confortar la participación de nuevos beneficiarios en el proyecto. • Apoyar a nuevas eras de estudio. • Mayor interés de las autoridades en un futuro. • Fortalecer en el incremento de nuevos negocios en el mercado. • Confianza en facilitar los recursos necesarios para su publicidad. 	<p>88 puntos Alta</p> <p>22 a 32 Baja</p> <p>33 a 44 Media Baja</p> <p>46 a 66 Media Alta</p> <p>67 a 88 Alta</p>
	20 puntos	16 puntos	16 puntos	16 puntos	20 puntos	

*Investigación de
Paccha, 2013*



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

campo por: Jessica

4.03 Diagrama De Estrategias

Figura N° 8 Diagrama de Estrategias



Investigación de



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

campo por: Jessica Paccha, 2013

LA GASTRONOMÍA Y LA IMPORTANCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE LOJA. ELABORACIÓN DE UNA REVISTA INFORMATIVA DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LOJA.

4.04 Matriz De Marco Lógico

Tabla N° 5 Matriz De Marco Lógico

Finalidad	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
-Los turistas tendrán un buen impacto sobre la información de los platos típicos. -Los ingresos económicos mejoraran el desarrollo de la provincia.	- Ingresos económicos aceptables.	- Comunidad en desarrollo	- Apoyo de las autoridades municipales para la difusión de los platos típicos
Propósito			
-Tener un incremento de acogida turística extranjera como también nacional.	- Incremento de turistas	- Mayor demanda de turistas a la provincia	- Amplia publicidad de los turistas antes visitados.
Componentes			
-Apoyo económico de las autoridades municipales. - Información recolectada por la investigación de campo.	- Interés por las autoridades para el desarrollo de la provincia	- Mejoramiento en el lugar de venta de los platos típicos.	- Apoyo de los propietarios en cuanto a la información necesaria.



Actividades			
<ul style="list-style-type: none"> -Traslado al campo investigativo - Informes de lo Investigado - capacitación de la comunidad. - Estudio de la gastronomía de Loja. - Destacar la información más importante de los platos típicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de la difusión de los platos típicos de la provincia de Loja 	<ul style="list-style-type: none"> - Revista con información de los platos típicos de la provincia 	<ul style="list-style-type: none"> - Convenio con los dueños de los restaurantes. - Convenio con las autoridades de la provincia.

Investigación de campo por: Jessica Paccha, 2013

CAPITULO V

5. PROPUESTA

5.01 Antecedentes

Debido a la necesidad de dar una mayor publicidad a la ciudad de Loja con uno de los temas más importantes en el ámbito de turismo como es la gastronomía se llevara a cabo la realización de la “REVISTA INFORMATIVA DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA PROVINCIA DE LOJA”. Mediante la cual resaltaremos la maravillosa cocina típica de la ciudad la cual también ayudara al conocimiento turístico nacional y extranjero.

**5.01.01 ¿Qué es****una revista?**

La revista es un tipo de publicación, por lo común semanal, que ha de atraerse al lector, no por el interés de la noticia inmediata (que de ello se ocupa cotidianamente el diario) si no por la utilización de otros elementos técnicos entre los que el “grabado” ocupa el primer lugar. A ello viene precisamente la denominación de la “revista” que “revé” o “vuelve a ver”. La revista tiene esas noticias ya dadas a conocer por el diario para incorporarles aditivos que la complementan. En comparación con el diario, trae valores inéditos como la sugestión del público, la imagen, color, etc. Las relaciones entre la literatura y las revistas son más cercanas y estables que las del periodismo diario, que está mucho más concentrado por el curso rápido y en detalles de la actualidad. En cambio la revista tiene para sus análisis los aspectos más relevantes de un periodo de tiempo superior al diario. Celina Valero entiende por revista a una publicación, con periodos más espaciados, no sometida a la urgencia de la información de actualidad, si no orientada a la divulgación cultural, o a una de sus facetas (arte, ciencia, literatura, etc.) y dirigida a un público de intereses más específicos. Jorge Halperín, ex director de la revista 3 puntos entre otras cosas, cree que el mundo de las revistas tiene una atmósfera particular. Dice que existe una zona crucial en las tapas de las revistas, donde no sólo pesa la fuerza del tema a tratar sino el delicadísimo equilibrio de palabras e imágenes: un coctel en el que pequeños deslizamientos en la imagen o las palabras producen resultados no similares. Halperín también habla de ese momento instantáneo que el consumidor se para en el kiosco: la lectura visual y lingüística de la revista se convierte en tema de vida o muerte cuando la compra se decide en treinta o cuarenta segundos. Una compra que se elige por el impacto, rápidamente, frente a decenas y decenas de tapas. Halperín habla de las particularidades de las revistas: Primero de todo tienen esa sensualidad de su propuesta gráfica. Las páginas de un semanario aceptan propuestas gráficas con mucha libertad, un uso distinto del color y un real deleite para los ojos de los consumidores o del público.

Halperín piensa que hay algo muy placentero en manipular el objeto revista, un tipo de placer que no puede ser imitado por otros medios sean literarios, gráficos o visuales. Esto es la suave textura del papel, la elegancia y diversidad de las tipografías. Las fotografías tienen esa particularidad de ser muchas veces decididamente hermosas o dramáticamente testimoniales.

Halperín dice que las revistas también son perdurables, para la envidia de la televisión (donde la memoria no existe). Halperín prosigue diciendo que la revista es información con cierto clima. Aparte su particularidad relación con el tiempo pasado: un diario de cuatro semanas atrás es un material de gran interés para los estudiosos en cambio una revista de cuatro semanas atrás es un lujo y deleite para los ojos, no solo para los estudiosos, sino para todo el público en general. Un diario documenta lo que sucede, una revista lo muestra. Halperín habla de las circunstancias y ritos que uno realiza al leer una revista. Para él la ceremonia de la lectura de un diario a la mañana es única, pero dice que el momento de lectura de una revista tiene su singularidad que es muy distinto y más distendido: uno espera entretenerse, leer un texto escrito con una mayor libertad de lenguaje, seguir un buen análisis, “mirar” lo que pasó. Halperín en su tarea como director de la revista “3 puntos” comenta que el aprendizaje que tuvo a partir de dirigir una revista fue fundamentalmente el hecho de concebir su trabajo o tarea como una amalgama de contenidos y formas, de ideas que necesitan ser pensadas también en una trama visual para poder existir como productos periodísticos. Ariel Garófalo cree que la revista está en el registro de la vida privada de los lectores. La revista busca guiños, códigos propios, juega con deseos y pensamientos. Dice que lo que separa una revista de un diario es la misma línea que separa a lo público de lo privado. Esto es: una revista uno no la tira al día siguiente de leerla, la revista no pierde su condición de revista una vez leída. Un diario “es” solamente cuando se lee, una vez leído pasa a ser un montón de hojas impresas. Garófalo piensa que el lector quiere de una revista

una actitud periodística marcada, clara y bien definida en su enfoque particular. Cree que existe cierta intimidad en las revistas para tocar temas humanos, una intimidad que está marcada por un temperamento especial.

5.01.02 Tipo Revistas

5.01.02.01 Informativas: este tipo de revistas tiene como fin comunicar o divulgar cierta información. Esta depende de la revista, ya que pueden ser temas relacionados a la política, a la economía, entre otros temas, pero en general refiriéndose a temas de actualidad e interés general. Estas publicaciones se diferencian de los diarios, ya que los últimos son periódicos, pero no así las revistas.

5.01.02.02 Revistas especializadas: estas revistas se caracterizan por tratar un tema o materia en particular. Algunos ejemplos pueden ser revistas de automovilismo, arte, animales, medicina, moda, educación, entre muchas otras categorías. Generalmente estas revistas están orientadas a un público que trabaje en dichas disciplinas, es decir que no son masivas.

5.01.02.03 Revistas de ocio: como bien lo indica su nombre estas son utilizadas como medio de entretenimiento. Se considera que las primeras revistas publicadas tenían como fin entretener a sus lectores, aunque estas además tenían contenido informativo. Hoy existe una gran variedad de revistas de ocio, algunos ejemplos de ello son las de moda, humor, comics, belleza, temas relacionados a la farándula, música, incluso viajes, lugares que pueden ser visitados o adecuados para una salida o cena, etc.



5.01.02.04 Revistas de divulgación científica: su fin es comunicar acerca de los avances, investigaciones y descubrimientos en materia de la ciencia. Se considera que tiene tres fines específicos, el primero se relaciona con la función de archivo, es un medio accesible para la búsqueda de información y a su vez para poder conservarlo. En segundo lugar como “filtro” ya que sólo es publicada la información que se considera apropiada. Por último como medio de prestigio, para quien lo ha publicado. Es decir que aquellas personas que hayan presentado un artículo en éstas adquieren cierto reconocimiento por parte de la comunidad científica, sus pares e incluso socialmente.

Hoy en día también pueden ser consideradas como una nueva clase de revistas aquellas que son publicadas en internet. La tecnología cumple un rol fundamental para acceder a nuevos lectores o mantener a los que ya accedían a las publicaciones. Es por ello que generalmente las digitales realizan las mismas publicaciones que en el papel.

5.01.03¿Qué es la revista informativa?

La Revista informativa es el vehículo de comunicación más completo y directo, dentro de una empresa o institución. Informa y forma a la vez profesional y especializadamente, involucrando conjuntamente y de una sola vez a sus públicos internos y externos sobre temas concretos que cualquier Medio de Comunicación trata de manera general o no llega a tratar.

También es el mejor rasgo de Identidad o Imagen de toda organización y a la vez es el más importante vehículo de difusión y diálogo colectivo.

Hay que “cuidar mucho su veracidad, objetividad, imparcialidad, lenguaje divulgativo, presentación,... armonizando textos y grabados, blancos elegantes y titulaciones con gancho”

Otro aspecto a tener en cuenta sería el de su Periodicidad, teniendo que quedar perfectamente definida desde su inicio, a fin de evitar que ésta caiga en descrédito entre sus múltiples públicos, siendo aconsejable la mensual.

5.01.04 Revista Interna, Externa Y Mixta

En su vertiente interna creemos que la organización puede tener mucho que decir en la revista, pero estamos seguros de que para ser aceptada, leída y querida por los empleados, también debe tener material de interés para ellos y se tiene que adecuar a las necesidades de estos, no sólo distribuyéndose en la empresa o institución, sino donde la gente en general sepa qué pasa en ella. Además es una buena forma de transmitir la cultura organizacional a los empleados.

En la externa, por otra parte, es un medio para darse a conocer y comunicarse con empresas del sector.

En cuanto a la vertiente mixta integra ambos tipos de revista dando a conocer todos los aspectos de la organización y dirigiéndose a todo tipo de lectores, tanto internos como externos. Además este tipo de revista pide participación tanto de la Alta Dirección hasta el empleado de una sucursal o filial lejana, además de todas las personas externas, directa o indirectamente relacionadas con la empresa.

5.01.05 Revista Formativa E Informativa

Tiene que tener una doble finalidad concreta, ser al mismo tiempo formativa e informativa, aportando objetivos, intereses y conclusiones tangibles, veraces y profesionales, así como captando la psicología de cada uno de los empleados, accionistas, clientes, proveedores, sabiendo transmitirles la Cultura corporativa, la buena Imagen pública, el aspecto humanizado, para que de este modo todos se sientan integrados y partícipes del mismo proyecto informativo.

5.01.06 Una Revista

Características De

5.01.06.01 Las Cuatro F

5.01.06.01.01 Formato: el diseño que se aplica en todos los números y definen el aspecto general de la revista. El logo, los titulares de portada, el tamaño de la revista, secciones, los títulos de las secciones y el pie de página, son elementos que lo componen.

5.01.06.01.02 Fórmula: resume el enfoque de la revista sobre el contenido editorial. Tipo y extensión de artículos, secciones en las primeras y últimas páginas del ejemplar, estilo fotográfico e ilustraciones.

5.01.06.01.03 Frame o Marco: es la norma de márgenes exteriores e interiores de la página.

5.01.06.01.04 Función: lo que una revista intenta conseguir y el mensaje que trata de transmitir.

5.01.06.02 Partes de una Revista

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ✧ Portada | ✧ Directorio |
| ✧ Contraportada | ✧ Artículos |
| ✧ Editorial | ✧ Textos |
| ✧ Índice | ✧ Fotos |
| ✧ Sumario | ✧ Ilustraciones |

5.02 Antecedentes Investigativos

5.02.01 Loja Exquisita Guía Gastronómica

-Ministerio de turismo

-Gerencia Regional Frontera Sur

-Loja- Ecuador

Mediante la observación de esta guía gastronómica su contenido es de gran ayuda para la realización de la revista.

En su contenido encontramos direcciones de los más representativos restaurantes en los cuales podrán deleitarse el exquisito sabor de la comida lojana. Como una de los platos representativos de la provincia tenemos a los tamales lojanos que son de gran representación para la ciudad lo cual también nos muestra sus ingredientes, preparación. Otro de los platos representativos tenemos al Repe mostrándonos sus ingredientes y preparación lo cual no se la realiza con fácil preparación ya que su objetivo es que este representativo plato sorprenda a los turistas que se lo van a deleitar. Y como no hablar de La Cecina la cual nos indica que en su preparación a la carne de cerdo se le da un corte muy fino para luego secarla y asarla para ser acompañada de yuca una ensalada y mote.

5.02.02 Ecuador Culinario - Saberes y Sabores

Ecuador ama la Vida

Ministerio de Turismo del Ecuador

Impresión AI Digital

2012

Quito – Ecuador

En esta guía encontramos como contenido tenemos en Español – Inglés trata de los productos agrícolas más representativos del país como es el café, el ají, mote, papa, chocho, quinua y cebada, cacao fino, y también sobre su producción pesquera en la que tenemos a los langostinos, concha prieta, atún, tuna, langosta, cangrejo rojo, en la parte del oriente esta la chonta, los mayores.

A esta guía también le acompañan datos importantes de algunas de las provincias del país, fiestas importantes, comidas tradicionales con sus ingredientes y preparación. Culturas y tradiciones.

5.02.03 Guía Gastronómica

Ecuador Ama la Vida

Ministerio de Turismo

Dirección Técnica Provincial de Tungurahua

PASTORK Comunicación Visual

Tungurahua – Ecuador

Esta guía de la provincia de Tungurahua lo han realizado de acuerdo al libro “El sabor de la memoria” del historiador baneño asegura que la cocina de las ciudades andinas no se habían modificado hasta el momento en que llegaron a ser introducidos nuevos productos por los españoles se dice que los conquistadores eran del pueblo y así se admitieran algunos cereales y granos andinos y de aquí es lo que nace la comida criolla ya que fue llevada por las mujeres indígenas.

En esta guía también nos habla de la ciudad de Ambato siendo así llamada “La Tierra de las Flores y las Frutas” en la cual nos da su historia platos típicos como uno de ellos son los Llapingachos, Gallinas de Pinllo, Pan de Pinllo, Cuyes de Ficoa, etc. Otra ciudad es la de Baños la cual es conocida turísticamente por sus deportes extremos en los cuales se podrán encontrar lugares de descanso, diversión. Y otras cantones como Mocha, Patate, Cevallos, Pelileo, Quero, Píllaro, Tisaleo con grandes atractivos turísticos para una gran acogida de turistas.



5.02.04 Recetario

Gastronómico

Puyo Sabor y Tradición

Instituto Tecnológico Superior Cordillera

Dirección Técnica Provincial de Pastaza

Puyo – Ecuador

Este recetario tiene como objetivo demostrar la potencia gastronómica que posee el cantón Puyo y valorar el interés de turismo gastronómico y así permanecer como un icono tradicional para las siguientes generaciones.

En el recetario encontramos un tradicional plato de entrada que es el Ceviche de Hongos con la cantidad de porciones, ingredientes, preparación y algunos de secretos culinarios.

También encontramos como Sopa al Caldo de Caracha, Plato Principal a Maito de Tilapia con Palmito, y como Guarnición Hormiga Ucui, como Entremés al Pincho de Chontacuro, como Postre Pastel de Cugo y de bebida una tradicional Chicha de Chonta.

Todo estos sabores gastronómicos lo podrán disfrutar en el cantón Puyo en la Provincia de Pastaza.

5.03 DESCRIPCIÓN

5.03.01 Objetivo De La Revista

Dar la información rápida y necesaria de la ubicación de los platos típicos de la provincia de Loja para lograr así las mejores satisfacciones de los turistas nacionales como extranjeros.

5.03.02 Diseño De La Revista

La revista cuenta con un diseño de variedad gráfica elaborada en papel Couche. En el tamaño del papel couche A5 (14 x 20).

5.03.02.01 Tipografía Utilizada

Par la portada se ha utilizado un café oscuro contando con los siguientes porcentajes:

C= 57% M= 90% Y= 99% K= 44%

Para uno de los tipos de tipografía del contenido utilizamos Windsong su color degradado en oro en los siguientes porcentajes:

C= 84% M= 73% Y= 83% K= 80%

Para la textura de las fotografías se ha empleado un verde utilizando los siguientes porcentajes:

C= 85% M= 1% Y= 100% K= 0%

5.03.03 Contenido De La Revista Informativa

En el contenido de la revista tenemos una imagen de uno de los platos típicos que es el Tamal Lojano con un diseño sencillo en su portada. En la contraportada tenemos otra imagen de presentación del Tamal Lojano.

Luego tenemos un índice del contenido de la revista con el detalle de sus páginas, por consiguiente tenemos una introducción de la revista, luego de esto encontramos en las primeras páginas a cada uno de los cantones con una breve reseña de ellos, al cual también incluye los platos típicos de cada uno de los cantones.

Después de los cantones y los platos típicos tenemos una descripción de la producción Agrícola de la provincia de Loja. Y al final de la revista tenemos un glosario en el cual se encontrara varios términos culinarios como históricos. Ver Anexo "A" Apéndices del 1- 39



5.04 Formulación Aplicación De La Propuesta

Del Proceso De

Mediante la elaboración de la revista lo más indicado para promocionar a la revista es realizar los convenios con la Agencia de viajes ubicadas en la misma provincia de Loja.

En el municipio de Loja se realizara un convenio en el cual se podrá facilitar una entrega de una revista a grupos de turistas que les visitaran con el auspicio del mismo municipio.

Para brindar una buena información en los hoteles se mantendrá un convenio el cual será en que dentro de las habitaciones u en los lugares de descanso para que sus clientes puedan observar la revista e informarse.

CAPÍTULO VI

6. Aspectos Administrativos

6.01 Recursos

Tabla N° 6 Recursos

TALENTO HUMANO



Investigador
Tutor
Lector
Entrevistados

6.02 Presupuesto

Tabla N° 7 Presupuesto

Detalle	Descripción	Valor unitario	Valor total
Movilización	Transporte visita al campo de estudio (2 personas)	44.00	88.00
Hospedaje	4 días y 3 noches(2 Personas)	35.00	70.00
Alimentación	Restaurantes (2 personas)	25.00	50.00
Celular	Llamadas a los hoteles para las entrevistas	5.00	5.00
Internet	Material para la realización del proyecto	30.00	30.00
Hojas de papel bond	100 hojas	1.25	1.25
Copias	Material de investigación	2.00	2.00
Impresiones	Presentación de borradores	1.75	1.75
Transporte	Movilización a tutorías clases e investigaciones	31.25	31.25
Revista	Medio de información para la defensa de tesis	150.00	150.00
Anillados	Impreso de presentación al Lector	10.00	30.00
Empastado	Impreso para la defensa de tesis	35.00	35.00
CD	Archivos adjuntos de la tesis	0.35	1.45
Cámara	Medio que utilice para la investigación	145.00	145.00
TOTAL			\$640.70

6.03 Cronograma

Tabla N° 8 Cronograma

Actividad	Mes de A ril				Mes de Mayo				Mes de Ju nio				Mes de Julio			
Presentación del Tema																
Aprobación del Tema																
Asignación del Tutor																
Desarrollo del Capítulo I																
Corrección del capítulo																



CAPÍTULO VII

7. Conclusiones Y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

- ❖ La Ciudad de Loja es un lugar turístico al cual hay que aprovechar sus ventajas para lograr un buen desarrollo económico social. La gastronomía lojana abarca un interés de mayor acogida para una buena difusión turística.
- ❖ Las personas que se han involucrado en difundir la gastronomía lojana mediante diferentes proyectos han alcanzado una gran satisfacción al entender que en Ecuador hay mucho por dar a conocer a los turistas.
- ❖ Para lograr una satisfacción correcta en los turistas y lograr que ellos den sus mejores opiniones de la Gastronomía lojana es necesario tomar en cuenta que hay que mejorar la información brindada para su visita.
- ❖ Rescatando cada uno de los platos típicos de la provincia se lograra una mayor demanda de turistas para que se desarrolle la provincia en su economía y socialmente.
- ❖ Dar a conocer lo mejor que hay en la provincia de Loja mediante sus platos típicos es de gran ayuda para la comunidad en su desarrollo turístico.

7.02 Recomendaciones

- ❖ En instituciones de información gastronómica deben estar equipados con el suficiente material para lograr su mayor difusión gastronómica.

- ❖ Lograr que todos los platos típicos se han conocidos por los extranjeros para una mejor desarrollo turístico.

- ❖ Las instituciones deberán tener la información necesaria para que los turistas tengan conocimientos de donde van encontrar a lo largo de su visita.

- ❖ Los investigadores que deseamos dar a conocer la gastronomía de Loja se debe acudir al campo de investigación para ir palpando su historia, cultura, y gastronomía de cada lugar.

BIBLIOGRAFIA Y REFERENCIAS ELECTRONICAS

Electrónicas

- ❖ <http://www.ecuador.travel/a-donde-ir/ubicacion/provincias/loja>
- ❖ http://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Loja
- ❖ <http://es.wikipedia.org/wiki/Ecuador>
- ❖ <http://www.ecuador.travel/a-donde-ir/ubicacion/provincias/loja>
- ❖ <http://es.shvoong.com/humanities/167403-revistas-definici%C3%B3n-caracter%C3%ADsticas/#ixzz2f7FOyx13>
- ❖ <http://www.tiposde.org/cotidianos/592-tipos-de-revistas/>
- ❖ <http://pstca12.wikispaces.com/Revistas+informativas>
- ❖ www.vivecuador.com
- ❖ <http://issuu.com/direcdigital/docs/gastronimiaii?e=6994270/1138961>
- ❖ <http://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag?e=6994270/1109543>
- ❖ <http://www.vivaloja.com/content/view/441/884/>
- ❖ http://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Celica
- ❖ <http://groppeimprenta.com/boletines-blog/121-imprime-tus-revistas-tematicas.html>
- ❖ <http://pstca12.wikispaces.com/Revistas+informativas>
- ❖ <http://imprentas.org.mx/imprenta/papel-a-elegir-x-impreso/>
- ❖ <http://definicion.de/revista/>
- ❖ <http://cepra.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2456/1/tesis%20villareal.pdf>
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9599/1/35699_1.pdf
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9541/1/29454_1.pdf
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9388/1/34080_1.pdf
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9528/1/32074_1.pdf

- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9750/1/35665_1.pdf
- ❖ http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/8509/1/33551_1.pdf
- ❖ <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/123456789/134/1/FI-EIT-40A023.pdf>
- ❖ <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/123456789/364>
- ❖ <http://hdl.handle.net/123456789/222>
- ❖ <http://dspace.utpl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/2456/1/640X300.pdf>

Bibliográficas

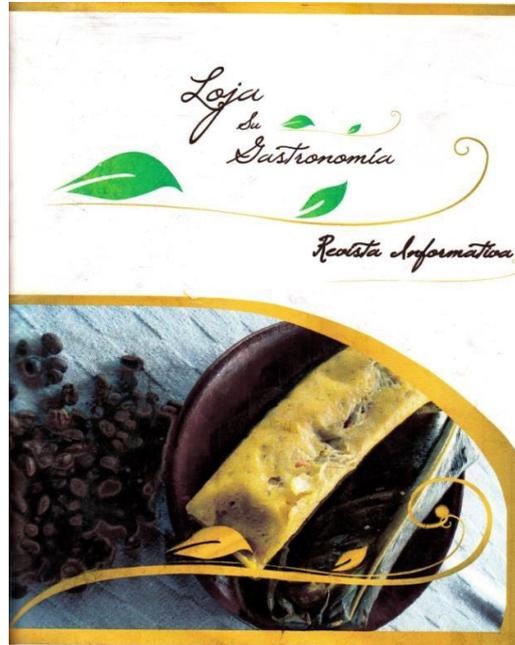
- ❖ COLLAGUAZO Ana (2011) Recetario Gastronómico Puyo Sabor y Tradición,

Ecuador.

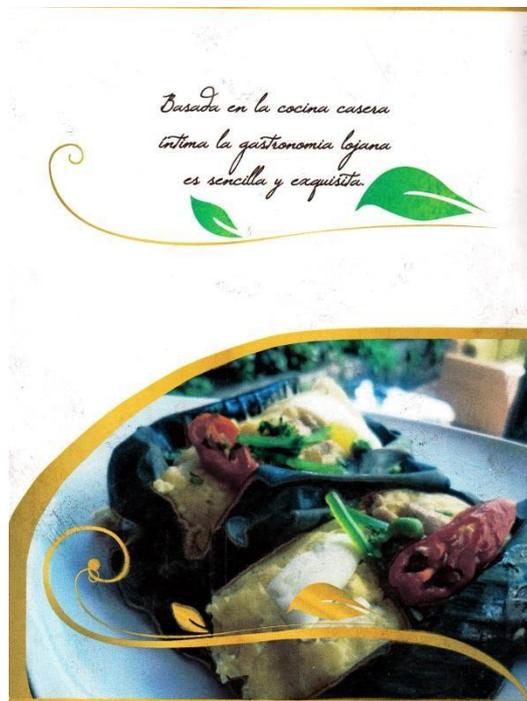


ANEXO A

APENDICE N° 1 Potada de la revista



Apéndice N° 2 Contraportada



Apéndice N° 3 Índice

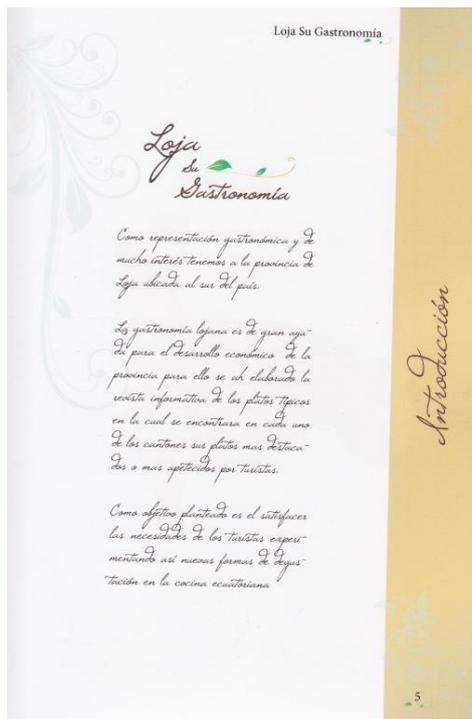


	Loja Su Gastronomía
Introducción	5
Ruta Gastronómica de la Provincia	7
Cantón Loja	9
Receta de Gallina Cuyada	11
Saraguro	13
Receta de Tortillas de Hualo	15
Receta de Cuy con Papas	17
Catamayo	19
Receta de Cecina	21
Receta de Arveja con Guineo	23
Chaguarpamba	25
Olmedo	27
Receta de Bocadillos	29
Celica	31
Receta de Tamales	33
Paltas	35
Receta Muchines de Yuca	37
Puyango	39
Receta de Chanfaina	41
Pindal	43
Receta de Longaniza	45
Zapotillo	47
Receta de Natilla zapotillana	49
Macara	51
Receta de Ceviche de carne	53
Gonzanama	55
Receta de Bizcochuelos	57
Calvas	59
Receta de Horchata	61
Quilanga	63
Receta de Toronches Pasados	65
Espíndola	67
Receta de Repe	69
Producción agrícola de la provincia de Loja	71
Glosario	72

Índice

3

Apéndice N° 4 Introducción



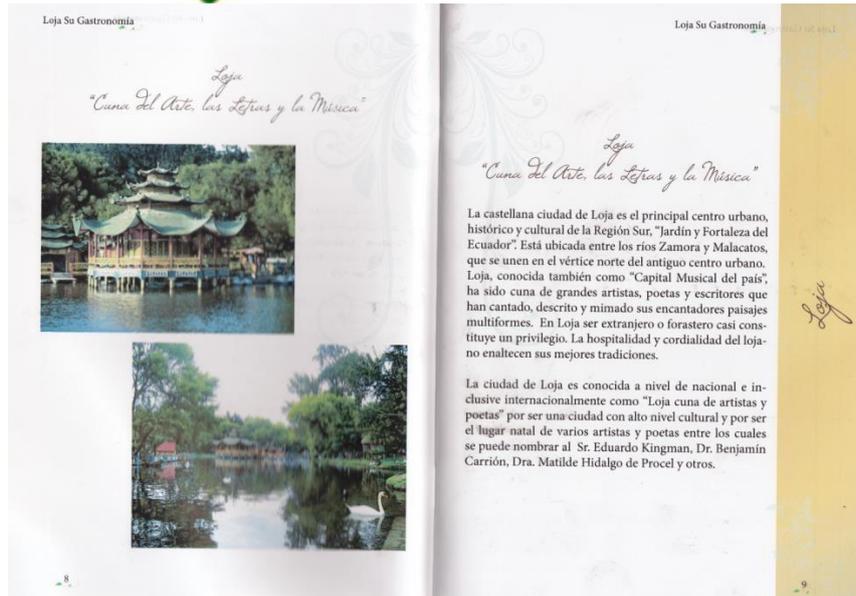
Apéndice N° 5 Mapa Ruta Gastronómica



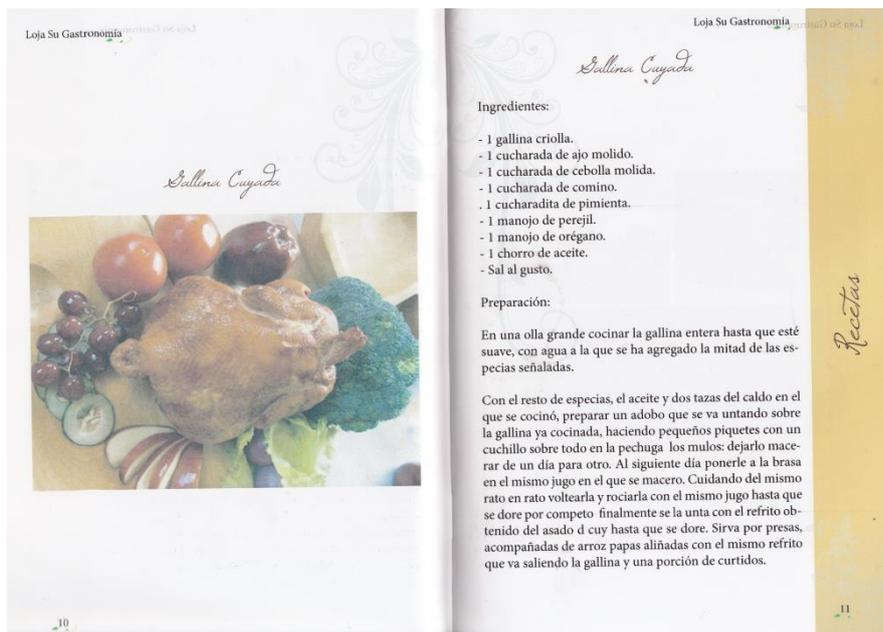
Apéndice N° 6 Mapa Ruta Gastronómica



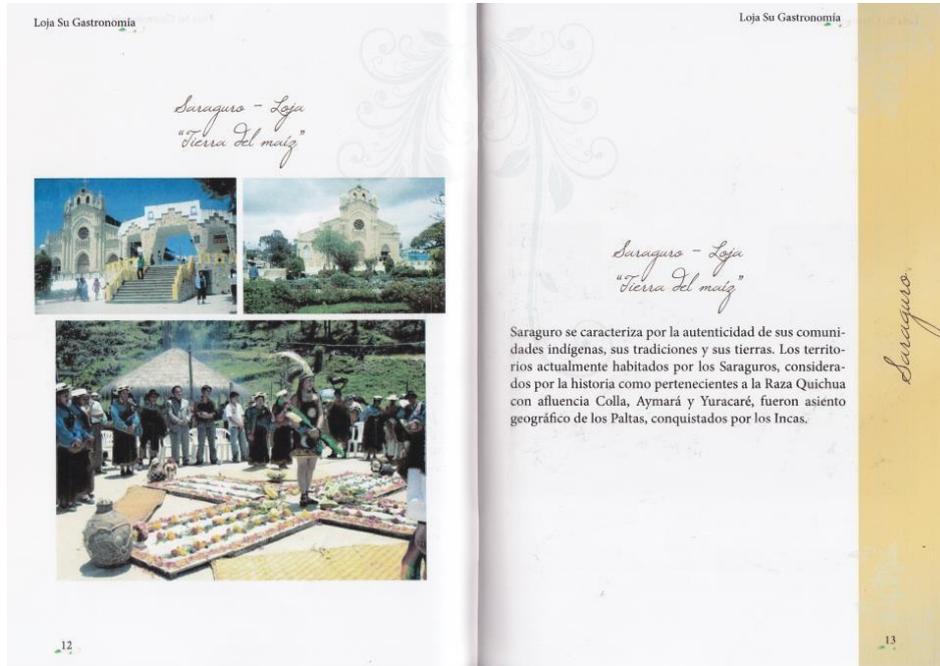
Apéndice N° 7 Cantones Y Recetas guía Pág. 8 - 9



Apéndice N° 8 Cantones Y Recetas guía Pág. 10 - 11



Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -
9 12 13



Apéndice N° 10 Cantones Y Recetas guía Pág. 14 - 15

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

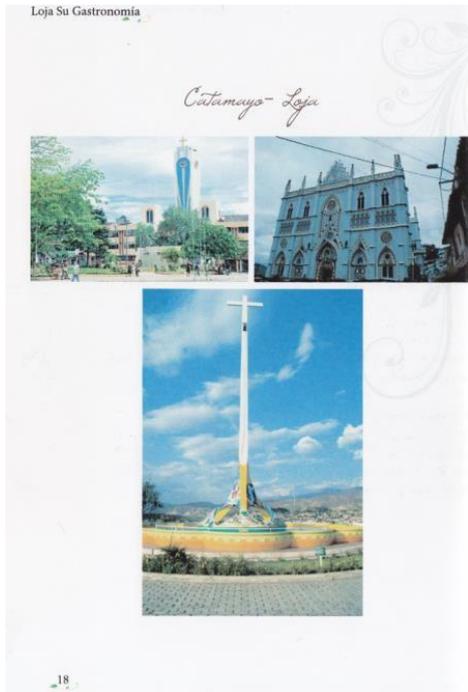
<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Tortillas De Hualo</i></p>  <p style="text-align: right;">14</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Tortillas De Hualo</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 panela rallada - 20 lb. De maíz hualo (choclo en proceso de maduración) - 5 huevos - 2 lb. De quesoillo chungo (medio maduro) - 1 pizca de sal <p>Preparación:</p> <p>Moler finamente el maíz. Colocar en una batea y añadir los huevos, el azúcar y la sal, hasta lograr una masa homogénea.</p> <p>Agregar la manteca de chancho y batir con cuchara de madera o con la mano hasta mezclar bien los ingredientes; en un recipiente aparte, desmenuzar el quesoillo y agregarle una pizca de sal.</p> <p>Tomar porciones de la masa y formar bolitas de tamaño mediano, hacer un hueco en medio y llenar con quesoillo, aplastarlas hasta que quede una tortilla de medio centímetro de espesor. Previamente se habrá encendido un fogón con leña, esperar hasta que solo quede brasas. Sobre las que se coloca un tiesto de barro y se lo deja calentar.</p> <p>Se unta con manteca y se colocan las tortillas dándoles vuelta constantemente hasta que estén cocinadas, y luego se las termina de dorar a un lado de las brasas. Servir calientes.</p> <p style="text-align: right;">15</p>
--	---

11

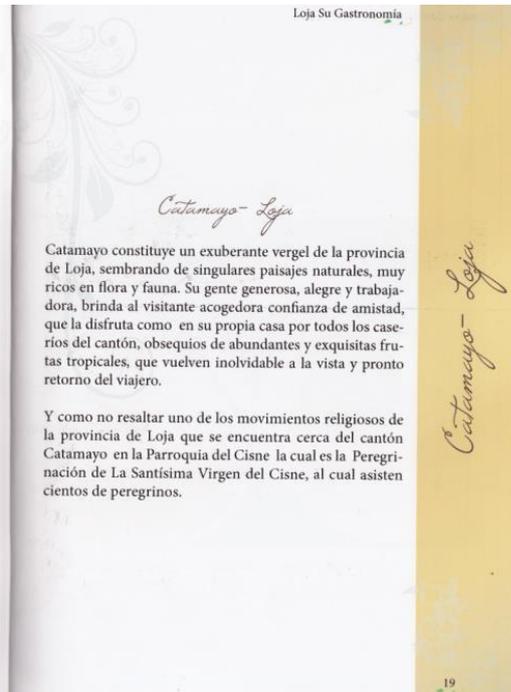
16 17

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Cuy con Papas</i></p>   <p style="text-align: right;">16</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Cuy con Papas</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuy pelado - 2 libras de papa - 1 lechuga - Sal, ajo, cebolla y comino al gusto - Refrito de manteca de cerdo - Manojito de orégano <p>Preparación:</p> <p>Aliñar el cuy pelado, de preferencia la noche anterior, con un refrito de manteca de cerdo, que contenga achiote, ajo, sal, cebolla, orégano y comino.</p> <p>La preparación tradicional recomienda ensartar al cuy previamente aliñado en una vara de madera, para asarlo sobre un brasero o parrilla e irlo untando con el refrito, conforme las brasas lo van cocinando y dorando.</p> <p>En otro recipiente se cuecen las papas, a las que se les aliña con el mismo refrito del cuy para servir las, acompañadas con mote, ensalada de lechuga fresca y el tradicional ají de pepa lojano, simple o muy fuerte conforme sea el gusto.</p> <p style="text-align: right;">17</p>
---	---

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -
Apéndice N° 12 Cantones Y Recetas guía Pág. 18 - 19



13



20 21

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Cecina</i></p>  <p style="text-align: right;">20</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Cecina</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 libras de carne de cerdo (preferiblemente de lomo) - 3 libras de yuca - Sal y ajo al gusto - Y cucharita de pimienta en polvo - Jugo de naranja <p>Preparación:</p> <p>Cecine (Filetee) finamente la carne de cerdo y adóbelala con sal, ajo, pimienta y el jugo de naranja y póngala a secar al sol en un lugar libre de polvo e insectos, por al menos cuatro horas.</p> <p>Pele, lave, troce y cocine las yucas.</p> <p>Coloque las porciones de carne seca y adobada directamente en una parrilla pre calentada sobre brasas encendidas, dándole vuelta constantemente para lograr una cocción y dorado uniformes.</p> <p>Se sirve acompañado con las yucas cocinadas, ensalada de cebolla con tomate y el infaltable aji.</p> <p style="text-align: right;">21</p>
--	--

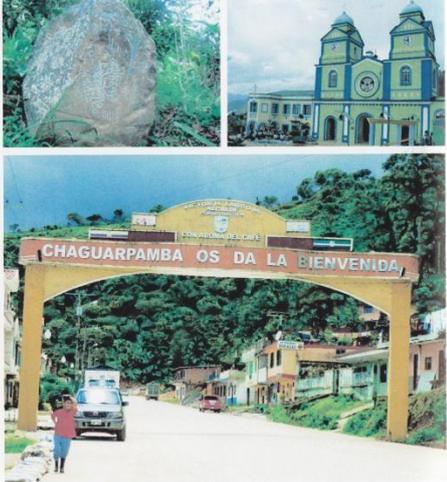
Apéndice N° 14 Cantones Y Recetas guía Pág. 22 - 23

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Arveja con Guineo</i></p>  <p style="text-align: right;">22</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Arveja con Guineo</i></p> <p>Ingrediente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 taza de arvejas secas - Achiote a elección - Sal al gusto - 4 guineos verdes picados en cubitos - 1 cucharada de refrito - 1 manojo de culantro picado - 4 onzas de queso (queso de sopa) - 3 ramas de orégano picado - 1 tajada de aguacate para servirse con la sopa <p>Preparación</p> <p>Cocerlas las arvejas (remojuadas del día anterior) hasta que estén en un punto suave, luego hacer hervir agua aparte, una vez que hierba se agrega el guineo picado hasta que se cocine, luego agregar las arvejas, añadiendo todos los condimentos complementarios para tener un sabor típico de éste plato.</p> <p>El contenido debe hervir durante media hora aproximadamente, y para darle el toque final se debe agregar el queso, culantro y orégano, dejar que hierva durante 5 minutos y retirar del fuego. Se puede acompañar con un aguacate.</p> <p style="text-align: right;">23</p>
---	--

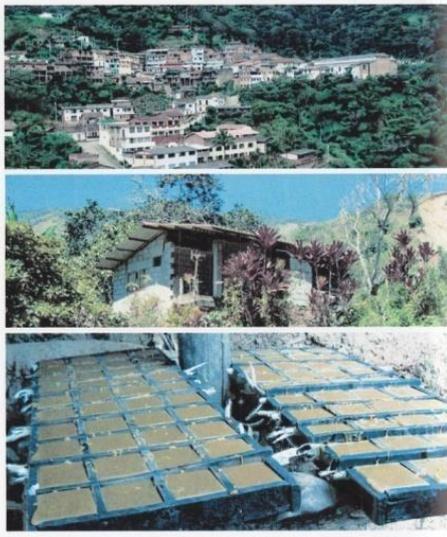
15

24 25

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Chaguarpamba - Loja</i></p>  <p>24</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Chaguarpamba - Loja</i> <i>"Tierra del café Orgánico"</i></p> <p>El cantón Chaguarpamba, tierra notablemente agrícola y ganadera, se encuentra a una distancia de 111.4 kilómetros de la ciudad de Loja, en un paso obligado hacia la Provincia de El Oro, en la Costa.</p> <p>Con la Feria de Loja, los bocadillos han alcanzado el mayor reconocimiento. Elaborados a partir de la miel de caña de azúcar y el maní, constituyen toda una especialidad de los campesinos de los cantones Chaguarpamba</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><i>Chaguarpamba - Loja</i></p> <p>25</p>
--	--

Apéndice N° 16 Cantones Y Recetas guía Pág. 26 – 27

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Olmedo - Loja</i></p>  <p>26</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Olmedo - Loja</i></p> <p>El cantón Olmedo siempre se ha caracterizado por la elaboración de uno de los manjares más apetecidos por la población de la provincia de Loja, los bocadillos; cuyos ingredientes están conformados básicamente por maní y panela, es uno de los productos que forma parte de la historia y tradición de este cantón.</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><i>Olmedo - Loja</i></p> <p>27</p>
--	--

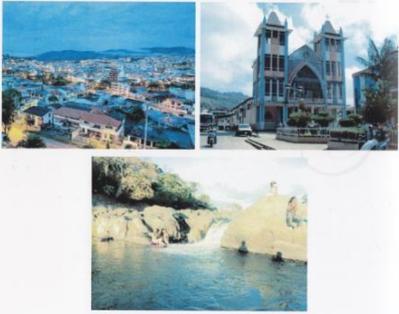
Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

17

28 29

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Bocadillos</i></p>  <p style="text-align: right;">28</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Bocadillos</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 panela. - 1 libra de maní (pelado, tostado y molido). - 2 tazas de agua. <p>Preparación:</p> <p>En dos tazas de agua, poner una panela en pedazos, dejar hervir hasta que coja punto de caramelo, bajar del fuego y mezclar con una libra de maní pelado y molido hasta que tome un color blanquecino.</p> <p>Luego se pone en moldes de tres centímetros o en su defecto se extiende la mezcla y se corta los bocadillos de las dimensiones ya indicadas.</p> <p style="text-align: right;">29</p>
---	--

Apéndice N° 18 Cantones Y Recetas guía Pág. 30 - 31

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Celica - Loja</i></p>  <p style="text-align: right;">30</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Celica - Loja</i></p> <p>Por su propia idiosincrasia es el celicano respetuoso, leal y cumplidor de sus deberes, alegre en sus expansiones, totalmente de creencia católica y celosa respecto a su persona y tierra nativa.</p> <p>Esta región accidental de la provincia de Loja, de topografía plasmada de contrastes: Azuladas montañas, verdes y profundos valles, diversos pisos climáticos, exuberante agricultura y variada ganadería, fue fundada sobre poblados indígenas aún más antiguos a los Incas. De allí que se mantienen en exposición vestigios arqueológicos en un museo, que junto a las ruinas de una antiquísima ciudadela son muestras impresionantes de su tradición.</p> <p style="text-align: right;">31</p>
---	---

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

19

32 33

Loja Su Gastronomía

Tamales Lejanos



Ingredientes:

- PARA LA MASA: 2 libras de maíz amarillo pelado, 1/2 libra de manteca de cerdo, Sal al gusto, Caldo en que se cocinó la carne de cerdo.
- PARA EL RELLENO: 1 libra de carne de cerdo, 1/2 libra de zanahoria amarilla, 1/2 libra de arveja tierna, 1 cebolla mediana finamente picada, 1 cucharadita de comino, 1 cucharadita de ajo molido, 1 cucharada de achiote, Sal al gusto, Opcional (relleno de pollo o queso),
- PARA ENVOLVER: 25 hojas de achira de similar tamaño, completas y bien lavadas.

32

Loja Su Gastronomía

Tamales Lejanos

Preparación:

Moler muy finamente el maíz pelado y previamente remojado. Cocinar la carne con el ajo, el comino y la sal, para luego desmenuzarla finamente, reservando el caldo de la cocción. Cocinar la arveja tierna y la zanahoria amarilla picada en cuadritos. En una batea (idealmente utilizar este recipiente de madera) colocar el maíz molido, agregarle la manteca y dos tazas del caldo donde se cocinó la carne; batir manualmente con fuerza, añadir la sal y continuar mezclando con buen ritmo hasta lograr una masa bien integrada y suave.

Aparte sofreír una cucharada de manteca de chancho con el achiote, la cebolla y la zanahoria picadas, las arvejas y la carne en hilachas.

Para armar los tamales, colocar tres cucharadas de la masa en cada hoja de achira, previamente lavada; y en el centro, rellenar con la preparación, cerrar la hoja de lado y lado cubriendo la masa y doblar los extremos de la misma hacia el interior.

Disponga en una olla tamalera, un tercio de su capacidad de agua, o en su defecto coloque un artificio en la base de una olla cualquiera y sobre éste, disponga en hileras los tamales, cubriendo la olla con hojas de achira en la parte superior, cocinar a fuego lento al menos por el lapso de cuarenta.

Recetas

33

Apéndice N° 19 Cantones Y Recetas guía Pág. 34 - 35

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Paltas - Loja</i></p>   <p>34</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Paltas - Loja</i></p> <p>Paltas, al igual que todos los cantones de la provincia de Loja cuenta con una producción agrícola bastante representativa, esto debido a su tierra fértil y a su clima favorable.</p> <p>Por todos los rincones se observan campiñas que reverdecen con los más variados sembríos entre los que se destaca el trigo, fréjol, cebada, banano, café y en cuanto a plantaciones frutales la producción es bastante representativa, se encuentran árboles repletos de naranjas, papayas, aguacates, granadillas, zapotes, piñas chirimoyas, ciruelas, etc. Cuya producción representa muy buenos réditos económicos para el pueblo.</p> <p>Los Paltas son considerados como originarios de la Amazonía como un grupo jíbaro que, tramontando la Cordillera Oriental de los Andes, se asentó en los territorios de la actual Loja, rompiendo la unidad "Puruhá-Cultura Moche" de los doblamientos de la Sierra andina.</p> <p>35</p>
--	--

20

36 37

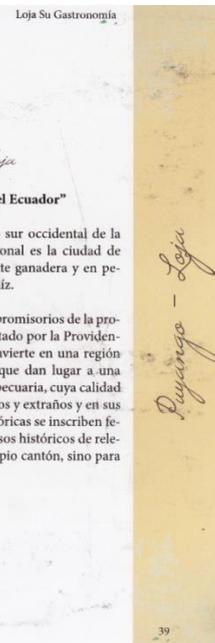
<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Muchines de Yuca</i></p>  <p>36</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p><i>Muchines de Yuca</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 libras de maíz amarillo pelado • 1/2 libra de manteca - 1 libra (500 g) de yuca, pelada. - 1/2 libra (250 g) de longaniza pre cocida, cortada en cubos pequeños. - 1/2 taza de queso amasado o quesillo. - 2 dientes de ajo, pelados y triturados. - Aceite vegetal al gusto. - Sal y pimienta al gusto. <p>Preparación:</p> <p>Ponga en una olla la yuca, agregue un poco de sal y suficiente agua para cocerla hasta que ablande, aproximadamente unos 15 minutos. Escorra y deje enfriar. Pase la yuca por un molino o tritúrela con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes</p> <p>37</p>
---	--

Apéndice N° 22 Cantones Y Recetas guía Pág. 38 - 39

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -



Puyango - Loja



Puyango - Loja

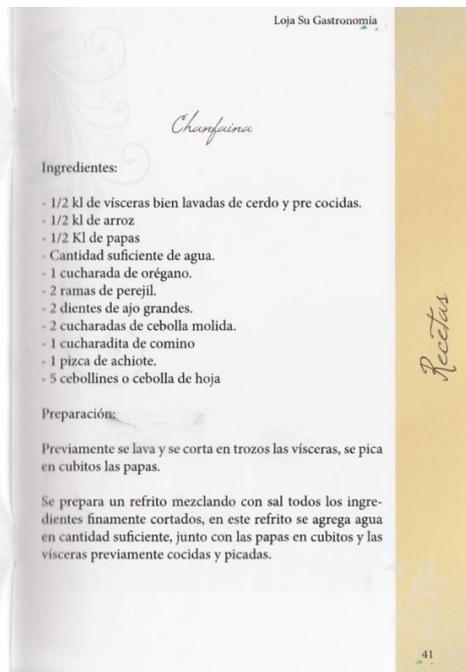
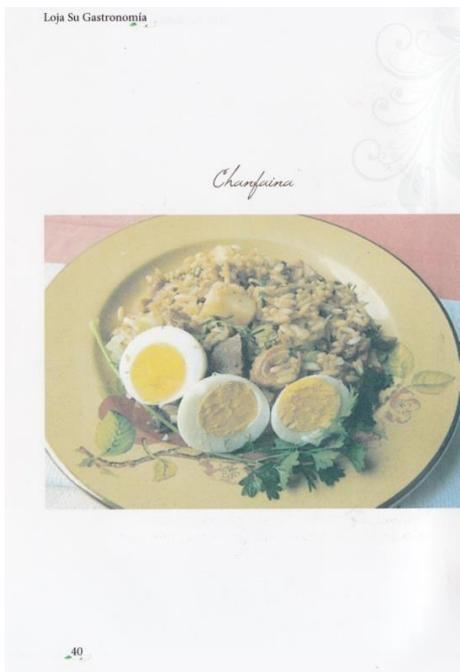
"Paraiso natural del sur del Ecuador"

Se encuentra ubicado en el extremo sur occidental de la Provincia de Loja, su cabecera cantonal es la ciudad de Alamor, su gente es mayoritariamente ganadera y en pequeña parte agricultores de café y maíz.

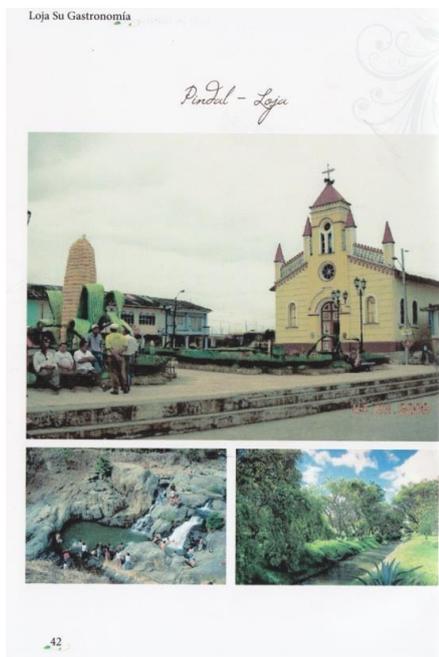
Puyango es uno de los cantones más promisorios de la provincia de Loja tan generosamente dotado por la Providencia y por la naturaleza, lo que lo convierte en una región con diversidad de pisos climáticos que dan lugar a una muy representativa producción agropecuaria, cuya calidad es reconocida a todo nivel, por propios y extraños y en sus escenarios naturales y memorias históricas se inscriben fenómenos telúricos, personajes y sucesos históricos de relevante significado, no sólo para el propio cantón, sino para la misma provincia y país.

23

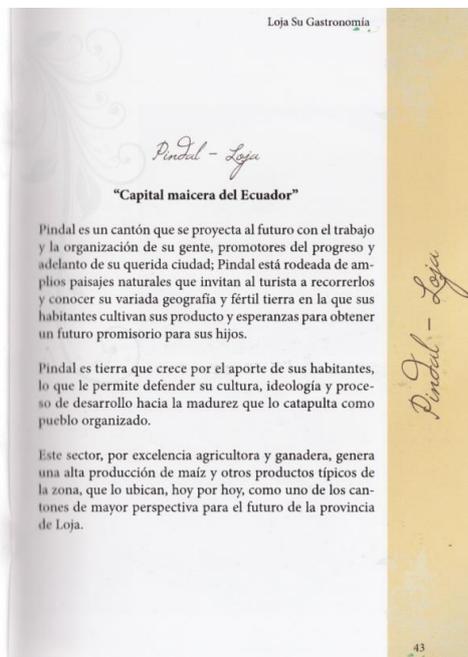
40 41



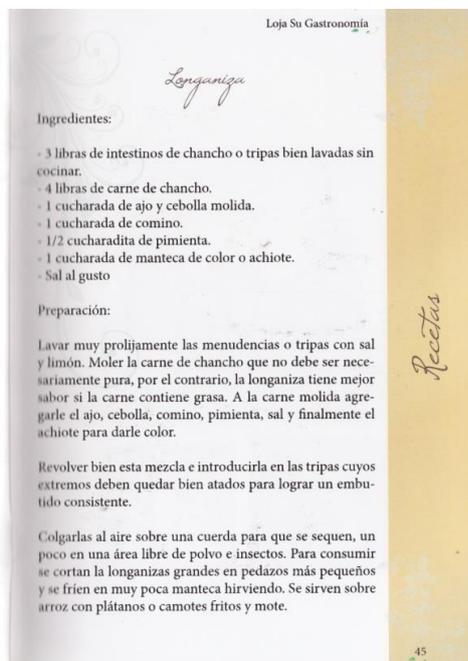
Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -
Apéndice N° 24 Cantones Y Recetas guía Pág. 42 – 43



25



44 45



Apéndice N° 26 Cantones Y Recetas guía Pág. 46 - 47

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p style="font-size: small;">Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Zapotillo - Loja</i></p>   <p style="text-align: right; font-size: x-small;">46</p>	<p style="font-size: small;">Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Zapotillo - Loja</i></p> <p>La geografía de este joven cantón lojano, vasto en tierras agrestes, salpicado de vida forestal, donde sobresale un oasis de palmeras, algarrobos, tamarindos, almendros, faiques, guayacanes, gualtacos, barbascos, sotas, charanes y buganvillas; desafiantes al cálido ambiente y alimentados por el río Alamor. Se destacan sitios turísticos que brindan la naturaleza zapotillana.</p> <p>Los habitantes de este fronterizo cantón se caracterizan por su espíritu alegre, franco, acogedor y lleno de civismo, son amantes del trabajo pero también, del regocijo y las festividades sin descuidar de sus deberes religiosos y sociales.</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">47</p>
---	---

27

48 49

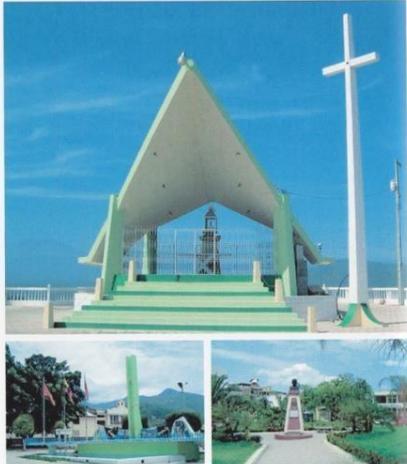
<p style="font-size: small;">Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Natilla Zapotillana</i></p>  <p style="text-align: right; font-size: x-small;">48</p>	<p style="font-size: small;">Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Natilla Zapotillana</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 litros de leche de chiva. - 2 libras de azúcar morena. - 2 onzas de harina de arroz. - 1 lata de leche condensada. - 2 cocos. <p>Preparación:</p> <p>Encender una hoguera o fogón con leña, es lo ideal para lograr el exacto sabor de esta deliciosa natilla. Lavar y secar el recipiente donde va a prepararse, idealmente una paila de bronce- y verter la leche con la mitad del azúcar.</p> <p>Poner al fuego; cuando la leche rompa a hervir, agregar la harina de arroz previamente disuelta en una taza de leche, sin dejar de revolver con mucha continuidad ya cuando tenga una consistencia ligosa agregamos el resto de azúcar y la leche condensada dejamos reposar y servimos.</p> <p style="text-align: right; font-size: x-small;">49</p>
---	---

Apéndice N° 28 Cantones Y Recetas guía Pág. 50 - 51

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

Loja Su Gastronomía

Macara - Loja



50

Loja Su Gastronomía

Macara - Loja

Macará está ubicado en la provincia de Loja, a poca distancia del puente internacional sobre el río Macará que constituye la línea divisora entre las dos naciones. En agosto organiza la Feria de Integración, con expositores nacionales y peruanos.

Este sector es aprovechado para la agricultura, especialmente el arroz que es uno de los mejores del país.

Macará por su clima cálido - seco posee una gran variedad de vegetación por ejemplo: algarrobo, tamarindo, buganvilla, faique, almendro. Pero ésta ciudad sobresale por la importancia que tiene dentro de la historia nacional ya que al ser ciudad fronteriza tuvo que enfrentar problemas bélicos con el Perú.

Macara - Loja

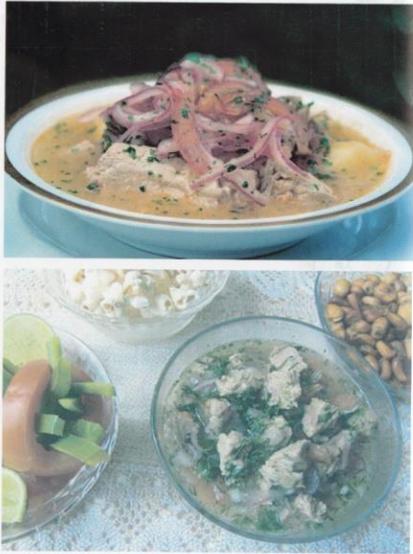
51

29

52 53

Loja Su Gastronomía

Ceviche de Carne



52

Loja Su Gastronomía

Ceviche de Carne

Ingredientes:

- 2 libras de carne suave de res, lomo de preferencia.
- 2 libras de tomate de riñón.
- 1 libra de cebolla.
- 1 manojo de culantro.
- 1 cucharadita de pimienta.
- 15 limones.
- 1 naranja
- Aji picante al gusto.
- Sal al gusto.
- 10 Rábanos picados finitos (opcional)

Preparación:

Limpiar completamente la carne de res y lavarla, luego cortar y cortar en cuadritos muy pequeños.

Colocar en el recipiente que se va a preparar la carne, agregarle en la misma proporción sal y pimienta al gusto; dejar reposar por 10 minutos mezclándola bien; luego agregar el jugo de los limones y de la naranja dulce. Dejar macerar por 2 horas.

Licuar el tomate riñón y agregar este jugo cernido, se añade la cebolla y culantro picados muy finamente, agregar el aji y servir acompañado del maíz tostado o canguil.

Recetas

53

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -
Apéndice N° 30 Cantones Y Recetas guía Pág. 54 - 55

Loja Su Gastronomía

Gonzanamá - Loja

54

Loja Su Gastronomía

Gonzanamá - Loja

"Belleza y encanto de Loja"

Gonzanamá, nombre patronímico formado por dos palabras quichua-palta: Gonza = apellido del cacique de la tribu de los anamáes; y anama o munamá = tierra estimada, tierra codiciada. Y significa lugar predilecto para el dios de las Aguas.

Al suroeste está Gonzanamá, caracterizada por el tejido a mano y la cascada de La Banda. Hasta allí llegan campesinos lojanos que llevan una alforja al hombro o turistas aficionados de las llamativas prendas. Las hay de todo tamaño y de diferentes modelos.

Gonzanamá - Loja

55

31

56 57

Loja Su Gastronomía

Digochuelos

56

Loja Su Gastronomía

Digochuelos

Ingredientes:

- 18 huevos.
- 2 libras de azúcar.
- 2 libras de chuno (harina extraída de la papa de la achira).
- 2 naranjas.
- 3 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Papel de despacho
- Cajitas de lata individuales

Preparación:

Se separan las claras de las yemas, y se baten las claras hasta alcanzar a punto de nieve: agregar el azúcar y seguir batiendo.

Luego se agrega las yemas y se bate hasta que la mezcla sea homogénea, se incorpora el chuno, y se bate con cuidado en forma circular.

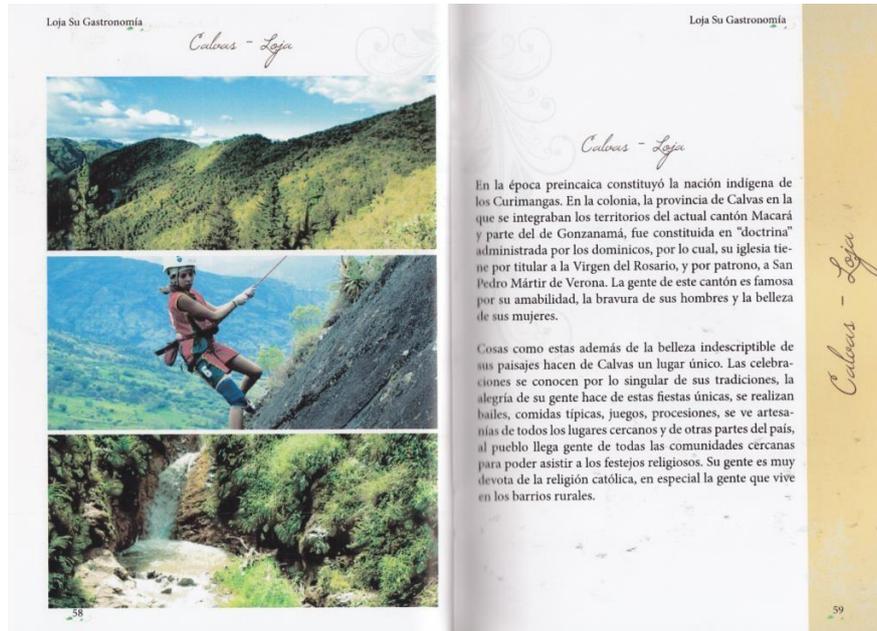
Cuando esté todo integrado se agrega el jugo de las naranjas, del limón y la esencia de vainilla, para seguir batiendo por un momento más.

Aparte se debe tener los recipientes donde van colocadas las cajitas de lata o moldes pequeños, forrados internamente con papel de despacho, a esta cajita se le agrega una taza de la mezcla anterior, y se las coloca al horno.

Recetas

57

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -
Apéndice N° 32 Cantones Y Recetas guía Pág. 58 - 59



33

60 61

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

Loja Su Gastronomía

Horchata



60

Loja Su Gastronomía

Horchata

Ingredientes:

- 3 litros de agua.
- 1 fonda de flores medicinales. 3 limones (al gusto).
- 1 onza de linaza. 1 onza de goma arábiga.
- 1 Manojito de llantén.
- 1 Manojito de malva olorosa.
- 1 Manojito de manzanilla.
- 1 Manojito de toronjil.
- 1 Manojito de hinojil.
- 1 Manojito de cedrón.
- 1 Manojito de esencia de rosas.
- 1 Manojito de cucharillas.
- 1 Manojito de cola de caballo.
- 1 rama pequeña de escansel o sangorache.
- Azúcar al gusto.

Preparación:

Lavar bien las flores y plantas medicinales, luego hacer hervir el agua y poner a cocer por diez minutos, agregar la linaza y dejar hervir otros cinco minutos más; retirar del fuego y dejar reposar, cernir, agregar el azúcar o la miel y el limón.

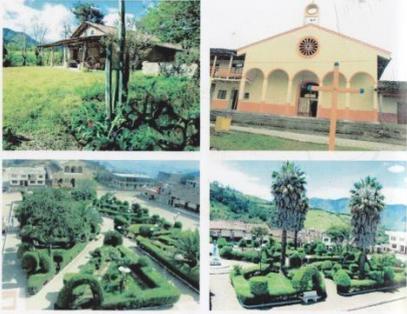
Se sirve fría, helada o caliente.

61

Apéndice N° 34 Cantones Y Recetas guía Pág. 62 - 63

Loja Su Gastronomía

Quilanga - Loja



62

Loja Su Gastronomía

Quilanga - Loja

Quilanga es uno de los cantones más nuevos de la Provincia de Loja, sus hermosos paisajes, el trabajo de sus hijos, la hospitalidad y los hechos de su historia lo hacen cada vez un sector privilegiado de la provincia y a la vez digno de ser visitado.

Tiene dos zonas climáticas que son: templado en la parte alta y subtropical en los valles bajos, el espacio geográfico es muy productivo la mayoría de sus habitantes se dedican a la agricultura y ganadería.

63

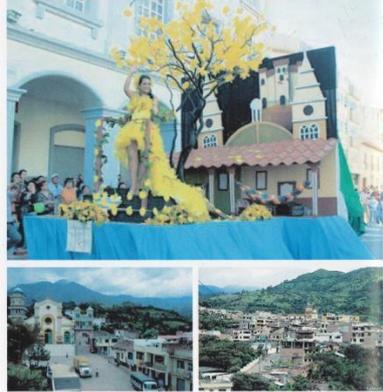
35

64 65

Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Torunches Pasados</i></p>  <p style="text-align: right;">64</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Torunches Pasados</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 torunches maduros. • 2 libras de azúcar. • Especies al gusto. • Pimienta dulce. • Clavo de olor. <p>Lavar y cortar los extremos de los torunches. Hacer cortes longitudinales no muy profundos. Dejarlos en agua durante una noche para que saquen su humor. Luego de este proceso, escurrirlos y colocar agua limpia en proporción adecuada la cantidad de torunches. Añadir el azúcar, la panela y las especias de dulce. Cocinar a fuego lento hasta que los Torunches estén suaves y la miel espesa.</p> <p>Se sirven con queso.</p> <p style="text-align: right;">65</p>
---	---

Apéndice N° 36 Cantones Y Recetas guía Pág. 66 - 67

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Espindola - Loja</i></p>  <p style="text-align: right;">66</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Espindola - Loja</i></p> <p>Uno de los cantones más antiguos de la Provincia de Loja aunque no se conoce con exactitud la fecha de su fundación, se cree que los sobrevivientes de la ciudad española de Valladolid se establecieron en el lugar.</p> <p>Los paisajes del lugar formados por hermosas lagunas son únicos y encantadores rodeados de garzas y árboles frutales. Un hermoso jardín para visitar ubicado al sur oriente de la Provincia de Loja.</p> <p>Espindola y sus grandes y paradisiacos sitios turísticos reciben al visitante con los brazos abiertos e invitan a conocer sus costumbres y tradiciones, la gente se caracteriza por su dedicación al trabajo y a la superación diaria para ver crecer a su cantón día a día.</p> <p>Las ruinas de la ciudad indígena situada en lo alto de la cordillera, junto a la tradicional hospitalidad de su noble gente, son factores positivos para que este sector, con una infraestructura básica, se convierta en el lugar más visitado de la provincia y donde todos sus verdes valles, lagunas encantadas, blancas cascadas de hasta 100 metros de altura, puedan encontrarse extasiados con tanta belleza natural.</p> <p style="text-align: right;">67</p>
--	--

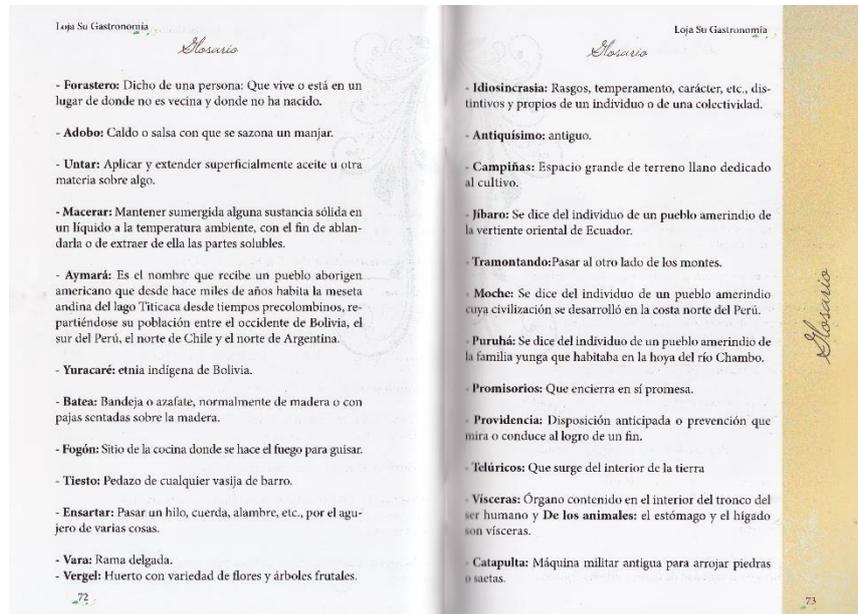
Apéndice N° Cantones Y Recetas guía Pág. -

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Repe</i></p>   <p style="text-align: right;">68</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Repe</i></p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 guineos comunes verdes (variedad jibaro o cuatro filos). • 4 onzas de quesillo (queso sin sal). • Leche en proporción 50 % a la cantidad de agua. • 1 cucharada de manteca de choncho • Culantro finamente picado. • Sal a gusto. <p>Preparación:</p> <p>Mientras hierve el agua, se pelan los guineos verdes; y se los coloca una vez que el agua está en ebullición, dejando que se cocinen aproximadamente 20 minutos, luego idealmente con una cuchara de madera, se aplastan suavemente los guineos cocidos y se bate suavemente la preparación hasta que se convierta en una mezcla homogénea; añadir finalmente la sal al gusto y para retirar la leche junto con el quesillo desmenuzado y el culantro finamente picado, dejar reposar unos minutos y servir acompañado de una porción de aguacate.</p> <p style="text-align: right;">69</p>
--	---

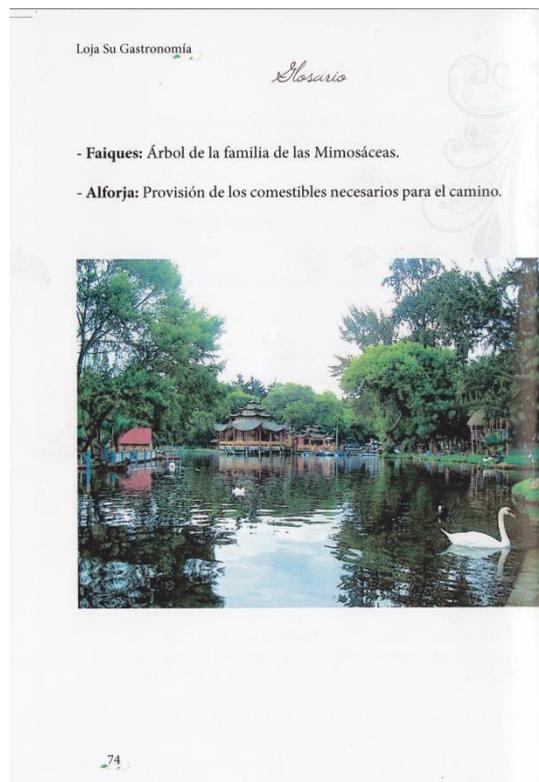
Apéndice N° 38 Producción agrícola

<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Producción Agrícola en general</i></p>   <p style="text-align: right;">70</p>	<p>Loja Su Gastronomía</p> <p style="text-align: center;"><i>Producción Agrícola en general</i></p> <p>La zona también es apta para el cultivo del maíz producto que tiene bastante incidencia en la alimentación diaria de la gente, además es una actividad que genera empleo y recursos para las familias cuya producción es bastante representativa y se vende en el mercado local y provincial.</p> <p>También la fértil tierra puyanguense se presta para el cultivo de todo tipo de productos como plátano, yuca, fréjol, zarandajas y una variedad de hortalizas y frutas, por algo algunos sectores son conocidos como el granero de Puyango, por la enorme producción agrícola que contribuye al desarrollo de la región y hacen de la zona un mercado competitivo.</p> <p style="text-align: right;">71</p>
--	--

Apéndice N° 39 Glosario 1



Apéndice N° 40 Glosario 2



ANEXOS B

Entrevistas realizadas en la provincia de Loja

Entrevistado N° 1

Nombre: Carlos Álvarez

Cargo: Dueño y Administrador del Restaurante "TULLPA"

Años de negocio o experiencia: 12 años de negocio

1.- ¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?

En el Ministerio de turismo los administradores se encargan de dar la información a las personas que lo solicitan. Al igual que en los Hoteles

2.- ¿Cuáles son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?

La cecina de chancho

El conocido Repe Lojano

Las alverjas con guineo

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

Su producción es buena ya que la provincia se encuentra a menos de una hora de la costa por lo que su clima, tierra pueden darse varios productos como son el frejol, choclo, naranja, higo y entre otros.

4.- ¿Qué platos típicos son los más recomendables para los turistas?

La Cecina

El tamal lojano

El Repe

Sus Bocadoillos

5.- ¿Está de acuerdo en implementar un folleto informativo sobre la gastronomía típica del lugar?

Si es muy bueno ya que ayudarían a dar más conocimiento sobre sus comidas y el lugar donde se las podrá encontrar.

6.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de las comidas típicas.

En Loja nos encontramos con un aproximado de 300 restaurantes por lo cual se puede decir que si lo hay como también en algunos serán buenos y otros de no muy buen parecer.

Pero en la ciudad de Quito si sería bueno ya que es uno de los lugares más turísticos del país el cual darían una buena imagen de la gastronomía de Loja.

Entrevistado N° 2

Nombre: Jonny Contreras

Cargo: Recepcionista Hotel "Libertadores"

Años de negocio u experiencia: 7 años cargo

1.- ¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?

Si en el Ministerio de turismo los ayudan con información solicitada el cual está ubicado en el parque Bolívar. Los folletos que los emiten son gratuitos y esta información se la actualiza.

2.- ¿Cuales son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?



Aquí encontramos varios platos típicos el cual son la Alverja con guineo, las Humitas, la Cecina estos son los que más sobresalen.

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

Es de buena producción los cuales son el frejol, el maíz, el choclo, los cuales contribuyen para la preparación de algunos platos.

4.- ¿Qué platos típicos son los más recomendables para los turistas?

Como primero tenemos la alverja con guineo, segundo a la Cecina, tercero al Tamal.

5.- ¿Está de acuerdo en implementar un folleto informativo sobre la gastronomía típica del lugar?

Personalmente está de acuerdo ya que se va aumentar más la publicidad de los platos típicos y así ayudara a que la provincia sobre salga más en lo que es la cultura, su gastronomía

6.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de las comidas típicas.

Es bueno pero hay que tomar en cuenta que para ello hay que encontrar unos lugares donde sean rentables.

Como opinión personal recomienda que los negocios sean de las mismas lugares de origen ya que así se lograra una mejor publicidad o acogida y se mantendrán sus mismas costumbres y tradiciones.

Entrevistado N° 3

Nombre: Miguel Ángel Requelme

Cargo: Gerente de

Ventas

Años de negocio u experiencia: 1 Semana

1.- ¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?

Si mediante propagandas televisivas donde se promociona la gastronomía En el ministerio se dan folletos para su información.

2.- ¿Cuáles son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?

Las alverjas con guineo con más acogida, el tamal lojano que se lo podrá encontrar en el país también, también tenemos la cecina que la podremos encontrar en Catamayo cantón de la provincia.

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

El maíz con los cuales se podrán elaborar las tortillas de maíz y también para el tamal.

4.- ¿Está de acuerdo en implementar un folleto informativo sobre la gastronomía típica del lugar?

Si ya que se otorgaría al visitante una buen información.

5.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de las comidas típicas.

Ya aquí en la ciudad se encuentran bastantes restaurantes. Por lo que se recomendaría que se implemente en otras ciudades como puede ser en Machala.

Entrevistado N° 4

Nombre: Paúl Aitada

Cargo: Chef del
 "Libertadores"

Restaurante del Hotel

Años de negocio o cargo: 3 años de cargo

1.- ¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?

En realidad existen muy pocos medios en los cuales den este tipo de información. Actualmente el ministerio de Turismo se está encargando de realizar una mayor propaganda sobre la gastronomía de la provincia.

2.- ¿Cuáles son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?

Tenemos lo que es la Alverja con guineo, el Motepillo, la Gallina cuyada.

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

Aquí se le conoce como mote pero en realidad es el maíz.

4.- ¿Qué platos típicos son los más recomendables para los turistas?

Lo típico de aquí de Loja es la cecina

5.- ¿Esta de acuerdo en implementar un folleto informativo sobre la gastronomía típica del lugar?

Si aportaría y sería de gran ayuda para que a nivel nacional vengan a disfrutar la gastronomía lojana

6.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de las comidas típicas.

Si ya que ayudaran a conocer sobre los platos típicos.

Entrevistado N° 5

Nombre: Esperanza Carrión

Cargo: Cocinera “Mercado de Catamayo”

Años de negocio o cargo: 14 años dueña de su local **1.-**

¿Existen fuentes informativas sobre los platos típicos?

En el ministerio de turismo se encuentra buena información.

2.- ¿Cuáles son los platos típicos más emblemáticos de la Provincia?

La alverja con guineo, la carne asado con yuca y menestra o como también conocida como Cecina.

3.- ¿Qué producción agrícola se dan en la zona?

El frejol, el plátano verde, yuca.

4.- ¿Qué platos típicos son los más recomendables para los turistas?

La sopa de alverja y la cecina.

5.- Cree usted que sería rentable establecer en el mercado un restaurante de las comidas típicas.

Es buena para que en otros lugares puedan disfrutar de esta comida tan apetecible.

ANEXOS C

Figura N° 9

Oficina del Ministerio de Turismo en Loja



Figura N° 10

Restaurant La Tullpa Ciudad de Loja



Figura N° 11

Instalaciones de cocina en el Hotel “Libertadores”



Figura N° 12

Restaurant y Cafetería Plaza Bolívar en Loja



Figura N° 13

Cocina del restaurant y Cafetería Plaza Bolívar



Figura N° 14

Plato típico de Loja "Cecina"



Figura N° 15

Plato Típico de

Cuyada"

Loja "Gallina



Figura N° 16

Plato Típico de Loja "Sopa de Alverja con guineo"



Figura N° 17

Plato Típico de Loja "Tamal Lojano"

