



Universidad de Guayaquil

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA

**Propuesta de Estudio y Difusión de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de
Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y Propuesta para su
Difusión**

Autores:

ALICIA LISBETH INFANTE CARRANZA

JORGE LUIS TIGRERO BRICIO

Tutor:

Lcda. Cristina Macas MSc.

Guayaquil, Marzo 2017



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad De Ingeniería Química



Acta de aprobación trabajo de titulación

Tema:

Propuesta de Estudio y Difusión de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama Del Cantón Urdaneta de la Provincia de Los Ríos y Propuesta para su Difusión.

Trabajo de titulación presentada por:

ALICIA LISBETH INFANTE CARRANZA

JORGE LUIS TIGRERO BRICIO

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

ING. VERONICA GUADALUPE, MPC.
PRESIDENTE

LCDA. CRISTINA MACAS, MSc.
DIRECTOR DEL PROYECTO

LCDA. CAROLINA DÍAZ
MIEMBRO PRINCIPAL

AB. MIRIAN VILLAVICENCIO, MSc.
MIEMBRO PRINCIPAL

AB. SOLEDAD ALARCÓN
SECRETARIO
FACULTAD DE INGENIERÍA QUIMÍCA

Marzo del 2017

Declaración

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma_____.

Alicia Lisbeth Infante Carranza

Firma_____.

Jorge Luis Tigrero Bricio

Dedicatoria

Primero a Dios que me ha dado la fuerza necesaria para seguir adelante y me ha acompañado en aquellos momentos de desesperanza. A ti mi Dios te dedico esta tesis porque gracias a tu infinito amor me sigues fortaleciendo.

A mi madre, quien fue motivo de inspiración en la elección de esta carrera, mi apoyo y pilar fundamental para el cumplimiento de esta meta, aunque ya no estés presente a ti dedico este logro.

A mis familiares y amigos que estuvieron conmigo y supieron brindarme sus consejos a lo largo de este arduo camino.

Alicia Infante

A mi Dios, quien siempre estuvo guiándome hacia el camino correcto, gracias a él pude culminar mis estudios.

A cada uno de mis profesores, de quienes he adquirido muchos conocimientos que me servirán para mi desarrollo profesional en mi futuro.

A mis grandes amigos que he adquirido a través de los años de estudios, quienes han sido de mucho apoyo para seguir adelante.

A todos mis tíos, primos, abuelos quienes en todo momento estuvieron pendiente de mí, impulsándome a salir adelante.

A mi enamorada quien me incentivo a no desistir, a levantar la cabeza cuando parecía ya no poder seguir y quien a través de algunos años ha sido de gran apoyo en mis estudios.

Jorge Luis Tigreiro

Agradecimiento

Agradezco a Dios por bendecirme y permitirme llegar hasta alcanzar esta meta, porque hiciste realidad este sueño anhelado.

A mi tutora de tesis, Lcda. Cristina Macas, quien con sus conocimientos, supo guiarnos.

A mis profesores, quienes durante toda mi carrera profesional han aportado sus conocimientos.

A mi madre Cruz Carranza Murrieta, quien siempre estuvo conmigo acompañándome en el logro de esta meta.

Alicia Infante

A mis padres, por haberme instruido y hacer de mí la persona que soy ahora; muchos de mis logros se los debo a ustedes, en los que incluyo este. Me formaron con reglas y ciertas libertades, pero al final de cuentas, me motivaron con constancia para alcanzar mis anhelos y me brindaron su apoyo incondicional para cumplir el sueño de ser un profesional en lo que me gusta y me apasiona además de ello también me enseñaron a ser frente a las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

Gracias madre y padre.

Jorge Luis Tigero

ÍNDICE

ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	x
RESUMEN EJECUTIVO.....	xii
INTRODUCCIÓN.....	xiii
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	xiv
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	xv
OBJETIVO GENERAL.....	xvi
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	xvi
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO	1
1.1 Gastronomía.....	1
1.2 Tradición.....	1
1.3 Receta estándar	2
1.4 Difusión	2
1.5 Cantón Urdaneta	3
1.5.1 Datos generales.....	3
1.6. Descripción de la parroquia Catarama.....	5
1.6.1 Mapa aéreo de la parroquia.....	5
1.6.2 Origen	5
1.6.3 Población	5
1.6.4 Número de recintos de la Parroquia Catarama	6
1.6.5 Datos generales de Catarama.....	7
1.7 Turismo gastronómico en el Ecuador.....	10
1.8 Marco legal	12
1.8.1 Institucionalidad	12
1.8.2 Descentralización.....	13
1.8.3 Turismo comunitario	13
1.8.4 Capítulo VII de los incentivos y beneficios en general	14

CAPITULO II METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	19
2.1 Definición	19
2.2 Beneficios	19
2.3 Metodología a Utilizar	20
2.3.1 Metodología Cualitativa	20
2.4 Técnica de recolección de información	21
2.4.1 Técnica de observación.....	22
2.4.2 Técnica de la Encuesta.....	22
2.5 Objetivos de la investigación.....	23
2.5.1 Objetivo general.....	24
2.5.2 Objetivos específicos	24
2.6 Población Grupo Objetivo	25
2.6.1 Población	25
2.6.2 Determinación del tamaño de la Muestra	26
2.6.3 Tamaño de la muestra	26
2.7 Investigación exploratoria de la agricultura de la Parroquia Catarama ..	28
2.7.1 Estudio de suelo de Catarama.....	28
2.7.2 Actividad agrícola.....	28
2.7.3 Productos de origen	30
2.8 Investigación exploratoria de la ganadería de la Parroquia de Catarama .	31
2.8.1 Ganadería.....	31
2.9 Biodiversidad de la Parroquia de Catarama.....	31
2.9.1 Estado de flora y fauna	31
2.9.2 Fauna.....	32
2.10 Investigación exploratoria de la pesca de la Parroquia de Catarama....	37
2.11 Investigación exploratoria del turismo de la Parroquia Catarama	37
2.11.1 Sitios turísticos.....	37
2.12 Investigación exploratoria del Folklore de la Parroquia de Catarama....	39
2.12.1 Cultura de Catarama	39
2.12.2 Fiestas patronales.....	39
2.13 Investigación exploratoria de la comida de la Parroquia de Catarama..	40
2.13.1 Pechuga de pollo en palito.....	40
2.13.2 Seco de pato.....	40
2.13.3 Caldo de gallina criolla	41
2.13.4 Gallo pinto	41

2.13.5 Tortilla de Yuca	42
2.13.6 Arroz con Menestra	42
2.13.7 Encebollado	43
2.13.8 Caldo de Pata	43
CAPÍTULO III ANÁLISIS DE RESULTADOS	45
3.1 Propuesta de difusión.....	45
3.1.1 Antecedentes.....	45
3.1.2 Matriz FODA.....	46
3.1.3 Matriz de Objetivos	47
3.2 Investigación de mercado	48
3.3 Análisis y resultados	49
3.3.1 Análisis de encuestas	49
3.3.2 Análisis de entrevistas	58
3.4 Objetivos y finalidades	61
3.5 Plan de difusión y rescate	61
3.6 Propuesta de rescate y difusión.....	63
3.6.1 Feria gastronómica.....	63
3.6.2 Folletos	64
3.6.3 Capacitaciones	64
3.6.4 Publicidad	66
3.7 Cuadro de la matriz de la propuesta	66
3.8 Costo del proyecto	67
Conclusiones y Recomendaciones.....	68
Conclusiones.....	68
Recomendaciones	69
Bibliografía	70
Anexos	73
Muchín de maduro.....	74
Niños envueltos (Pax 2).....	75
Mala rabia (Pax 1).....	76
Muchín de yuca envuelto.....	77
Muchín de verde con chautiza asado	78
Imágenes de Catarama.....	79
Preguntas de la encuesta	83

Índice de Tablas

Tabla 1 Número de recintos de la parroquia Catarama	6
Tabla 2 Referencia de Censo en Catarama	8
Tabla 3 Ganadería.....	31
Tabla 4 FODA	47
Tabla 5 Matriz de Objetivos	47
Tabla 6 Consumo de comida rápida	49
Tabla 7 Frecuencia.....	50
Tabla 8 Conocimiento de la gastronomía	51
Tabla 9 Conocimiento de platos típicos.....	52
Tabla 10 Criterios	53
Tabla 11 Reconocimiento de platos.....	54
Tabla 12 Participación de capacitaciones	55
Tabla 13 Asistencia a ferias gastronómicas	56
Tabla 14 Frecuencia de turistas	57
Tabla 15 Cronograma de difusión	62
Tabla 16 Actividades	66
Tabla 17 Presupuesto.....	67
Tabla 18 receta estándar de Muchin de maduro	74
Tabla 19 Receta estándar niños envueltos	75
Tabla 20 Receta estándar de mala rabia	76
Tabla 21 Receta estándar de muchín de yuca envuelto	77
Tabla 23 Muchín de verde	78

Índice de Figuras

Figura 1 Mapa de cantón Urdaneta.....	4
Figura 2 Mapa de Catarama.....	5
Figura 3 Aguacate.....	30
Figura 4 Zapote.....	30
Figura 5 Guatusa.....	33
Figura 6 Guanta.....	34
Figura 7 Venado.....	34
Figura 8 Sahino.....	35
Figura 9 Cuchucho.....	35
Figura 10 Armadillo.....	36
Figura 11 Conejo.....	36
Figura 12 Tejón.....	37
Figura 13 Pechuga de pollo en palito.....	40
Figura 14 Seco de pato.....	40
Figura 15 Caldo de gallina criolla.....	41
Figura 16 Gallo pinto.....	41
Figura 17 Capacitaciones.....	64
Figura 18 Capacitaciones.....	65
Figura 19 Cronograma de actividades.....	73
Figura 20 Muchín de maduro.....	74
Figura 21 Niños envueltos.....	75
Figura 22 Mala rabia.....	76
Figura 23 Muchín de yuca envuelto.....	77

Figura 24 Muchín de verde con chautiza.....	78
Figura 25 Río de Catarama.....	79
Figura 26 Vista de Catarama.....	79
Figura 27 Iglesia de Catarama.....	80
Figura 28 Reina de Urdaneta.....	80
Figura 29 Puente que une Catarama y Ricaurte.....	81
Figura 30 Encuestas a pobladores 1.....	81
Figura 31 Encuestas a pobladores 2.....	82
Figura 32 Encuestas a pobladores 3.....	82
Figura 33 Encuestas a pobladores de tercera edad.....	83
Figura 34 Encuestas a mujeres.....	83

Índice de Gráficos

Gráfico 1 Consumo de comida ecuatoriana.....	49
Gráfico 2 Frecuencia.....	50
Gráfico 3 Conocimiento de la gastronomía.....	51
Gráfico 4 Conocimiento de platos típicos.....	52
Gráfico 5 Criterios.....	53
Gráfico 6 Reconocimiento de platos.....	54
Gráfico 7 Participación de capacitaciones.....	55
Gráfico 8 Asistencia a ferias gastronómica.....	56
Gráfico 9 Frecuencia de turistas.....	57

Resumen Ejecutivo

La parroquia de Catarama ha sido reconocida por su historia y su rol importante para la cantonización de Urdaneta, considerándose así como una de las parroquias de mayor importancia de la zona, no obstante la historia no solo es participe de esta investigación.

Ecuador goza con riquezas gastronómicas autóctonas, tal es el caso de Catarama, que a pesar de los cambios que ha sufrido, los pobladores han tratado de preservar sus costumbres, cultura religiosa y su gastronomía. Sin embargo esto no ha sido suficiente ante una creciente demanda de la comida extranjera y el desinterés de la población joven de la parroquia lo que ha conllevado a que el conocimiento gastronómico deje de expandirse.

El presente proyecto desarrolló una investigación que responde a las posibles causas que han originado la pérdida de la gastronomía de Catarama como principal problema que encierra el sector cultural y turístico.

Dado lo anterior se tiene que este proyecto permite analizar y difundir la gastronomía típica de la zona de Catarama, para lo cual se plantea 3 capítulos los cuales desarrollan a plenitud los principales componentes necesarios para su rescate como valor turístico.

Palabras claves: Gastronomía, Rescate gastronómico, Difusión, Cultura, Catarama

Introducción

En el sector de Catarama y sus zonas aledañas no existe información a ciencia cierta sobre la gastronomía autóctona, en la municipalidad de Urdaneta no consta algún registro de proyectos gastronómicos impulsados o que se hayan dado apoyo para realizar los platos típicos y ancestrales del sector.

Cabe resaltar que la Cocina es una fuente de expresión cultural de los pueblos, por lo que este proyecto pretende fomentar y difundir el legado de cada población a las siguientes generaciones, en específico de la población catarameña, es ante esto que el Ecuador y el mundo entero deben saber que la gastronomía de esta región es destacada en el país e inclusive en el mundo entero.

Es por ello que este estudio está alineado a recuperar la gastronomía autónoma del Pueblo de Catarama, es decir, el rescate de los platos principales hasta la búsqueda de soluciones acorde a la problemática y necesidades de los catamareños, dando como resultado la elaboración de un plan de difusión que será presentado ante el Municipio de Urdaneta con el fin de generar también un turismo gastronómico para su implementación.

Planteamiento del problema

La parroquia de Catarama posee una situación actual de identidad desconocida en la área de gastronomía ya que solo tiene un plato representativo llamado el gallo pinto el cual es muy recomendado por sus habitantes a los turistas porque contiene sabores autónomos de la parroquia. Tal plato está conformado por una menestra de frijoles con cuero de chanco, arroz y carne ahumada más longaniza hecha con un sabor característico muy reconocido a nivel interprovincial por ser vendido a las ciudades de Baba, Babahoyo, Guayaquil, Pueblo Viejo, Ventanas.

Existen otros platos que a través del tiempo han perdido importancia en la cultura gastronómica de la parroquia debido al gran porcentaje de desconocimiento de la población, tal es el caso del muchin de yuca relleno con chautiza (pescados muy pequeños) y recetas de otros platos que los adultos mayores ponen en práctica como el estofado de tortuga, el muchin de maduro con queso enrollado en hojas de plátano o bijao, también el sango de choclo y pescado.

Por tal motivo es necesario crear un proyecto para rescatar y difundir la gastronomía autóctona de la parroquia de Catarama para que de esta manera estas recetas tradicionales se mantengan y no desaparezcan del patrimonio gastronómico del país.

Justificación de la investigación

La parroquia de Catarama se caracteriza por sus costumbres, comidas, folklore, etc.; sin embargo, hoy en día existe un abandono en sus comidas tradicionales ya que no existe una difusión en la preparación de sus platos típicos que fortalezcan el turismo en el sector y de esta forma expandir su cultura gastronómica. Este proyecto de investigación busca recopilar datos importantes de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la provincia de los Ríos con el propósito de dar a conocer su historia, herramientas, tradiciones y costumbres gastronómicas.

Catarama es una parroquia muy diversa y exquisita, donde se producen una variedad de alimentos con preparaciones que son desconocidas y novedosas por la utilización de herramientas autóctonas para su elaboración.

Actualmente existe desconocimiento a cerca de la cultura gastronómica de la parroquia Catarama, por esta razón existe la necesidad de rescatar y extender la propuesta de difusión a fin de dar a conocer no solamente en la parroquia sino también en otras ciudades sus tradiciones y deleites.

Es por ello que la implementación de herramientas y capacitación gastronómica hacia los pobladores de la parroquia es de suma importancia para recuperar preparaciones de platos típicos que fomentaran el desarrollo gastronómico, cultural y turístico en la región.

Objetivo general

Elaborar la Propuesta de Estudio y Difusión de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama Del Cantón Urdaneta de la Provincia de Los Ríos y Propuesta para su Difusión.

Objetivos específicos

- Analizar la información de los platos tradicionales de la parroquia de Catarama y su impacto en la cultura de la región.
- Determinar las recetas ancestrales para estandarizar el producto.
- Difundir la gastronomía local para el impulso económico del sector turístico y alimenticio.

Capítulo I

Marco Teórico

1.1 Gastronomía.

La gastronomía ha sido considerada como un “estudio integral y complejo por su afinidad por el arte de retroalimentación y la combinación de un sinnúmero de elementos, demostrando la capacidad de abarcar diversas disciplinas.” (Colucci & Falcón, 2013)

En este sentido, la gastronomía demuestra tener una relación con el ser humano y su entorno mediante la vinculación de la comida y sus procedimientos generando pautas que determinan las artes culinarias que existen en varios países.” (Colucci & Falcón, 2013)

Además la gastronomía se caracteriza por ser muy variada, ya que cada pueblo, región o país, posee una diferente forma de preparación de los alimentos, haciendo que la oferta del sector culinario sea llamativa para los turistas gastronómicos.

1.2 Tradición

Las tradiciones son la manifestación: de costumbres, rituales, ideas, normas de conducta, estas son determinadas como la expresión de una actividad vinculada a expresiones corporales, vestuarios acordes a las escenas participativas, los cuales han sido formados a través de la historia creando una herencia cultural la cual prevalecen en grupos sociales mediante el conocimiento que es transmitido de generación en generación. (Marcia, 2012)

1.3 Receta estándar

Una receta estándar es una matriz que reúne la información detallada sobre cantidades, medidas, cocción y características de cada ingrediente que son necesarios para la preparación de un platillo, sumando a ella el costo unitario de cada ingrediente y el valor total comercial que se relaciona al costo total de la preparación. (Universidad De Las Fuerzas Armadas, 2013)

El fin la receta estándar es ser tratada como una guía que ayuda a la preparación de un alimento y precisión del costo real para un platillo mediante parámetros en el manejo del tiempo, grado de dificultad de la preparación del producto y otros más parámetros que la receta convencional no presenta, convirtiendo a la receta estándar en una herramienta para el control financiero. (Peralta, 2013)

1.4 Difusión

Proceso por el cual se transmite al usuario la información que necesita o se le da posibilidad de obtenerla. En su sentido más amplio engloba todas “las modalidades de transmisión de documentos o referencias informativas: desde la comunicación verbal de una referencia concreta, el libre acceso de una parte de los fondos para su consulta por el usuario hasta la edición de boletines bibliográficos periódicos”. (Castillo, 2013)

1.5 Cantón Urdaneta

1.5.1 Datos generales

El cantón Urdaneta se encuentra ubicado al Sur Este de la provincia de Los Ríos a 42 km. de la ciudad de Babahoyo capital de la provincia de Los Ríos, y a 114 km. de distancia de ciudad de Guayaquil, capital económica del Ecuador. Según el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2010, la población es de 29.263 habitantes que constituye el 3,76% de la población total de la provincia de Los Ríos. Los límites del cantón Urdaneta son: Al Norte con los cantones Echeandía (Provincia de Bolívar) y Ventanas; al Sur con el cantón Babahoyo; al Este con los cantones Echeandía y Caluma de la provincia de Bolívar y al Oeste con el cantón Pueblo viejo. El territorio del cantón Urdaneta está asentado en dos parroquias, Ricaurte y Catarama, en la que funciona la sede administrativa de la Municipalidad.

La cantonización de Urdaneta fue en el año de 1913 en el segundo gobierno del General Leónidas Plaza Gutiérrez. Su principal río es el Zapotal o Caracol, el mismo que durante el trayecto, a través del cantón, toma el nombre de Catarama. Este cantón en producción se destaca el cacao, café, banano, caña guadua, algodón, madera, frutas tropicales y productos de ciclo cortos.

Las Condiciones Demográficas: La tasa de crecimiento de la población urbana de esta provincia es alta en relación a Guayas y Pichincha. La mayoría de sus habitantes se encuentran en el sector rural; la migración campo ciudad es interna. La mayor parte de la población se encuentra entre los 15 y 29 años de edad. El Clima oscila en una

temperatura media entre 22 y 33 grados centígrados. En verano, desde junio a noviembre, el clima es seco y la temperatura fresca. El invierno, de diciembre a julio, es muy lluvioso y caluroso.

La Hidrografía: La red fluvial de esta provincia es extensa; los ríos nacen en la cordillera occidental de los Andes, el principal es el Babahoyo con sus afluentes San Pablo y Caracol; también recibe las aguas de los ríos Pueblo viejo, Vinces, Zapotal y Yaguachi, con los que se une al Daule y forman el Guayas. Los Atractivos Turísticos que posee como paisajes o relieves del Cantón Urdaneta, se encuentra adornados principalmente por ríos y cerros, donde la flora y fauna cautivan con su belleza y esplendor a quienes admirados contemplan su delicado equilibrio natural.

Los Recursos Naturales de Urdaneta como cantón agrícola destacan en la producción de los siguientes recursos: cacao, café, banano, arroz, pesca, maíz, frejol, y ganadería entre otros los mismos que son de abastecimiento interno y de exportación. (Navarrete, 2011)

1.2.2 Mapa geográfico del cantón Urdaneta



Figura 1 Mapa de cantón Urdaneta
Fuente: (MAGAP, 2017)

1.6. Descripción de la parroquia Catarama

1.6.1 Mapa aéreo de la parroquia

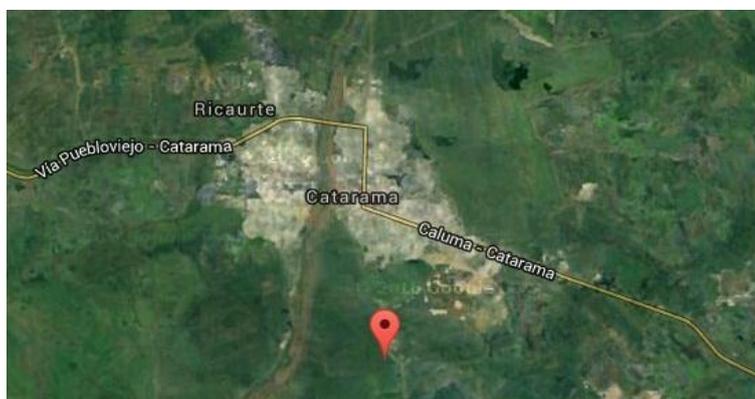


Figura 2 Mapa de Catarama

Fuente: Por el autor, tomado de google.com.ec/maps. 2013

1.6.2 Origen

El nombre de la cabecera Cantonal así como el del río que la baña, tienen su origen en una pequeña planta denominada Catarama, las mismas que pertenecen a las del tallo trepador pubescente lleno de espinas, hojas redondas y de una florecilla azul en forma de campana.

1.6.3 Población

Según Teresa Bricio Aquino Ex Concejala 2014 menciona que la población de Catarama es de 12,320 habitantes. Aunque la diferencia no es extensa, el género masculino ocupa un porcentaje mayor al género contrario siendo del 51,11% mientras que el género femenino tiene una población del 49,89%. En relación a la población total

del Cantón Urdaneta la población de Catarama representa el 29,36 del universo cantonal.

1.6.4 Número de recintos de la Parroquia Catarama

En la siguiente tabla se muestra el número de recinto en la parroquia Catarama:

RECINTOS DE CATARAMA	
Número de Recinto	Parroquia/Recinto
1	Cooperativa 70
2	El Limón
3	Golgota
4	La Irene
5	La Julia
6	La Loma
7	Los Mates
8	Nor Corosal
9	Recinto Belén
10	San Agustín
11	San Antonio del Río
12	San Luis Río Nuevo
13	El Guayabo

Tabla 1 Número de recintos de la parroquia Catarama

Fuente: Elaborado por el autor 2010

1.6.5 Datos generales de Catarama

1.6.5.1 Barrios.

Ciudadela 16 de Julio, La Cancha, La Planta, Los Sauces, Agua Potable, Sur Occidente, Noroccidente, Las Acacias, La Isla, La Rotonda, Los Ceibos, 28 de Noviembre.

1.6.5.2 Hidrografía.

Su río principal es el Catarama considerado el más caudaloso, sus afluentes El Zapotal o Caracol.

1.6.5.3 Clima.

Tiene un clima Mega Térmico Lluvioso el cual cubre totalmente toda la zona de la parroquia.

1.6.5.4 Transporte.

- **La Cooperativa de Transporte "San Pedro"** de Ricaurte, cubre la ruta Ricaurte – Pueblo viejo - Babahoyo y viceversa.
- **La Cooperativa de Transporte Caluma** pasa de tránsito por este cantón, siendo sus principales frecuencias Caluma, Ricaurte, Catarama, Pueblo Viejo, Babahoyo, Guayaquil y viceversa. Su otra frecuencia es Caluma, Ricaurte,- Catarama, Quevedo, Santo Domingo, Quito y viceversa.

- **Tiempo aproximado de recorrido en bus**

Desde Caluma:	25 minutos
Desde Babahoyo:	1 hora
Desde Guayaquil:	2 horas 15 minutos
Desde Ventanas:	30 minutos
Desde Quito:	7 horas

1.6.6 Historia de Catarama

(Moreira, 2015) Relata que en el año 1606 según el censo publicado por Torres de Mendoza tenía registros de pueblos indios que hoy en día se encuentran bajo en nombre de Catarama, Charapotó, Manta, Jipijapa y Picoazá y que en aquel tiempo pertenecían al distrito de Puerto Viejo que actualmente es conocido como la provincia de Manabí.

Pueblos indios	Tributarios	Libres	Casados	Viudos	Niños	Niñas	Total
<u>Parcialidades</u>							
<u>CATARAMA</u>							
Catarama	16	4	18	3	16	16	73
Conchichigua	4	1	5	2	7	5	24
Coalle	7	1	8	1	6	7	30
Panlagua	2	1	3	1	3	4	14
Chondana	3	1	4	2	4	2	16

Tabla 2 Referencia de Censo en Catarama
Fuente: Ernesto Moreira 2010

Se extendió la teoría sobre la explotación que sufrieron los indios por parte de los españoles, debido a este acontecimiento cruel aquellos pobladores se vieron en la necesidad de huir abandonando sus tierras. Se estima que en el año de 1772 se conocía el primer asentamiento de Catarama, en las playas de Ojiva, Luzinibuí, Caracol y Las Piedras encabezado por Manuel Chaso señor de los indios colorados.

En 1784 se le conocía como "Punta de Catarama" por tener un nivel un tanto elevado, debido a esto por ese lugar empezaba un trazo para abrir un posible camino que conecte la sierra con Guayaquil.

En 1860 Catarama toma el nombre de "Puerto de Catarama" debido a la afluencia de embarcaciones que navegaban en río con su mismo nombre, este acontecimiento generó la necesidad de construir las primeras casas formando así un recinto.

Los nombres de sus fundadores son: Rodolfo Salazar, Antonio Olvera, Sra. Jesús Vines de Olvera, Tomás Casal, Simón Aspiazu, Francisco Santillán, Pascual Márquez, Matías González, Juan José Guerra, Manuel Cornejo, Matías Castro, Damián Morales,

Thomás Macías, Vicente Santistevan, José María Vilches (colombiano), Domingo Vilches, María Regina Boza y Tomás García.

En el año de 1867, el agrimensor americano de apellido Dillon, visitó estas tierras en compañía del Dr. Bartolomé Huerta, con

el propósito de realizar una medición de terrenos para la división y partición del testamento del Dr. Pedro C. Salazar, este americano vivía en la casa del señor José María Vilches mientras realizaba su trabajo. Asombrado por la increíble naturaleza y paisaje, especialmente después que tuvo la oportunidad de contemplar el majestuoso Chimborazo, le comentó a Rodolfo Salazar que estaba dispuesto a hacer un plano sin costo, si hubiera gente que quisiera hacer de este lugar, un pueblo organizado. Don Rodolfo Salazar convocó a los habitantes para informarles de la propuesta del señor Dillon, ellos acudieron presurosos y después que se enteraron del propósito de dicha reunión, accedieron entre todos a donar terrenos hasta llegar a la cantidad de 800 metros de longitud por 500 metros de latitud, este ofrecimiento se oficializó por medio de una escritura pública que se la suscribió ante el escribano José Francisco Bohórquez en el cantón Pueblo viejo. Gabriel García Moreno en el año de 1874 elevó el recinto de Catarama a parroquia eclesiástica y en el mes de julio de 1875 a la categoría de parroquia civil del cantón Pueblo viejo. (Moreira., 2015)

1.7 Turismo gastronómico en el Ecuador

Así como las leyendas, refranes, música, coplas y manifestaciones culturales; las tradiciones culinarias también forman parte del patrimonio cultural, que en su conjunto identifican a sus habitantes, en donde la gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una

gran variedad de sabores y aromas propios, que se basan en mezclas y fusiones de tradiciones que han pasado de generación en generación a través de los años.

Las variedades de platos que existen en las diferentes cocinas del Ecuador, es muy amplia, además debido a la extensión de su territorio, un turista puede disfrutar de un desayuno a la orilla del mar en la Costa, disfrutar de un cálido almuerzo en la alta montaña, y en la noche probar una exótica cena en la Amazonía.

Dentro de los productos más utilizados en la elaboración de platillos se encuentran las papas, el verde, el maíz, la yuca, frijoles, frutas, carnes de cerdo, res y pollo condimentadas con especias locales como el perejil, el ají y el cilantro, que son elementos claves en los menús diarios de los ecuatorianos. (Caldas, 2008)

También se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo con la intención de obtener nueva información y experiencia que satisfaga sus necesidades culturales. Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsquedas de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar; para indagar se debe considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar.

La gastronomía no es solamente el acto de probar los platos lo que trae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos

asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones como esta temática. Este tipo de visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia y subyacente. (Rondón, 2016)

1.8 Marco legal

La falta de políticas y normativas claras y aplicación estricta de las ordenanzas que tienen que ver con el control de operadores de turismo y abuso de precios pueden afectar al turismo de una comunidad que está en etapa de resurgir, también se requiere de políticas públicas para el turismo comunitario y de regulación de la categorización de todos los servicios turísticos ya que los costos de operación de los mismos son elevados, para eso en este proyecto se tomó como referencia algunas leyes que amparan al turismo como lo son el PLANDETUR 2020, la ley de turismo expuestos a continuación.

1.8.1 Institucionalidad

- El turismo no es una política de Estado de alta prioridad.
- Falta de una gestión clara por parte de la Cámara de turismo en la región lo que genera resistencia de los empresarios a afiliarse.
- En los sectores público y comunitario se percibe una influencia de intereses políticos en la toma de decisiones.
- El ámbito de acción entre los municipios y administraciones locales, no está claro y bien definido, provocando intersección de competencias.
- Falta de recurso humano especialmente en Sucumbíos y Morona Santiago de manera permanente, por parte del Ministerio de Turismo.

1.8.2 Descentralización

- La Descentralización Turística a nivel cantonal y provincial brinda mayores oportunidades para el desarrollo local, a pesar de esta importante herramienta, existe una falta de clarificación de competencias entre las diferentes instituciones, a la vez se percibe una alta influencia política en la toma de decisiones de los sectores público y comunitario, quienes no se empoderan de los procesos de planificación turística.

1.8.3 Turismo comunitario

Con referencia al turismo comunitario se tiene que este existe hace 20 años en el Ecuador, el sector está reconocido en la Ley de Turismo y cuenta con representación en el Consejo Consultivo de Turismo. (Ministerio de Turismo, 2007)

- La Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FEPTCE) concibe el turismo comunitario como “toda actividad turística solidaria que permite la participación activa de la comunidad desde una perspectiva intercultural, manejo adecuado del patrimonio natural y valoración del patrimonio cultural, basados en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales.
- Según la FEPTCE el turismo comunitario es una forma de gestión del turismo y no una modalidad (se reconoce como turismo vivencial, dentro de la tendencia de turismo alternativo), lo que significa que:

- La comunidad se encarga del diseño, comercialización y promoción
- Las ganancias son redistribuidas en la comunidad en obras de infraestructura, salud y educación.
- Los aportes del turismo comunitario son múltiples, entre los principales esfuerzos son:
 - Ofrece una experiencia vivencial personalizada a los turistas
 - Contribuye al Buen Vivir de las comunidades
 - Defiende la naturaleza
 - Crea fuentes alternativas de trabajo
 - Utiliza productos locales que fortalecen las cadenas de valor
 - Revaloriza las culturas ancestrales
 - Genera interculturalidad solidaria e intercambio respetuoso de vidas y saberes.

1.8.4 Capítulo VII de los incentivos y beneficios en general

Art. 26.- Las personas naturales o jurídicas que presenten proyectos turísticos y que sean aprobados por el Ministerio de Turismo, gozarán de los siguientes incentivos:

1. Exoneración total de los derechos de impuestos que gravan los actos societarios de aumento de capital, transformación, escisión, fusión incluidos los derechos de registro de las empresas de turismo registradas y calificadas en el Ministerio de Turismo. La compañía beneficiaria de la exoneración, en el caso de la constitución, de una empresa de objeto turístico, deberá presentar al municipio respectivo, la Licencia Única de Funcionamiento del respectivo año, en el plazo de 90

días contados a partir de la fecha de su inscripción en el Registro Mercantil del Cantón respectivo, caso contrario la municipalidad correspondiente emitirá los respectivos títulos de crédito de los tributos exonerados sin necesidad de un trámite administrativo previo. En el caso de los demás actos societarios posteriores a la constitución de la empresa, la presentación de la Licencia Única de Funcionamiento de la empresa turística será requisito previo para aplicar, la exoneración contemplada en el presente artículo;

2. Exoneración total de los tributos que graven la transferencia de dominio de inmuebles que se aporten para la constitución de empresas cuya finalidad principal sea el turismo, así como los aportes al incremento del capital de compañías de turismo registradas y calificadas en el Ministerio de Turismo. Esta exoneración comprende los impuestos de registro y alcabala así como sus adicionales tanto para el cliente como para la empresa que recibe el aporte. Estos bienes no podrán ser enajenados dentro del plazo de 5 años, desde la fecha del respectivo contrato, caso contrario se gravará con los respectivos impuestos previamente exonerados con los respectivos intereses, con excepción de que la enajenación se produzca a otro prestador de servicios turísticos, calificado, así mismo, por el Ministerio de Turismo.

3. Acceso al crédito en las instituciones financieras que deberán establecer líneas de financiamiento para proyectos turísticos calificados por el Ministerio del ramo. Las instituciones financieras serán responsables por el adecuado uso y destino de tales empréstitos y cauciones.

Art. 27.- Las personas naturales o las sociedades o empresas turísticas que cuenten con proyectos calificados; previo el informe favorable del Ministerio de Turismo, tendrán derecho a la devolución de la totalidad del valor de los derechos arancelarios, excepto el impuesto al valor agregado (IVA), en la importación de naves aéreas, acuáticas, vehículos y automotores para el transporte de turistas nacionales o extranjeros, por un periodo, de diez años para la primera categoría y cinco años para la segunda categoría. Este beneficio se concederá siempre y cuando no exista producción nacional, cuenten con licencia de funcionamiento vigente otorgada por la autoridad competente y se cumplan los requisitos del Reglamento Especial, que se dicte sobre la materia. Igual tratamiento tendrán las importaciones de equipos, materiales de construcción y decoración, maquinaria, activos de operación y otros instrumentos necesarios para la prestación de servicios turísticos determinados en esta Ley. El Ministerio de Turismo, una vez comprobado el uso y destino de esos bienes solicitará a la Corporación Aduanera Ecuatoriana (CAE) la emisión de las notas de crédito correspondientes.

Art. 28.- Los gastos que se reembolsen al exterior por concepto de campañas de publicidad y mercadeo, sea está impresa, radial, televisiva y en general en otros medios de comunicación; material impreso publicitario y su distribución; alquiler, atención, diseño y decoración de stand; suscripción a centrales y servicios de información, reserva y venta de turismo receptivo; inscripciones y afiliaciones en seminarios, ferias y eventos para promocionar turismo receptivo; directamente relacionados con actividades de turismo receptivo incurridos en el exterior por las empresas turísticas, serán deducibles para efectos de la determinación de la base imponible del impuesto a la renta ni se

someten a retención en la fuente. Estos gastos no requerirán de certificación expedida por auditores independientes que tengan sucursales, filiales o representación en el país, pero deberán.

Art. 29.- Las comisiones a las que se refiere al artículo 13, numeral 4 de la Ley de Régimen Tributario Interno pagadas para la promoción del turismo receptivo, no podrán exceder del ocho por ciento sobre el monto de las ventas. Sin embargo, en este caso, habrá lugar al pago del impuesto a la renta y a la retención en la fuente que corresponda, si el pago se realiza a favor de una persona o sociedad relacionada con la empresa turística, o si el beneficiario de esta comisión se encuentra domiciliado en un país en el cual no exista impuesto sobre los beneficios, utilidades o renta. El Servicio de Rentas Internas establecerá el procedimiento para la entrega de la información sobre estos pagos.

Art. 30.- Los turistas extranjeros que durante su estadía en el Ecuador hubieren contratado servicios de alojamiento turístico y/o adquirido bienes y los lleven consigo al momento de salir del país, tendrán derecho a la restitución del IVA pagado por esas adquisiciones, siempre que cada factura tenga un valor no menor de cincuenta dólares de los Estados Unidos de América US \$ 50,00.

El reglamento a esta Ley definirá los requisitos y procedimientos para aplicar este beneficio. También contemplará los parámetros para la deducción de los valores correspondientes a los gastos administrativos que demanda el proceso de devolución del IVA al turista extranjero.

Art. 31.- Los servicios de turismo receptivo facturados al exterior se encuentran gravados con tarifa cero por ciento del impuesto al valor agregado de conformidad con la Ley de Régimen Tributario Interno. Estos servicios prestados al exterior otorgan crédito tributario a la compañía turística registrada en el Ministerio de Turismo, en virtud del artículo 65, numeral 1 de la referida Ley. Para el efecto deberá declarar tales ventas como servicio exportado, y entregar al Servicio de Rentas Internas la información en los términos que dicha entidad exija. El crédito tributario será objeto de devolución por parte del Servicio de Rentas Internas.

El impuesto al valor agregado pagado en las adquisiciones locales o importaciones de los bienes que pasen a formar parte de su activo fijo; o de los bienes, de las materias primas o insumos y de los servicios necesarios para la producción y comercialización de dichos bienes y servicios, que no sean incluidos en el precio de venta por parte de las empresas turísticas, será reintegrado en un tiempo no mayor a noventa días, a través de la emisión de la respectiva nota de crédito, cheque u otro medio de pago. Se reconocerán intereses si vencido el término antes indicado no se hubiese reembolsado el IVA reclamada. El valor que se devuelva por parte del Servicio de Rentas Internas por concepto del IVA a estos exportadores de servicios en un período, no podrá exceder del doce por ciento del valor de los servicios exportados efectuados en ese mismo período. El saldo al que tenga derecho y que no haya sido objeto de devolución será recuperado por el exportador de servicios en base a exportaciones futuras.

Capítulo II

Metodología de la investigación

2.1 Definición

La metodología es el conjunto de acciones destinadas a describir y analizar el fondo del problema planteado, a través de procedimientos específicos que incluye las técnicas de observación y recolección de datos, determinando el “cómo” se realizará el estudio, esta tarea consiste en hacer operativa los conceptos y elementos del problema que estudiamos.

Así mismo Arias explica el marco metodológico como el “Conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que se emplean para formular y resolver problemas”. Este método se basa en la formulación de hipótesis las cuales pueden ser confirmadas o descartadas por medios de investigaciones relacionadas al problema. (Arias, 2006)

2.2 Beneficios

1. Gracias a la perspectiva metodológica los proyectos de investigación, se precisan de manera clara, aplicando los métodos, instrumentos y técnicas estadísticas para la recolección de la información, considerando las particularidades y los límites de cada uno de éstos, atendiendo las características del hecho en estudio, que en su conjunto permitan obtener y recopilar los datos que estamos buscando.

2. La metodología de la investigación conduce a resultados más precisos, ya que al calcular la población y muestra en el proyecto en estudio los errores debido a equivocaciones y descuidos son más fáciles de controlar en la muestra.
3. Permite la obtención de toda la información deseada, esto sólo se puede lograr con una buena selección de la misma, un trabajo cuidadoso y de alta calidad en la recogida de los datos.
4. El procesos metodológico permite establecer estadísticas básicas para todo tipo de investigación y su uso dependerá en gran parte del tipo de estudio a utilizar según sea el caso.

2.3 Metodología a Utilizar

2.3.1 Metodología Cualitativa

La metodología cualitativa es aquella empleada para abordar una investigación dentro del campo de las ciencias sociales y humanísticas. Como tal, se enfoca en todos aquellos aspectos que no pueden ser cuantificados, es decir, sus resultados no son trasladables a las matemáticas, de modo que se trata de un procedimiento más bien interpretativo, subjetivo, en contraposición con la metodología cuantitativa. Su método de razonamiento es inductivo: va de lo particular a lo universal. En su caso, se accede a los datos para su análisis e interpretación a través de la observación directa, las entrevistas o los documentos. (Significados, 2014)

La utilización de este método de investigación tiene como finalidad la obtención de toda la información necesaria y disponible para el desarrollo del proyecto en estudio, por medio de encuestas realizadas y la observación se pondrá en marcha la propuesta de difusión de la gastronomía tradicional de la parroquia de Catarama.

2.4 Técnica de recolección de información

El éxito de una investigación descansa en buena parte en la pertinencia de las técnicas seleccionadas para la recolección de información, así como en la idoneidad de los instrumentos utilizados para tal fin. Al respecto Arias, señala que la técnica de recolección representa el conjunto de procedimientos o formas utilizadas en la obtención de la información necesaria para lograr los objetivos de la investigación. (Arias, 2006)

Por otro lado las técnicas de recolección de datos se definen como el “procedimiento más o menos estandarizado que se ha utilizado con éxito en el ámbito de la ciencia”, es decir cualquier recurso del que pueda valer el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos la información. (Ramírez, 2007)

Los tipos de técnicas de recolección de datos utilizadas en este estudio son las siguientes:

2.4.1 Técnica de observación

La técnica de observación puede ser utilizada de manera natural, por ejemplo, al observar conductas tal y como suceden en su medio natural, o en base a un plan estructurado, por ejemplo, al crear situaciones en donde podamos observar el comportamiento de los participantes. (Kinter., 2013)

Se utilizó esta técnica al tener contacto con la cultura y tradiciones gastronómicas que yacen en cada lugar de la parroquia de Catarama.

2.4.2 Técnica de la Encuesta

La encuesta es una técnica basada en entrevistas, a un número considerable de personas, utilizando cuestionarios, que mediante preguntas, efectuadas en forma personal, telefónica, o correo, permiten indagar las características, opiniones, costumbres, hábitos, gustos, conocimientos, modos y calidad de vida, situación ocupacional, cultural, etcétera dentro de una comunidad determinada.

Puede hacerse a grupos de personas en general o ser seleccionadas por edad, sexo, ocupación, dependiendo del tema a investigar y los fines perseguidos. Por ejemplo, una encuesta sobre los gustos de los adolescentes, incluirá solo a personas de ese sector de edad, aunque podría hacerse a personas de otras edades, para comparar si coinciden lo que los adultos creen que les gusta a los jóvenes, con sus preferencias reales. Son de menor alcance que los censos, y tienden a contemplarlos.

Algunos autores han manifestado diversas definiciones referidas a la población, expresadas de la siguiente manera:

Es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación; esta queda delimitada por problema y por los objetivos del estudio”. (Arias, 2006).

“Es la colección total de objeto o personas a estudiar, a partir de la que se extrae una muestra”. (Levin, 1998).

Esta técnica de investigación fue utilizada en el estudio ya que dio lugar a la obtención de características comunes para propiciar los datos, que son susceptibles a alcanzar los resultados deseados. Cabe destacar que la población constituye el objeto de la investigación, siendo el centro de la misma y de ella se extrae la información requerida para el estudio respectivo.

2.5 Objetivos de la investigación

La implementación de la investigación de campo es primordial en el desarrollo de este estudio. Mediante el uso de este proceso se garantiza la recolección de información que abarquen temas gastronómicos, de tal manera que mediante el análisis de datos se obtenga una constancia del nivel de conocimiento que tienen los pobladores con respecto al tema.

Para llevar a cabo esta recopilación se utilizará el método de la encuesta y análisis descriptivos a la muestra establecida por la población la parroquia de Catarama.

2.5.1 Objetivo general

Conocer cuáles son los platos típicos más representativos de la parroquia de Catarama por parte de los pobladores.

2.5.2 Objetivos específicos

- Determinar el nivel de influencia de la comida típica en los pobladores de la parroquia
- Conocer el nivel de conocimiento que tiene la población con respecto a la gastronomía típico de Catarama
- Determinar las características de la gastronomía de la parroquia
- Determinar las posibles causas que ha ocasionado la perdida de información de platos tradicionales.
- Determinar si existe un interés por parte de los pobladores, en rescatar sus recetas autóctonas.

2.6 Población Grupo Objetivo

2.6.1 Población

Dentro de toda investigación, es importante establecer cuál es la población en estudio; bien sea individuos, objetos, entre otros, que poseen una característica común y que estén claramente definidos para calcular las estimaciones en la búsqueda de información.

Según Arias la población “es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por problema y por los objetivos del estudio”.
(Arias, 2006)

Para el desarrollo del tema en estudio, la población estará conformada por el número total de habitantes de la Parroquia Catarama del Cantón Urdaneta. Por consiguiente se tiene una población objetivo de 12,320 habitantes y debido a que se conoce con exactitud la cantidad de personas que habitan en dicha parroquia se puede decir que la población es finita.

2.6.2 Determinación del tamaño de la Muestra

Muestra

Para el análisis de datos de proyectos de investigación, deben sintetizarse en muchos casos, el conjunto de sujetos con características semejantes, sometidos al estudio y agrupados con la denominación de la muestra. Por lo tanto, la muestra juega un papel muy importante en la investigación; puesto que representa la conducta del universo y de ella se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables que serán estudiada por el investigador.

Cabe destacar, que la muestra está conformada por el grupo de unidades que son parte de una población. En general 16 investigaciones, requiere que el investigador seleccione en su estudio, una muestra representativa ya que si trabaja con toda la población, esto sería engorroso a la hora de obtener la información. La representatividad en estadística se logra con el tipo de muestreo adecuado que siempre incluye la aleatoriedad en la selección de los elementos de la población que formarán la muestra.

2.6.3 Tamaño de la muestra

Los datos para el cálculo de la muestra de la población son los siguientes:

n= Muestra

N= Población total = 12,320

e= Margen de Error admisible 0.05

Z_C = Para un nivel de confianza de 95% el Z crítico será de 1.96

p = Probabilidad de que las personas sean encuestadas.

q = Probabilidad de que las personas no sean encuestadas.

A pesar de que es una población finita la muestra es aleatoria es por ello que la probabilidad de ser o no encuestado es la misma la cual es equivalente a un 50%, es decir, un 0,5 de probabilidad. El cálculo de la muestra viene dada por la siguiente fórmula:

$$n = \frac{p \cdot q \cdot N}{\left(\frac{e}{Z_C}\right)^2 \cdot (N-1) + p \cdot q}$$

Sustituyendo los valores en la fórmula anterior:

$$n = \frac{0.5 \cdot 0.5 \cdot (12320)}{\left(\frac{0.05}{1.96}\right)^2 \cdot (12320-1) + (0.5 \cdot 0.5)} = 372,88 \approx 373$$

Para una población de 12320 habitantes el resultado de la muestra es de 373 personas a encuestar.

2.7 Investigación exploratoria de la agricultura de la Parroquia Catarama

2.7.1 Estudio de suelo de Catarama

Según el Ministerio de ambiente dice:

El suelo contiene una litología representada por terrazas y sedimento fluvial, representa el 59% del total del territorio, con una extensión de 19.535,058 Km², formación ubicada en la zona central del territorio. El 29,31% del territorio equivalente a una superficie de 9.605,004 km², cuya característica consiste en suelos profundos, arcillosos que permanecen inundados gran parte del año, ya que estos son propios de bajas planicies aluviales. (Ministerio de Ambiente, 2012)

El suelo es uno de los recursos más importantes para el desarrollo de la región y de manera particular el cantón. La referencia es el levantamiento de información del programa SIGTIERRAS de MAGAP, también el análisis se basó en la documentación existente y se concentró en la clasificación agrológica de las tierras.

2.7.2 Actividad agrícola

Según el Municipio de Urdaneta, la actividad agrícola está dividida en las siguientes categorías:

- └ **Cultivos Categoría C1a:** Estas tierras son aptas para el establecimiento de cultivos intensivos, donde pueden realizarse sembríos de: maíz, arboricultura tropical (frutales), fréjol, maracuyá, con buenos resultados. Las labores de mecanización y riego son muy fáciles. Esta unidad comprende todas las pendientes menores al 5% (zonas planas). Los suelos son profundos, textura, media, las condiciones son favorables para el establecimiento de una gama amplia de cultivos. El cantón dispone de tierras de estas condiciones 5.723 (Has) que corresponde al 15% de su superficie; la parroquia Catarama con 2.081 (Has) le representa el 45,79% de su territorio, Esta condición de sus territorios nos refleja que son tierras propensas para la agricultura, pero también propensas a las inundaciones por sus inmensas planicies.
- └ **Cultivos Categoría C1b:** El 23,36% del territorio cantonal 8.716,77 (Has) le corresponde a esta clasificación y a la parroquia Catarama le corresponde de esta clasificación 1.874,12(Has) que le representa el 40% de su territorio, esta categoría de suelo es propensa al establecimiento de cultivos adaptados al clima en condiciones naturales de: maíz, fréjol, zapallo, la rotación de cultivos. Esta unidad se localizan en pendientes menores de 5%; la limitación es ligera en lo que respecta a la textura fina a gruesa. Las labores de mecanización y riego son muy fáciles para todas las operaciones. Cultivos. (Municipio de Urdaneta;, 2015)

2.7.3 Productos de origen

2.7.3.1 Aguacate

Es un alimento que se puede conseguir en cualquier época del año, mide aproximadamente de 15 a 18 centímetros, su piel es verde y rugosa. Su consumo puede ser al natural, en ensaladas y sirve como acompañantes de platos fuertes.



Figura 3 Aguacate

Fuente: El Universo 2014

2.7.3.2 Zapote

Es una fruta que es destacada por su importante valor nutricional, por la gran cantidad de fibra que presenta.



Figura 4 Zapote

Fuente: Natursan 2015

2.8 Investigación exploratoria de la ganadería de la Parroquia de Catarama

2.8.1 Ganadería

2.8.1.1 Producción pecuaria

La producción pecuaria del cantón Urdaneta se basa en 4 especies: porcinos, equinos, aves y bovinos que según la sistema de producción de carne y leche menciona 3 tipos de raza de ganado bovino: criollo, mestizo y pura sangre. (Municipio de Urdaneta;, 2015).

Tabla 3 Ganadería

<u>Especies</u>	<u>Número</u>
Bovinos	7360
Porcinos	3626
Equinos	1720
Aves	53050

Fuente: Censo Agropecuario 2000

Elaborado por: Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Urdaneta

2.9 Biodiversidad de la Parroquia de Catarama

2.9.1 Estado de flora y fauna

El Cantón Urdaneta al igual que el resto del territorio de la provincia de Los Ríos y el Ecuador es muy rico en biodiversidad, posee una gran variedad de especies de flora y fauna silvestre. Pero la acción del hombre, unido al sistema económico y de apropiación de bienes para su propio beneficio ha impulsado la explotación de cultivos que le den mayores réditos económicos, promoviendo

acciones como: la tala, las quemas indiscriminadas, contaminación de las aguas y la disposición final de los desechos sólidos en botaderos a cielo abierto. (Municipio de Urdaneta;, 2015).

La implementación de cultivos exóticos, tales como Teca, Palma Africana, Banano y otras plantaciones agroindustriales han provocado el desplazamiento de varias especies nativas y que ahora se encuentren en un inminente proceso disminución y de desaparición.

2.9.2 Fauna

A principios de siglo comienza la migración de personas hacia la zona; particularmente a la zona alta, terrenos que estaban cubiertos por una abundante vegetación, selva subtropical que poco a poco se ha ido devastando para ampliar la frontera agrícola, y con el pasar del tiempo se fueron tomando los sectores donde hoy existen los recintos con un uso y abuso de los recursos naturales de estas tierras sin que exista un control por parte de las autoridades correspondientes, es por eso que en la actualidad los bosques nativos han iniciado un proceso de desaparición.

Esto ha ocasionado que se vaya perdiendo la flora y fauna nativa especialmente de la zona baja del cantón, un descenso en los caudales hídricos, sumado a esto, la erosión de los suelos han causado una baja producción. Por otra parte ha provocado cambios constantes en sus factores climáticos.

Mamíferos.

Los mamíferos son una clase de vertebrados amniotas homeotermos de sangre caliente que poseen glándulas mamarias productoras de leche con las que alimentan a las crías.

a. Guatusa.

Roedor de tamaño mediano su cuerpo mide entre 54 a 76 cm de largo a diferencia de otros roedores su cola es apenas visible, mide de 1 a 3 cm. Las hembras son más pequeñas que los machos, las patas están provistas de fuertes y afiladas garras. Siendo las posteriores más largas que las anteriores y están adaptadas para correr, el pelo de su cuerpo es de color negro con las puntas blancas, lo que le da un aspecto canoso. Ojos y orejas grandes. El juvenil es similar al adulto y se encuentra en peligro de extinción.



Figura 5 Guatusa

Fuente: Zoo San Martín 2013

Es un animal solitario y de poca interactividad, de hábitos nocturnos a partir de las cinco de la tarde a cuatro de la mañana. Restringido a áreas boscosas y de ríos con vados, llegan a pesar de 6,30 a 12 kilogramos y unos 80cm de largo. Se encuentra en peligro de extinción.



Figura 6 Guanta

Fuente: Marcelo Mena 2013

b. Venado

Es rumiante y herbívoro. Forrajea la vegetación para consumir hojas, brotes, frutos y semillas. Tiene hábitos crepusculares y pueden encontrarse en grupos de dos hasta 15 individuos. Las unidades sociales básicas son la hembra-cría, mientras que los machos juveniles y adultos forman grupos separados.



Figura 7 Venado

Fuente: Elías Rivera Rodríguez 2016

c. Sahino

También conocido como pecarí, pertenece a la familia de los jabalíes, su alimentación es a base de frutos, raíces, bulbos, rizomas y en ocasiones pequeños animales vertebrados e invertebrados. En Ecuador existen 2 especies: pecarí de collar y de labio blanco, su piel y carne han conllevado a la caza de este animal para la elaboración de platillos. Es una especie en peligro de extinción



Figura 8 Sahino

Fuente: Quito zoo 2005

d. Cuchucho

También conocido como coatí amazónico o *nasua nasua*, habita en bosques húmedos tropicales y subtropicales por lo que es común encontrarlos en la Amazonía y estribaciones orientales, su alimentación es basada en frutas, animales invertebrados y pequeños vertebrados. Es considerado un animal solitario aunque también se lo puede encontrar en manadas de hasta 30 individuos. Se encuentra en amenaza ya que es perseguido para ser utilizado como mascotas o por su carne que según fuertes creencia indican que es afrodisiaca.



Figura 9 Cuchucho

Fuente: Equipo IMciencia 2010

e. Armadillo

El armadillo habita en la costa norte y estribaciones noroccidentales del Ecuador, por ello es común encontrarlos en bosques primarios, aunque también se encuentran en bosques secundarios, son animales omnívoros cuya alimentación incluye

hierbas, pequeños vertebrados y principalmente invertebrados como insectos. Es muy reconocido por su armadura ósea de color amarillo y que a pesar de tener apariencia rígida es muy frágil.



Figura 10 Armadillo

Fuente: Equipo IMciencia 2010

f. Conejo

Estos animales muy parecidos a las liebres, viven en zonas arenosas permitiéndole elaborar sus madrigueras, su dieta es a base de vegetación. Por su carne y por ser considerado mascota es vulnerable a la caza.



Figura 11 Conejo

Fuente: Mammalia 2008

g. Tejón

El tejón tiene un cuerpo alargado con patas cortas y cola larga, mide entre 55 y 87 cm., su alimentación es a base de lombrices, insectos, frutos y ranas. Existen varios tipo de tejón como el malayo, asiático, tejón, etc. y depende del tipo para determinar su habitat.



Figura 12 Tejón
Fuente: Paxala 2009

2.10 Investigación exploratoria de la pesca de la Parroquia de Catarama

Gracias a su extensa red fluvial abundan diferentes variedades de peces entre los que se puede citar: róbalo, sábalo, bocachico, bagre, lisa. Estos se pescan durante todo el año y se destinan para consumo humano. Las labores de pesca se realizan a nivel artesanal mediante la utilización de pequeñas embarcaciones y el manejo de anzuelos, redes, atarrayas y bajíos. Se ha señalado que el desafortunadamente el uso de sustancias y métodos inapropiados e ilícitos destruyen grandes cantidades de peces y limitan un recurso alimenticio al alcance de la población asentadas en las orillas de los ríos. (Loor & Loor, 2000)

2.11 Investigación exploratoria del turismo de la Parroquia Catarama

2.11.1 Sitios turísticos

2.11.1.1 Playas del río Catarama.

Balneario de agua dulce ideal para los bañistas, usualmente desde el mes de julio a diciembre cuando el caudal del río Catarama desciende y quedan islotes de arenas, ideal para disfrutar un día soleado y refrescarse.

2.11.1.2 La iglesia de Catarama.

Iglesia dedicada a LA SEÑORA DEL CARMEN digna de ser visitada para admirar en su interior sus obras artísticas como el altar y su estructura y poder observar el gran reloj que marca todos los días la hora con el sonar del campanario.

2.11.1.3 Malecón.

Sitio ideal para relajarse disfrutando del paisaje y de su maravilloso río. Además se puede ejercitar realizando caminatas por el Malecón.

2.11.1.4 Parques.

CENTRAL: Calles Justino Landívar y Félix Vera

DE LA MADRE: Carlos Tola y Dr. Alfonso Ampuero

ROTONDA: Calles Alfonso Bustamante entre Concepción Landívar y Carlos Tola.

2.11.1.5 Monumentos.

La parroquia consta con 2 monumentos importantes: A la Madre y Al General Luis Urdaneta, ambos ubicados en la calle Carlos Tola

2.11.1.6 Fiestas.

El 11 de octubre normalmente tienen una duración de ocho días, pudiendo haber una ligera variación año a año en cuanto a eventos y tiempo de duración que es la fecha de cantonización.

2.11.1.7 Patronales.

En honor a Nuestra Señora del Carmen se celebra el 16 de julio de cada año.

2.12 Investigación exploratoria del Folklore de la Parroquia de Catarama

2.12.1 Cultura de Catarama

La cultura de Catarama se caracteriza por sus costumbres católicas muy arraigadas en los feligreses como es la costumbre de en el mes de julio ofrecer devoción a la Santa María madre de Jesús donde se inician con pregones por todo el pueblo para después en los siguientes días pasar el santo de barrio en barrio hasta así cubrirlos todos para luego el ultimo día llevar al santo a la iglesia y celebrar con una misa y en ocasiones con fuegos pirotécnicos y es en esa noche donde los habitantes del pueblo salen a pasear, comprar y disfrutar de los atractivos que para ese día llegan como juegos mecánicos, puestos de comida y carpas que tienen en venta un sin número de artículos variados. (Moreira E. , 2015)

2.12.2 Fiestas patronales

Festejos Por Virgen Del Carmen En Catarama

Cada año se realiza la fiesta en “honor a la Virgen del Cisne, la parroquia celebran esta fiesta religiosa con fuegos artificiales y una gran variedad de actividades

que van desde misas, procesiones, ferias gastronómicas hasta actividades deportivas.”
(La Hora, 2011)

2.13 Investigación exploratoria de la comida de la Parroquia de Catarama

2.13.1 Pechuga de pollo en palito

También conocido como chuzos o pichos, es un platillo básico cuyo ingrediente principal es la pechuga de pollo y el adobo a base de ajo, achiote, comino y en ocasiones se agrega naranja, dependiendo de la región donde se lo realice



Figura 13 Pechuga de pollo en palito

Fuente: Laylita 2016

2.13.2 Seco de pato

El seco de pato es uno de los platos típicos del cantón Urdaneta, su preparación se basa en el pato, verduras y esencias; uno de los ingredientes fundamentales de este platillo suele ser la chicha de jora. Se lo puede acompañar con arroz o yuca



Figura 14 Seco de pato

Fuente: El Comercio 2011

2.13.3 Caldo de gallina criolla

Es considerado uno de los caldos más ricos y nutritivos del Ecuador, su tiempo de cocción es entre 65 minutos.



Figura 15 Caldo de gallina criolla

Fuente: El Universo 2011

2.13.4 Gallo pinto

Este plato emblemático de las parroquias del Cantón Urdaneta, consiste en una presentación de variedad de cantidad de carnes como: carne de res asada, chanco, pollo y longaniza acompañados de arroz y menestra.



Figura 16 Gallo pinto

Fuente: Karen Urbina 2017

2.13.5 Tortilla de Yuca

Es uno de los platos típicos más fáciles de realizar en Catarama y es una buena opción para el desayuno de los pobladores. Sus ingredientes principales son la Yuca, huevo, queso rallado, aceite y sal al gusto.



Figura 17 Tortilla de Yuca
Fuente: La Hora 2016

2.13.6 Arroz con Menestra

El arroz con menestra y carne asada con patacón es la carta de presentación de la gastronomía guayaquileña. Un plato popular cuyo origen se remonta a la época de la conquista española y ha sido uno de los platos típicos de Catarama.



Figura 18 Arroz con Menestra
Fuente: El Universo 2015

2.13.7 Encebollado

Este plato es originario de las regiones costeras del Ecuador. A los pobladores de la parroquia les gusta lo sano y delicioso que es el encebollado. Es un caldo de pescado que contiene yuca y cebolla colorada encurtida. El jugo (caldo) del encebollado es elaborado con yuca licuada, condimentos como el ají en polvo y otras especias. Generalmente, el pescado utilizado para preparar el encebollado es la albacora, aunque también se suele utilizar atún, picudo y otros.

Ilustración 19 Arroz con Menestra



Figura 19 Encebollado

Fuente: El Universo 2016

2.13.8 Caldo de Pata

Ecuador es un país con una gran diversidad de sopas dentro de su inventario gastronómico y uno de los platos representativos de Catarama es sin duda el caldo de pata, una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados del tradicional mote. Sus ingredientes principales son la Pata de res, perejil, cebolla blanca, aceite y sal al gusto.



Figura 20 Caldo de Pato

Fuente: vivirecuador 2015

Capítulo III

Análisis de resultados

3.1 Propuesta de difusión

3.1.1 Antecedentes

Desde que se dio a conocer a Catarama como parroquia civil en julio de 1875, los pobladores han tratado de mantener las costumbres, preservar sus tierras y la diversidad que ofrece este pueblo ubicado en el cantón Urdaneta. A pesar de los constantes cambios que ha sufrido Catarama hasta ser considerada como una de las parroquias más importantes e influyentes del cantón Urdaneta ha generado en los habitantes a querer desarrollar los recursos que esta ofrece.

Su valor cultura arraigada a las costumbres religiosas, ha establecido a la parroquia como sitio ideal para la celebración de la Santa Madre de Jesús, la cual es acompañada de pequeños eventos que involucran ceremonias religiosas, degustación de comida y actividades recreativas.

Catarama fue conocida como Punta de Catarama hasta ser la parroquia que es hoy en día, los habitantes han tratado de mantener y mejorar el cuidado de sus tierras y bosques nativos para que pueda seguir ofreciendo la misma calidad y cantidad de alimentos que se han generado desde sus primeros habitantes.

Depende del cuidado y forma de cultivo de los alimentos para que puedan ser aprovechados sus nutrientes en la preparación de platos típicos de la zona. Catarama siempre se ha caracterizado por dar ese valor nutricional y de antaño en la preparación de sus platillos.

El conocimiento de estos platos que incluyen los ingrediente, preparación y porciones han sido difundidos por los habitantes de la parroquia de generación en generación.

3.1.2 Matriz FODA

	FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
COMPONENTE GASTRONÓMICO	<p>F1. Su variedad gastronómica se destaca por los aspectos culturales que representa la Parroquia</p> <p>F2. Los platos que se preparan en la parroquia son elaborados con alimentos propios de los cultivos de Catarama</p>	<p>O1. La antigüedad y particularidad de los platos llama la atención de los turistas a desarrollar turismo gastronómico en la Parroquia</p> <p>O2. La parroquia participa en el Plan de Desarrollo Ordenamiento el cual promoverá la reconversión de cultivos para la producción de alimentos sanos</p>	<p>D1. La falta de difusión de los platos típicos ha conllevado a la pérdida de información sobre los platos más emblemáticos.</p>	<p>A1. El crecimiento y expansión de la comida extranjera opaca a los restaurantes y comedores que ofrecen un menú tradicional.</p>
COMPONENTE CULTURAL	<p>F1. Cada año durante las fiestas patronales, se realizan caminatas, actividades recreativas propias del sector</p>	<p>O1. El cantón Urdaneta cuenta con un Plan de Desarrollo y Ordenamiento donde incluye la participación de la parroquia Catarama</p>	<p>D1. Poca participación de los pobladores en los eventos culturales</p>	<p>A1. Los pobladores prefieren viajar a otros destinos durante las fiestas patrimoniales</p>

COMPONENTE TURÍSTICO	F1. La parroquia consta con servicios turísticos en el área de restauración F2. Catarama ha sido sede para participación de deportes náuticos, llamando la atención para los turistas	Ha sido sede de programas participativos como los enlace ciudadanos dados por el presidente del Ecuador, incentivando a la visita de la parroquia	D1. No se han realizado capacitaciones en el área turística a quienes tienen negocios en esta área	A1. No dispone de catastros turísticos en el área urbana y rural
COMPONENTE NATURAL	F1. Los bosques son recursos naturales de gran valor para los habitantes	O1. El Plan de Desarrollo y Ordenamiento del cantón Urdaneta presenta un programa para cuidado y rescate de los bosques de Catarama	D1. Existe poca importancia de los habitantes en cuidar los bosques naturales	A1. Pérdida de especies nativas de la fauna y deterioro de la flora

Tabla 4 FODA

Fuente: Elaborado por el Autor

3.1.3 Matriz de Objetivos

	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DE OFENSIVA	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEFENSIVOS
COMPONENTES GASTRONÓMICOS	Se difundirá la información recopilada de carácter gastronómico por medio de ferias turísticas realizadas en las fiestas patronales de esta manera se tomará en cuenta como uno de los puntos principales de visita para realizar turismo Gastronómico	Involucrar las actividades de la parroquia de Catarama en cronogramas de participación turística como ferias de turismo. De esta manera se tiene un calendario de fechas en las que se pueden considerar para difundir información gastronómica de Catarama mediante ferias y eventos a través de la elaboración de planes estratégicos de difusión conforme a las ferias registradas en el calendario

Tabla 5 Matriz de Objetivos

Fuente: Elaborado por el Autor

3.2 Investigación de mercado

“La investigación de mercados debe de ser un proceso metodológico objetivo que refleje lo que realmente quiere el consumidor”. (Universidad Autónoma de Hidalgo, 2014). Este entendimiento será válido gracias al apoyo que genera la implementación de las variables para la toma de decisiones.

3.3 Análisis y resultados

3.3.1 Análisis de encuestas

1. ¿Consume usted comida típica ecuatoriana?

¿Consume usted comida típica	Cantidad	Porcentaje
Si	387	100%
No	0	0%
Total	387	1

Tabla 6 Consumo de comida rápida

Fuente: Elaborado por el Autor

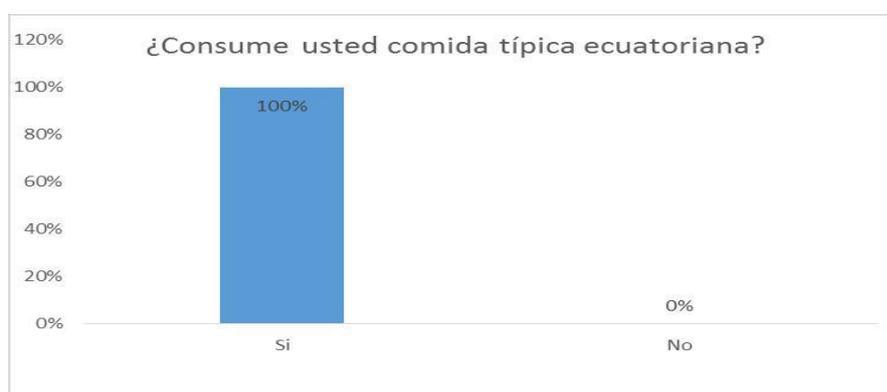


Gráfico 1 Consumo de comida ecuatoriana

Fuente: Elaborado por el Autor

De 387 encuestas realizadas a pobladores de la Parroquia de Catarama el 100% de ellos respondieron que si consumen comida típica propia del país. Demostrando que la comida típica está dentro de la dieta de los ecuatorianos principalmente de los habitantes de la parroquia Catarama.

2. ¿Qué tan frecuente consume usted comida típica?

¿Qué tan frecuente consume usted comida típica?	Cantidad	Porcentaje
Siempre	258	67%
Casi siempre	120	31%
Rara vez	9	2%
Nunca	0	0%
Total	387	1

Tabla 7 Frecuencia

Fuente: Elaborado por el Autor

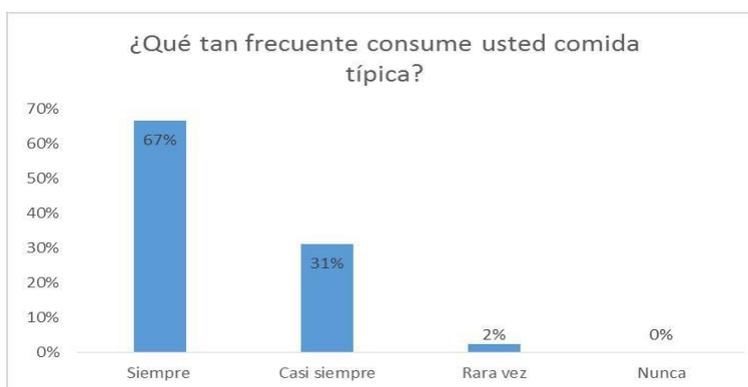


Gráfico 2 Frecuencia

Fuente: Elaborado por el Autor

Una gran cantidad del 67% de comuneros menciona que siempre se deleitan con comida típica, mientras que el 2% come rara vez este tipo de comidas. Se tiene una notable consideración e influencia de la comida típica como la base alimenticia de la parroquia.

3. ¿Cuánto conoce sobre la gastronomía típica que ofrece la Parroquia Catarama?

¿Cuánto conoce sobre la gastronomía típica que ofrece la Parroquia de Catarama?	Cantidad	Porcentaje
Mucho	42	11%
Poco	297	77%
Nada	48	12%
Total	387	1

Tabla 8 Conocimiento de la gastronomía

Fuente: Elaborado por el Autor

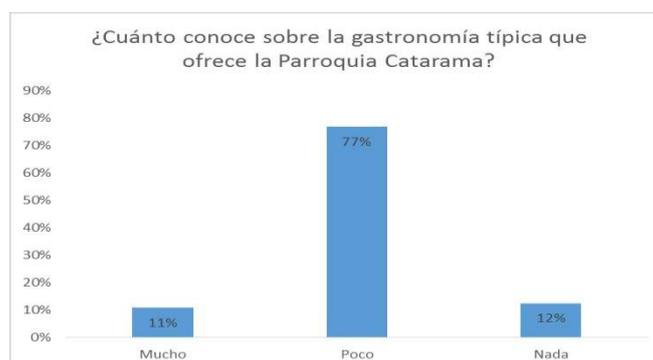


Gráfico 3 Conocimiento de la gastronomía

Fuente: Elaborado por el Autor

A pesar que los parroquianos tengan como primordial la comida típica el 77% de ellos conoce muy poco sobre la gastronomía específicamente de la parroquia Catarama, el 12% menciona que no conoce nada acerca de los platos principales de la zona. Solamente el 11% indica que tiene considerable información con la gastronomía del sitio. Sin embargo queda demostrado que cada vez son pocos quienes conocen esta información y que a medida que avance el tiempo puede ir desapareciendo este conocimiento.

Del siguiente listado de platos típicos de la Parroquia ¿Cuál conoce usted?

Del siguiente listado de platos típicos de la Parroquia de Catarama ¿Cuál conoce usted?	Cantidad	Porcentaje
Muchín de maduro	75	19%
Niños envueltos	35	9%
Muchin de yuca envuelto	49	13%
Pollo en palito	94	24%
Muchin de verde con chautiza azada	15	4%
Gallo pinto	93	24%
Total	387	1

Tabla 9 Conocimiento de platos típicos

Fuente: Elaborado por el Autor

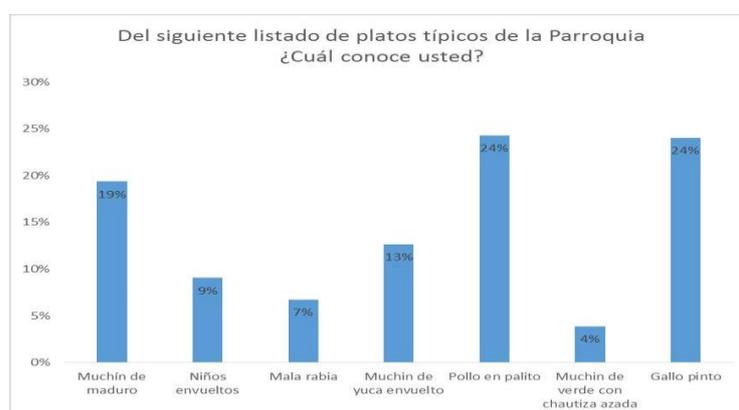


Gráfico 4 Conocimiento de platos típicos

Fuente: Elaborado por el Autor

Se presentó a los encuestados una lista de platos autóctonos de la parroquia, como resultado se obtuvo resultados muy variados. Los platos que son considerados principales y que han sido conocidos por gran cantidad de pobladores son el pollo en palito y gallo pinto, 24% cada uno, y el de menor conocimiento por los pobladores es el muchín de verde con chautiza. Teniendo en cuenta esta información el proyecto de graduación se puede enfocar en rescatar aquellos platos como muchín de maduro, niños envueltos, mala rabia y muchín de yuca envuelto y mantener el conocimiento de los platos ya conocidos.

5. ¿Según su criterio que cree usted que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?

¿Según su criterio que cree usted que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia Catarama?	Cantidad	Porcentaje
Su sabor tradicional	84	22%
La preparación mediante el uso de ingredientes cultivados en sus tierras	89	23%
La elaboración de platos únicos	135	35%
Su nivel nutricional	79	20%
Total	387	1

Tabla 10 Criterios

Fuente: Elaborado por el Autor

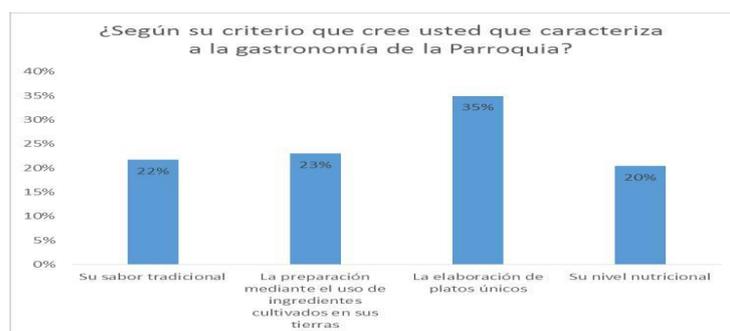


Gráfico 5 Criterios

Fuente: Elaborado por el Autor

Cada uno de los platos típicos de Catarama representa y ofrece diferentes beneficios, muchos de ellos desde el momento de la cocción de los alimentos hasta el momento de la degustación. Los gustos que genera el degustar cada plato son diferentes para cada uno de las personas, y el significado del platillo también; de una lista de factores el 35% de habitantes declara que la gastronomía de Catarama se caracteriza por ofrecer platos únicos que mezclan una gran variedad de sabores y aromas en un solo plato, no obstante los factores restantes suelen ser también caracterizar la gastronomía, hasta demuestran que cada plato goza con un alto nivel nutricional, 20%.

6. ¿Por qué cree usted que estos platos no son tan reconocidos a nivel nacional?

¿Por qué cree usted que estos platos no son tan reconocidos a nivel nacional?	Cantidad	Porcentaje
Por falta de difusión	219	57%
Desinterés de los pobladores ante la comida típica	55	14%
Introducción de comida extranjera	89	23%
Si son reconocidos	24	6%
Total	387	1

Tabla 11 Reconocimiento de platos

Fuente: Elaborado por el Autor

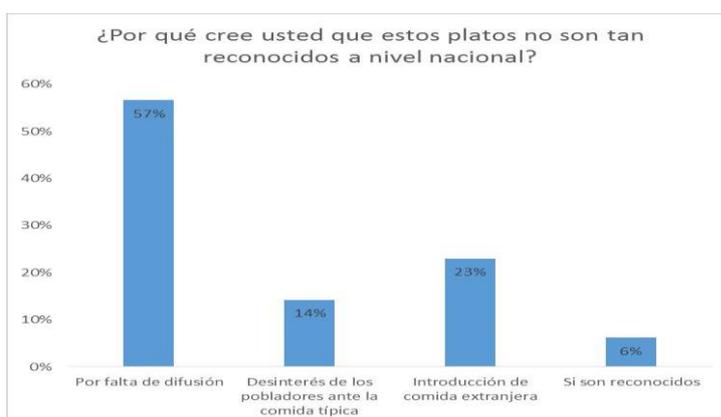


Gráfico 6 Reconocimiento de platos

Fuente: Elaborado por el Autor

Aunque en pocos volúmenes la gastronomía de Catarama es conocida dentro de la parroquia, no indica que los pueblos aledaños respondan de igual manera. Los pobladores especifican que la falta de reconocimiento gastronómico por los pueblos cercanos es dado por la inexistencia de la difusión de información, 57%. Sin embargo el 6% de habitante creen que los platos típicos de su tierra si son reconocidos a nivel nacional, pero no por ello se dejarán la importancia de mantener el reconocimiento ya existente.

7. ¿Estaría dispuesto a participar en capacitaciones que sirvan de guía para rescatar las recetas autóctonas de la parroquia?

¿Estaría dispuesto a participar en capacitaciones que sirvan de guía para rescatar las recetas autóctonas de la parroquia?	Cantidad	Porcentaje
Si	365	94%
No	22	6%
Total	387	1

Tabla 12 Participación de capacitaciones

Fuente: Elaborado por el Autor

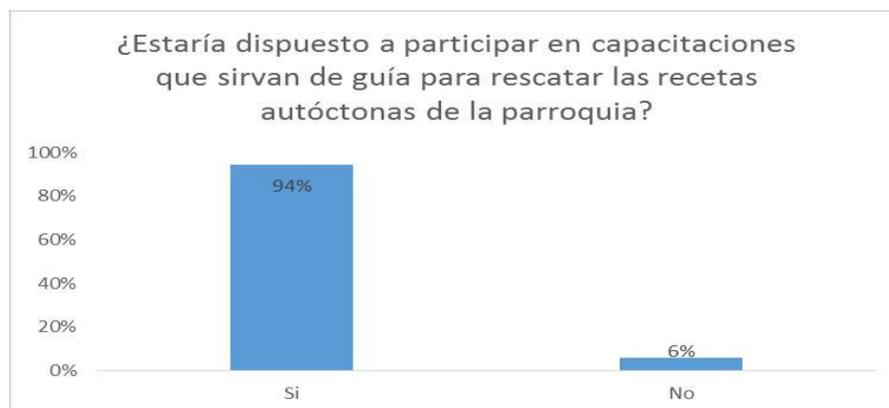


Gráfico 7 Participación de capacitaciones

Fuente: Elaboración propia.

Para el cumplimiento de los objetivos determinaos por el autor, se realizó un análisis de la importancia de las capacitaciones, para ello se preguntó a los catamareños si están interesados en la participación de capacitaciones para lo cual se obtuvo una gran aceptación del 94% de la población. Con este resultado se puede dar confianza a realizar programas de capacitación para el crecimiento de la parroquia,

8. **¿Estaría interesado en asistir a ferias gastronómicas realizadas en la Parroquia Catarama?**

¿Estaría interesado en asistir a ferias gastronómicas realizadas en la Parroquia Catarama?	Cantidad	Porcentaje
Si	345	89%
No	2	1%
Tal vez	40	10%
Total	387	100%

Tabla 13 Asistencia a ferias gastronómicas

Fuente: Elaborado por el Autor

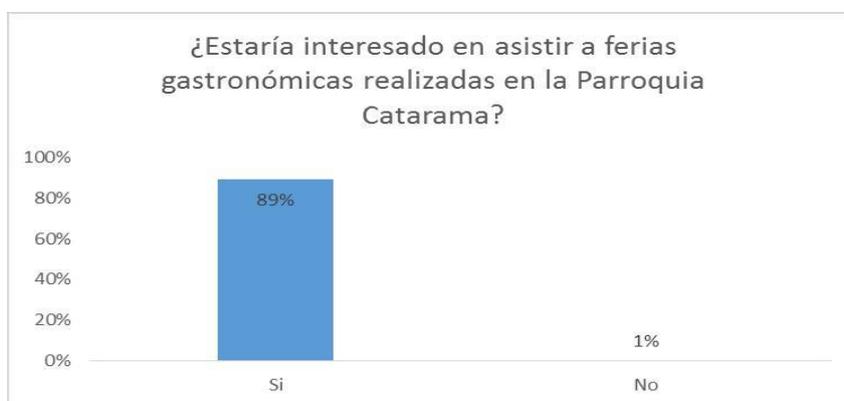


Gráfico 8 Asistencia a ferias gastronómica

Fuente: Elaborado por el Autor

En el tema de las capacitaciones se tiene una respuesta muy favorable del sector de Catarama, el 89% de ellos estaría de acuerdo en asistir a ferias gastronómicas dadas en su parroquia, y el 1% no está interesado. Ya teniendo como resultado que gane el sí, se deduce a que la implementación de ferias de carácter turístico tendrá gran acogida. La participación de los habitantes juega favorablemente en el crecimiento como parroquia.

9. ¿Es frecuente la llegada de turistas a Catarama?

¿Es frecuente la llegada de turistas a Catarama?	Cantidad	Porcentaje
Si	13	3%
No	300	78%
Solo en feriados	26	7%
Solo en fiestas patronales	48	12%
Total	387	1

Tabla 14 Frecuencia de turistas

Fuente: Elaborado por el Autor

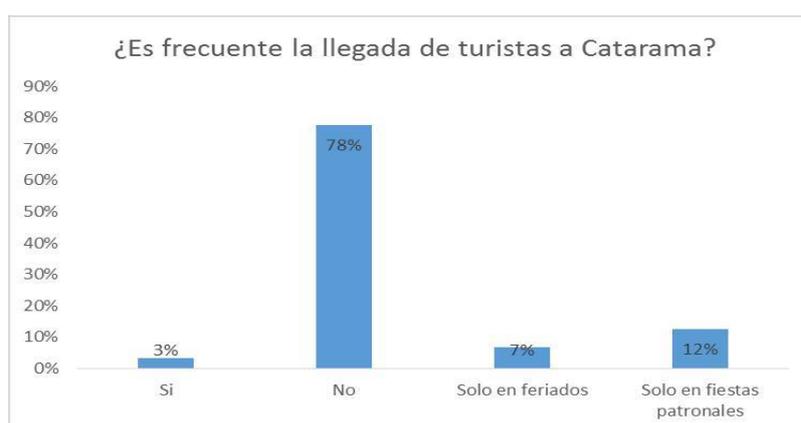


Gráfico 9 Frecuencia de turistas

Fuente: Elaborado por el Autor

Debido a la ausencia de registros de ingresos turísticos en Catarama, se recopiló dicha información de raíz, es decir con las observaciones de los pobladores. A pesar que Catarama es una fuente rica en gastronomía, el 78% de habitantes comentan que no hay ingresos de turistas a su parroquia, por muy debajo de esta respuesta se dice que si hay afluencia de turistas pero que sus visitas son solo en fiestas patronales, 12%. Es claro que a falta de no tener un registro y de no pertenecer a planes turísticos por empresas privados o publicada afecta directamente a la parroquia, y sus resultados son muy notables.

3.3.2 Análisis de entrevistas

Como parte de la investigación se buscó conocer detalles más específicos sobre los platos más representativos de la parroquia de Catarama así como su preparación; el enfoque de las entrevistas fue a 5 adultos mayor. Al realizar el análisis de los resultados de la entrevista, esta rescató el sentido real de los discursos por parte de los entrevistados, mediante la retroalimentación (Pérez, 2005).

En cuanto a los aspectos sociodemográficos se obtuvo que las edades de los entrevistados se encuentran entre el rango de 70 y 80 años de edad, en su totalidad pertenecen al género femenino, en cuanto a su cargo o función 3 de las entrevistadas han estado relacionadas con el área de alimentos desempeñando cargos como propietaria de comedor, cocinera de comedor industrial y ex propietaria de un restaurantes; dichos cargos fueron desempeñados desde muy corta edad por las mujeres de Catarama; las 2 entrevistadas restantes son amas de casa.

En la sección de información de platos típicos y su preparación se obtuvo los siguientes resultados:

Los platos típicos de Catarama que son de elección por la población de tercera edad son: el yapingacho, gallo pinto y caldo de salchicha. A pesar que estos platos típicos son degustados mayormente por la tercera edad, no han sido los más reconocidos desde su infancia; los platos típicos de Catarama que recoge toda la historia desde la infancia de los entrevistados son el muchín de chautiza, los niños envueltos, mala rabia, muchín de yuca y muchín de maduro. Como parte de la investigación se indagó la preparación de los platillos mencionados.

Cabe destacar que la preparación de dichos platos mantiene la misma preparación de cuando eran niños los pobladores de la tercera edad.

Preparación del muchín de chautiza

- Limpiar el pescado con limón y quitar la cabeza
- Colocar en un recipiente el pescado con sal y ajo molido
- Marinar por 15 minutos
- Rallar el verde y envolver con achiote
- Preparar un refrito con cebolla, tomate, pimiento, maní y hierbita (poco)
- Mezclar todos los ingredientes, el verde con el refrito y el pescado
- Envolver la mezcla en hojas de bijao
- Azar

Preparación de niños envueltos

- Hacer un refrito con cebolla, tomate, pimiento y ajo
- Agregar carne picada sal y pimienta
- Colocar huevos cocinados y pasas
- Cocinar las hojas de col en agua para manipularlas
- Colocar el relleno en las hojas de col
- Envolver
- Pasar la envoltura por huevos batidos y harina
- Freír a fuego lento

Mala rabia

- Recoger plátanos bien maduros
- Cocinar los plátanos hasta que cambien de color

- Majar los plátanos
- Al majado agregar jengibre, mantequilla, queso, papas y refrito de cebolla blanca
- Colocar la preparación en ollitas de barro
- Hornear caseramente con brasa por arriba y debajo

Muchín de yuca

- Rallar la yuca
- Exprimir la yuca para sacar parte del almidón
- Colocar sobre una tela
- Agregar sal
- Introducir la yuca en una funda para ser precocida en agua por 15 minutos

Muchín de maduro

- Pasar la hoja de plátano por fuego
- Limpiar la hoja con una toalla húmeda
- Aparte majar el maduro hasta que tenga consistencia de una masa
- Colocar el majado sobre la hoja junto con el relleno de trozos de queso
- Envolver y llevar sobre la parrilla para azar

De cada una de las recetas mencionadas, la preparación es propia de la parroquia de Catarama, los mismos que mencionan los entrevistados que deben de ser rescatados para múltiples propósitos. Los entrevistados aseguran que el rescate de las recetas y su preparación original permitirán que la población más joven pueda deleitarse con platos autóctonos y que a su vez genere conciencia de las delicias de Catarama las mismas que

poseen altos nutrientes y que por falta de difusión de la preparación de estos alimentos han ido desapareciendo.

3.4 Objetivos y finalidades

- El objetivo principal de la presenta propuesta, es difundir las gastronomía de Catarama mediante la elaboración de una investigación afondo de su gastronomía
- Tener constancia de cuáles son los platos típicos que se están perdiendo y conocer las casusas.

La finalidad de la propuesta es el rescate de la gastronomía típica mediante medidas de difusión que van acorde a las regularidades del turismo como son las participación en eventos de tal manera que serán los primeros pasos fuertes y legales en la incursión de la parroquia en el sector turístico

3.5 Plan de difusión y rescate

- Para la difusión como primer paso es la recopilación de historia, cultura, ingredientes y platos típicos que ofrece la parroquia mediante una encuesta bien estructurada.
- La información recopilada se presenta en una exposición de rescate y difusión de la gastronomía de Catarama, realizada en la misma parroquia. En orden a los resultados es la primera capacitación.
- Se realiza programas de capacitación para incluir una participación activa de los habitantes en eventos de rescate y difusión.

- Se difundirá la información recopilada en la primera feria gastronómica donde participará entidades reguladoras del turismo en el Ecuador y la parroquia como tal.

Para llevar a cabo la difusión de la propuesta se realizará las siguientes tareas, en el orden que se los estableció.

AÑO	FECHA (MES/AÑO)	ACTIVIDAD	LUGAR	PARTICIPANTES
2016	Diciembre	Recopilación de información de historia, cultura, ingredientes y platos típicos de Catarama	Parroquia Catarama y Guayaquil	Estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil
	Enero			
	Febrero			
2017	Marzo	Primera exposición de resultados de la investigación	Parroquia Catarama	Habitantes de la parroquia
	Abril	Elaboración de programas de capacitación a los habitantes bajo el tema gastronómico	Parroquia Catarama	Habitantes de la parroquia
		Mayo		
	Junio	Preparativos para feria gastronómica	Parroquia Catarama	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía
		Segunda capacitación	Parroquia Catarama	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía
	Julio	Presentación de feria gastronómica en fiestas patronales	Parroquia Catarama	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía y entidades turísticas
	Agoto	Tercera capacitación	Parroquia Catarama	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía
	Septiembre	Feria en FITE (Feria Internacional de Turismo en Ecuador)	Guayaquil	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía
	Octubre	Presentación de resultados de FITE	Catarama	Habitantes de Catarama y estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gastronomía

Tabla 15 Cronograma de difusión

Fuente: Elaborado por el Autor

3.6 Propuesta de rescate y difusión

3.6.1 Feria gastronómica

Se realiza una feria gastronómica recopilando información de platos típicos de Catarama, enfatizando en aquellos que han dejado de elaborarse. Por medio de la feria gastronómica se informa al ciudadano, visitante y turista la importancia de la gastronomía de Catarama.

La feria consta con presentación y degustación de los 4 platos típicos que se han rescatado mediante esta investigación: muchín de maduro, niños envueltos, mala rabia, muchín de yuca envuelto, por otra parte se informa la total perdida del plato de Muchin de verde con chautiza Asado y sus causas. De tal manera que genera en los habitantes y visitantes el valor significativo de los ingredientes.

Posterior a la feria gastronómica dada en Catarama, se tiene las bases para la preparación y participación de Catarama en la Feria Internacional de Turismo del Ecuador.

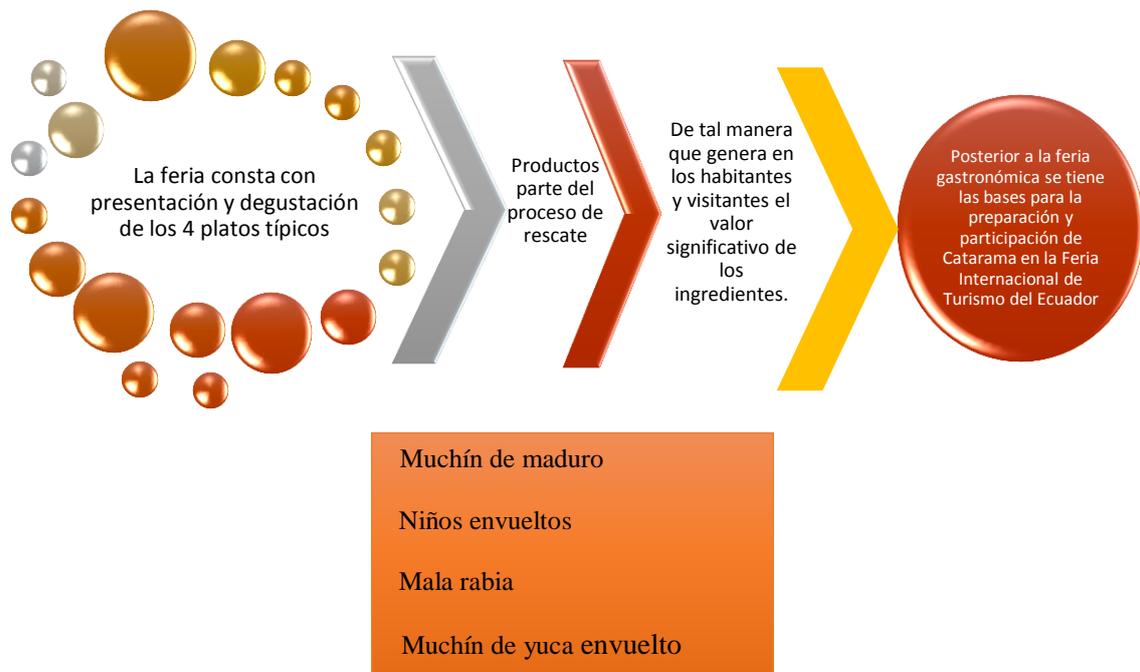


Figura 17 Capacitaciones

Fuente: Elaborado por los autores

3.6.2 Folletos

Como principal herramienta de publicidad y considerando el presupuesto, se ofrecerá folletos que contengan información de las ferias a realizarse, dichos folletos serán entregados dentro de la parroquia, y sus alrededores.

3.6.3 Capacitaciones

Los programas de capacitación implementados serán parte del programa de rescate y difusión, que permitirán a los habitantes no solo conocer cuáles son los platos

turísticos de la parroquia, sino también que implica su preparación y el valor agregado cultural.

El programa de capacitación tendrá los siguientes módulos:

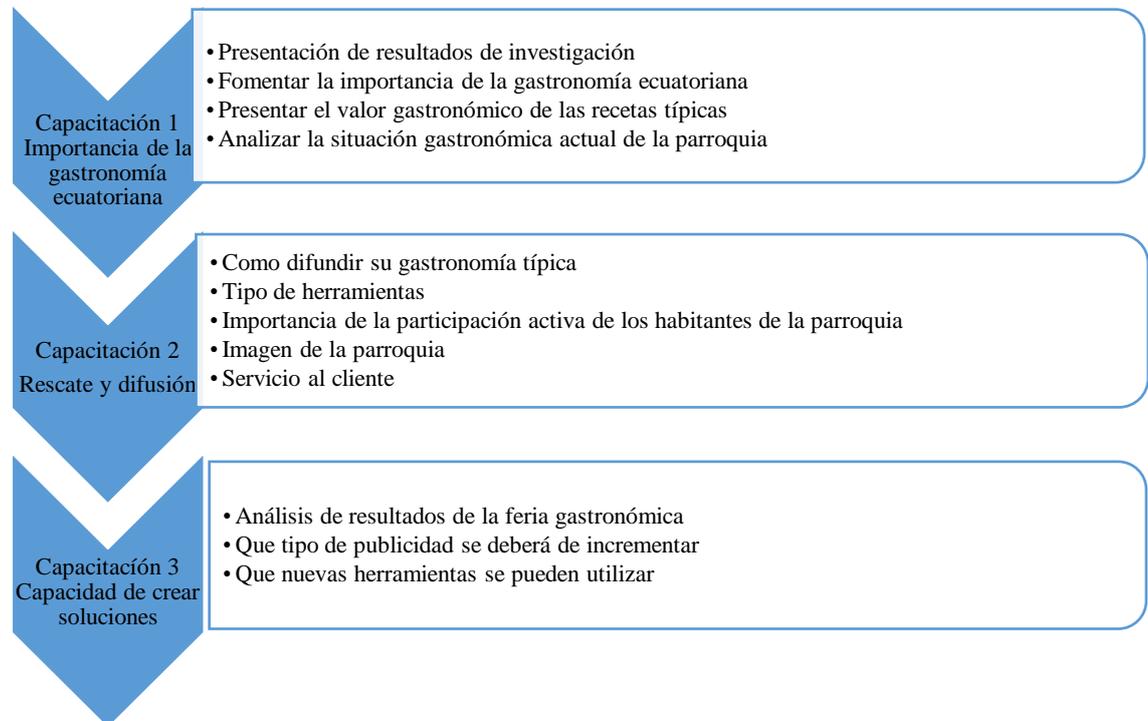


Figura 18 Capacitaciones

Fuente: Elaborado por el Autor

3.6.4 Publicidad

La primera herramienta de publicidad será los folletos repartidos en 2 periodos: Durante las ferias y eventos gastronómicos. Adicional a ello y bajo un diseñador gráfico se realizaran diseños para folletos a entregarse en las ferias posteriores como en la FITE, así mismo se contará con el diseño para difundir información en redes sociales tales como Facebook, Twitter e Instagram cuya información cubrirá aspectos generales de Catarama y futuros eventos.

3.7 Cuadro de la matriz de la propuesta

ACTIVIDADES	SUB-ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLES	PLAZOS
Levantamiento de Información	Investigación de la Parroquia	Información secundaria: revistas y periódicos Encuestas	Jorge Luis Tigreiro Bricio Alicia Lisbeth Infante Carranza	2 meses
Plan de de difusión	Capacitaciones	Material didáctico	Jorge Luis Tigreiro Bricio	5 meses
	Preparación de ferias gastronómicas	materiales para montaje de la feria Información de recetas Recopiladas	Alicia Lisbeth Infante Carranza	
	Publicidad	-	Internet	
Diseños de folletos	-	Información de la Parroquia Recetas rescatadas Preparación de recetas	Editor de diseño gráfico	2 semanas

Tabla 16 Actividades

Fuente: Elaborado por el Autor

3.8 Costo del proyecto

MESES OPERATIVOS			Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	TOTALES	
ACTIVIDAD			Recopilación Inf	Recopilación Inf	1ra Exposición	Elab. Capacitación	1ra Capacitación	2 DA Capacitación/ Preparativos FERIA	Feria Gastronómica	3ra Capacitación	FITE	PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE FERIA		
COSTOS	promoción	Capacitadores / Investigadores	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$800,00	\$8.000,00	
		Diseñador gráfico	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$4.000,00
		Equipo de producción	\$1.046,00											\$1.046,00
	logística	TRANSPORTE			\$70,00		\$70,00	\$70,00	\$70,00	\$70,00	\$70,00	\$140,00	\$70,00	\$560,00
		COMIDA			\$20,00		\$20,00	\$20,00	\$20,00	\$100,00	\$20,00	\$200,00	\$20,00	\$400,00
		VIATICOS			\$50,00		\$50,00	\$50,00	\$50,00	\$50,00	\$50,00	\$100,00	\$50,00	\$400,00
		FITE										\$1.000,00		\$1.000,00
Total			\$2.246,00	\$1.200,00	\$1.340,00	\$1.200,00	\$1.340,00	\$1.340,00	\$1.420,00	\$1.340,00	\$2.640,00	\$1.340,00	\$15.406,00	
Beneficiarios					40		84		5000	75	6500		11.500,00	
INVERSION X BENEFICIARIO													\$1,25	

Tabla 17 Presupuesto

Fuente: Elaborado por el Autor

Se elaboró un modelo de inversión para una futura propuesta de rescate y difusión de la parroquia Catarama, el mismo que calculó un total de \$14.406,00, dicha cifra cubrirá los costos de cada zona que serán esenciales para el cumplimiento de cada actividad perteneciente a los objetivos planteados. Los costos están distribuidos dentro de la promoción y logística y cubrirán 10 meses de actividades

Los costos de promoción están conformados por el personal de investigación, capacitación, diseño gráfico y los costos de logística incluirán aquellos gastos que se realizaran por transporte, comida, hospedajes y varios.

La inversión será expuesta ante la gobernación de la parroquia de Catarama, buscando como fin el financiamiento que permita la ejecución, y control de las actividades expuestas en el desarrollo del documento,

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

1. A pesar de las situaciones e inconvenientes que ha presentado la Parroquia Catarama en cuanto a la emigración de los pobladores y el auge de la cocina moderna, su cultura gastronómica ha prevalecido.
2. Según las estimaciones realizadas mediante el análisis de datos recopilados dentro del área de estudio, se dedujo que cinco de los platos más significativos de la Parroquia Catarama han tenido un decremento en sus preparaciones, lo cual ha traído como consecuencia el abandono en la elaboración de dichos platos, representando así una pérdida grave dentro del área cultural gastronómica.
3. La implementación de ferias gastronómicas como recurso turístico genera importancia en la cultura gastronómica a los habitantes de Catarama ya que al dar a conocer información de los platos poco conocidos incentivará al turismo gastronómico a elegir a Catarama dentro de sus destinos.

Recomendaciones

1. Se recomienda realizar un inventario de la totalidad de los bienes inmuebles turísticos de la Parroquia, por parte del Estado, de manera que se pueda obtener información actualizada de los establecimientos en restauración.

2. Para el desarrollo económico del sector turístico y alimenticio se recomienda poner en práctica los programas y técnicas de la propuesta de difusión y de esta manera hacer posible la estandarización las recetas de los platos tradicionales de la parroquia de Catarama.

3. Elaborar ferias gastronómicas dentro y fuera de la Parroquia Catarama en fechas que no sean de carácter festivo de la Parroquia como la fiesta religiosa, de esta manera se tendrá más alternativas de atraer a turistas en temporadas bajas, también crear páginas web, redes sociales, que contengan información de sitios turísticos, imágenes, gastronomía local y atractivos naturales

Bibliografía

- Ministerio de Ambiente. (2012). *Obtenido de*
de<http://suia.ambiente.gob.ec/documents/783967/890768/Plan+de+desarrollo+y+ordenamiento+territorial+del+Cant%C3%B3n+Urdaneta.pdf/1e03bc39-7b46-4ec0-8fb2-3233504fc2a0>.
- Ambiente, M. d. (2012). *Plan desarrollo territorial Canton Urdaneta*. Obtenido de
Obtenido
de<http://suia.ambiente.gob.ec/documents/783967/890768/Plan+de+desarrollo+y+ordenamiento+territorial+del+Cant%C3%B3n+Urdaneta.pdf/1e03bc39-7b46-4ec0-8fb2-3233504fc2a0>.
- Arias, F. (2006). *Metodologia de la Investigacion*.
- Arias, F. (2006). *Proyecto de investigación: introducción a la metodología científica (5° ed.)*. Caracas: Espíteme.
- Caldas, G. (2008). *universidad de cuenca*. Obtenido de
www.economia.ucuenca.edu.ec/economia/plantillas/Estandar.aspx?id=17696.
- Castillo, L. (2013). *Difusion de la informacion*. . Valencia, España. .
- Colucci, M. d., & Falcón, A. (2013). *La buena vida por Alberto Soria*. . Caracas: Universidad Católica Andres Bellos.
- Hora, L. (2011). Celebran con devoción las fiestas patronales de la Virgen del Carmen ,
pág. 1.
- Hora, L. (2011). Celebran con devoción las fiestas patronales de la Virgen del Carmen ,
pág. 1.

- K., A. (13 de noviembre de 2013). *Crece negocios*. Obtenido de <http://www.crecenegocios.com/la-tecnica-de-observacion/>
- La Hora. (2011). *Celebran con devoción las fiestas patronales de la Virgen del Carmen*.
- Levin, R. (1998). *Estadística para Administradores. Segunda Edición*.
- Loor, K., & Loor, N. (2000). *Rehabilitación de Huertas y Fermentación del Cacao Fino de Aroma Bajo Riego*. Canton de Urdaneta.
- Marcia, R. (2012). *El Trabajo Sociocultural Comunitario. Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso*.
- Ministerio de Turismo. (2007). Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>.
- Moreira, E. (2015). *blog*. Obtenido de <https://ernestomp.blogspot.com/> Municipio de Urdaneta . Obtenido de Proyecto de Ordenamiento Territorial. Catarama .
- Moreira, E. (2015). *blog*. Obtenido de <https://ernestomp.blogspot.com/>.
- Municipio de Urdaneta;. (2015). Proyecto de Ordenamiento Territorial. Catarama.
- Navarrete, F. (2011). *Mi Canton Turistico*. Obtenido de Recuperado el 04 de 02 de 2016, de <http://micantonturistico.blogspot.com/p/emm.html>.
- Peralta, R. (2013). *Guía rápida para entender qué es la receta estándar. Gastronomía Digital*.
- Ramírez, T. (2007). *Cómo hacer un proyecto de investigación*. . Caracas, Venezuela. : Panapo.
- Rondón, H. (2016). *Buen Gusto*. Obtenido de *Buen Gusto*: <http://www.buengustoonline.com/2016/08/turismo-gastronomico/>.
- Significados. (2014). *significados*. Recuperado el 8 de agosto de 2015, de <http://www.significados.com/metodologia/>

Universidad Autónoma de Hidalgo. (2014). *Investigación de mercado. Departamento de Comunicacion*. Hidalgo:Mexico.

Universidad De Las Fuerzas Armadas. (2013). *Laboratorio de Gastronomía. Obtenido de Laboratorio de Gastronomía*.

Anexos

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2015	I				II				III				IV				V									
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
ACTIVIDADES																										
1. DESARROLLO DE LA ETAPA EXPLORATORIA			X																							
2. DETERMINACION DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION				X																						
3 UBICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION EN EL CONTEXTO DE SU PROBLEMÁTICA					X																					
4. DESARROLLO DE JUSTIFICACION, OBJETIVOS						X																				
5. SELECCIÓN DE LOS ELEMENTOS NECESARIOS AL MARCO TEORICO							X																			
6. ELABORACION DEL MARCO TEORICO								X																		
7. DEFINICION DE LA ESTRATEGIA METODOLOGICA									X																	
8. ELABORACION DE CADA INSTRUMENTO DE INVESTIGACION										X																
9. SELECCIÓN DE REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS, APLICACIÓN DE CITAS											X															
10. RECOPIACION DE ANEXOS												X														
11. ELABORACION DE BORRADOR FINAL DEL PLAN DE INVESTIGACION													X													
12. ENTREGA DE LA VERSION FINAL DEL PLAN DE INVESTIGACION															X											

Figura 19 Cronograma de actividades

Fuente: Elaborado por el autor

Muchín de maduro (Pax 1)

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Maduro	Gr	170
Queso	Gr	40
Hoja de Plátano o Bijao	Hoja	1

Tabla 18 receta estándar de Muchin de maduro

Fuente: Elaborado por el autor

Procedimiento:

- La hoja de plátano se debe pasar por el fuego y luego limpiada con una toalla húmeda para quitar las impurezas.
- Procesar el maduro hasta llegar a la consistencia de una masa para luego colocar sobre la hoja junto con el queso en trozos como relleno.
- Envolver y llevar sobre la parrilla para ser asado por 30 minutos



Figura 20 Muchín de maduro

Fuente: Elaborado por el autor

Niños envueltos (Pax 2)

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Col	hojas	
Tomate	Gr	30
Cebolla	Gr	30
Pimiento	Gr	30
Carne molida	Gr	200
Pasas	Gr	15
Huevo	unidad	3
Harina	Gr	50
Sal y Pimienta		C/N

Tabla 19 Receta estándar niños envueltos

Procedimiento:

- Se precocinan las hojas de col en agua hirviendo por un minuto para poder moldearlas
- Sofríe el tomate la cebolla y pimiento para luego mezclar con la carne y sal y pimienta al gusto
- Colocar a cocer un huevo del cual se usara la mitad para un niño envuelto
- En dos hojas de col grande colocamos la carne sofrita más medio huevo y las pasas para luego ser pasada por dos huevos batidos seguido por harina mezclada por una pisca de sal
- Freír a fuego medio de 3 a 5 minutos



Figura 21 Niños envueltos

Mala rabia (Pax 1)

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Maduro	Gr	300
Queso	Gr	75
Mantequilla	Gr	10
Jengibre	Gr	5
Tomate	Gr	15
Cebolla	Gr	15
Pimiento	Gr	15

Tabla 20 Receta estándar de mala rabia

Procedimiento:

- Cocinar en una olla con agua los maduros con cascara para luego ser procesados sin cascara.
- Mientras se realiza un sofrito con tomate, cebolla, pimiento y el Gengibre
- Para luego ser mezclado todo y ser colocado en una vasija de barro colocando el queso por encima para crear una costar
- Llevar al horno por 15 minutos a una temperatura de 204 grados centígrados



Figura 22 Mala rabia

Muchín de yuca envuelto (Pax 2)

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Yuca Rayada	Gr	500
Queso	Gr	200
Cebolla Blanca	Gr	30
Sal y Pimienta		C/N
Hoja de bijao	Unidad	2

Tabla 21 Receta estándar de muchín de yuca envuelto

Procedimiento:

Retirar una parte del almidón que contiene la yuca al colocarla sobre una tela y luego exprimirla un poco a continuación agregar sal y colocarla en una funda para ser precocida en agua por 15 minutos Refreímos la cebolla con un poco de pimienta y sal.



Figura 23 Muchín de yuca envuelto

La hoja de plátano se debe pasar por el fuego y luego limpiada con una toalla húmeda para quitar las impurezas.

Sobre las hojas se coloca la masa de yuca y el queso por en medio más el sofrito para luego ser envueltos y ser asado por 15 minutos

Muchín de verde con chautiza asado

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD
Verde	Gr	250
Chautiza	Gr	150
Tomate	Gr	50
Cebolla	Gr	50
Pimiento	Gr	50
Sal y Pimienta		C/N
Hojas de bijao	Hojas	1

Tabla 22 Muchín de verde

Procedimiento:

- Rallar el verde.
- Hacer un sofrito con la cebolla, tomate, Pimiento y sal y pimienta
- Mezclar el sofrito con la masa de verde
- La hoja de bijao se debe pasar por el fuego y luego limpiada con una toalla húmeda para quitar las impurezas.
- Limpiar y lavar las chautizas (es un pescado muy pequeño que se encuentra por temporada)
- Poner la mezcla de la masa sobre las hojas de bijao y envolver para llevar a la parrilla por 45 minutos.



Figura 24 Muchín de verde con chautiza

Imágenes de Catarama



Figura 25 Río de Catarama

Fuente: Los Autores



Figura 26 Vista de Catarama

Fuente: Los Autores



Figura 27 Iglesia de Catarama

Fuente: La Hora



Figura 28 Reina de Urdaneta

Fuente: Municipalidad de Urdaneta



Figura 29 Puente que une Catarama y Ricaurte

Fuente: Los Autores



Figura 30 Encuestas a pobladores1

Fuente: Los Autores



Figura 31 Encuestas a pobladores 2

Fuente: Los Autores



Figura 32 Encuestas a pobladores 3

Fuente: Los Autores



Figura 33 Encuestas a pobladores de tercera edad

Fuente: Los Autores



Figura 34 Encuestas a mujeres

Fuente: Los Autores

Preguntas de la encuesta

Encuesta para Catarama

¿Consume usted comida típica ecuatoriana?

- Si
- No

¿Qué tan frecuente consume usted comida típica?

- Siempre
- Casi siempre
- Rara vez
- Nunca

¿Cuánto conoce sobre la gastronomía típica que ofrece la Parroquia Catarama?

- Mucho
- Poco
- Nada

Del siguiente listado de platos típicos de la Parroquia ¿Cuál conoce usted?

- Muchín de Maduro
- Niños envueltos
- Mala Rabia
- Muchin de yuca envuelto
- Pollo en palito
- Muchin de verde con chautiza Asado
- Gallo Pinto

¿Según su criterio que cree usted que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?

- Su sabor tradicional
- La preparación mediante el uso de ingredientes cultivados en sus tierras
- La elaboración de platos únicos
- Su nivel nutricional

¿Por qué cree usted que estos platos no son tan reconocidos a nivel nacional?

- Por falta de difusión
- Desinterés de los pobladores ante la comida típica
- Introducción de comida extranjera
- Si son reconocidos

¿Estaría dispuesto a participar en capacitaciones que sirvan de guía para rescatar las recetas autóctonas de la parroquia?

- Si
- No

¿Estaría interesado en asistir a ferias gastronómicas realizadas en la Parroquia Catarama?

- Si
- No
- Tal vez

¿Es frecuente la llegada de turistas a Catarama?

- Si
- No
- Solo en feriados



Proyecto de graduación: Análisis de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y propuesta para su Difusión.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE CATARAMA

Nombres y Apellidos: Dolores Romero Montoya

Edad: 69 años

Sexo: Femenino

Función: Propietaria de una hueca de comida típica desde la edad de 20 años

1. Nombre un plato típico de Catarama que consuma usted

Yapingacho

2. ¿Qué plato típico de Catarama recuerda de su infancia?

Muchín de chautiza

3. Detalle su preparación

Se limpia los pecados con limón y se los descabezas para luego ser colocados en un recipiente con sal y ajo molido dejándolos marinar por 15 minutos

Mientras se ralla el verde y se lo revuelve con achiote

También se hace un refrito con cebolla, tomate, pimiento, maní y un poco de hierbita

Se mezclan todos los ingredientes el verde con el refrito y los pescados para luego ser envueltos en hojas de bijao y ser puestos a azar

4. Le gustaría que las recetas de estos platos sean rescatadas. ¿Por qué?

Si para que aprendan a comer el producto nuestro y algo autóctono de nosotros



Proyecto de graduación: Análisis de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y propuesta para su Difusión.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE CATARAMA

Nombres y Apellidos: Piedad Aquino Lozano

Edad: 71 años

Sexo: Femenino

Función: Cocinera de comedor industrial

1. Nombre un plato típico de Catarama que consuma usted

El Gallo Pinto

2. ¿Qué plato típico de Catarama recuerda de su infancia?

Los niños envueltos

3. Detalle su preparación

Se hace un refrito con cebolla, tomate, pimiento y ajo para luego agregar carne picada sal y pimienta y por ultimo huevos cocinados y pasas.

Cocinamos las hojas de col en agua para manipularlas para luego colocar el relleno y envolver haciendo esto se lo pasa por huevos batidos y harina friendo después a fuego lento

4. Le gustaría que las recetas de estos platos sean rescatadas. ¿Por qué?

Si porque ya la gente no hace estos tipos de preparaciones y muchos ya ni reconocen el nombre de este plato porque se ha perdido la costumbre de preparar esta receta



Proyecto de graduación: Análisis de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y propuesta para su Difusión.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE CATARAMA

Nombres y Apellidos: Juliana Flor Icaza

Edad: 73 años

Sexo: Femenino

Función: Ama de casa situada en el pueblo

1. Nombre un plato típico de Catarama que consuma usted

El Gallo Pinto

2. ¿Qué plato típico de Catarama recuerda de su infancia?

Mala Rabia

3. Detalle su preparación

Se escoge los plátanos bien maduros y se los cocina hasta que cambien de color para luego ser majados y en donde se le va agregando jengibre, mantequilla, queso, pasas, y refrito de cebolla blanca

Se coloca en ollitas de barro y se hornean caseramente con brasa por arriba y por debajo

4. Le gustaría que las recetas de estos platos sean rescatadas. ¿Por qué?

Si para que se dé a degustar a la nueva generación de lo nuestro



Proyecto de graduación: Análisis de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y propuesta para su Difusión.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE CATARAMA

Nombres y Apellidos: Elena Ruiz Burgos

Edad: 79 años

Sexo: Femenino

Función: Ama de casa del campo

1. Nombre un plato típico de Catarama que consuma usted

Caldo de salchicha

2. ¿Qué plato típico de Catarama recuerda de su infancia?

Muchín de yuca

3. Detalle su preparación

Rallamos la yuca y se la exprime para sacar una parte del almidón que contiene al colocarla sobre una tela después ponemos sal y la introducimos en una funda para ser precocida en agua por 15 minutos

Refreímos la cebolla con un poco de pimienta y sal.

La hoja de plátano se debe pasar por el fuego y luego limpiada con una toalla húmeda para quitar las impurezas.

Sobre las hojas se coloca la masa de yuca y el queso por en medio más el sofrito para luego ser envueltos y ser asado por 15 minutos

4. Le gustaría que las recetas de estos platos sean rescatadas. ¿Por qué?

Si porque las mujeres de ahora ya no cocinan con el sabor de antes



Proyecto de graduación: Análisis de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia de Catarama del Cantón Urdaneta de la Provincia de los Ríos y propuesta para su Difusión.

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE CATARAMA

Nombres y Apellidos: Glenda Jorge Arévalo

Edad: 80

Sexo: Femenino

Función: Ex-propietaria de un restaurante

1. Nombre un plato típico de Catarama que consuma usted

Gallo pinto

2. ¿Qué plato típico de Catarama recuerda de su infancia?

Munchín de maduro

3. Detalle su preparación

Se utiliza la hoja de plátano pasándola por el fuego y luego limpiada con una toalla húmeda.

Majamos el maduro hasta llegar a la consistencia de una masa para luego colocar sobre la hoja junto con el queso en trozos como relleno.

Envolver y llevar sobre la parrilla para ser asado.

4. Le gustaría que las recetas de estos platos sean rescatadas. ¿Por qué?

Si porque son recetas nuestras que no merecen ser olvidadas