



Orígenes

ruta gastronómica


BOSQUE SECO - LOJA



sabores y tradiciones del sur



 **Orígenes**
ruta gastronómica
BOSQUE SECO - LOJA

 sabores y tradiciones del sur

Autores

Ms. Mauricio Artieda P.

Universidad Técnica Particular de Loja
Coordinador Titulación de Gastronomía

Marisol Chango C.

Docente Investigadora
Universidad Técnica Particular de Loja
Titulación de Gastronomía
Ruta Gastronómica de
la Mancomunidad Bosque Seco.

Colaboradores de la Ruta Gastronómica Orígenes

Eco. Manuel Orbe Jumbo

Presidente Mancomunidad Bosque Seco

Ing. Vicente Solórzano

Representante Mancomunidad Bosque Seco

Franklin Rosero Arévalo

Docente Investigador
Universidad Técnica Particular de Loja

Estefanía Ojeda Aguilar

Docente Investigadora
Universidad Técnica Particular de Loja

Revisores:

MsC. Mauricio Fabián Gaibor Monar

Docente investigador
Universidad Politécnica de Chimborazo

MsC. Cristian Rodrigo Molina Quinteros

Docente investigador
Universidad de las Fuerzas Armadas "ESPE"

Estudiantes Titulación de Gastronomía

Laidy Nathaly Ureña Criollo

Michael Santiago Loyaga García

Daniel Patricio Sotomayor Silva

Jordy Fernando Lapo Sozoranga

Fotografía
Archivos UTPL

Diseño & Diagramación
Alvaro X. Mera T.

ISBN: 978-9942-26-023-9

Loja, Junio de 2016

© Derechos reservados conforme a la ley

Información Autores

Mauricio Patricio Artieda P.

Su experiencia profesional se sustenta en la investigación gastronómica y patrimonios alimentarios, actualmente ejerce el cargo de Coordinador de la Titulación de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja, sus estudios de cuarto nivel los curso en la Universidad de Vigo "España".

Patricia Marisol Chango C.

Su experiencia profesional se sustenta en la investigación gastronómica y patrimonios alimentarios, actualmente ejerce el cargo de docente de la Titulación de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja, sus estudios de cuarto nivel los curso en la Universidad de las Fuerzas Armadas "ESPE".



Introducción



La presente investigación tiene como objeto potenciar y revalorar la gastronomía típica-tradicional de la región sur del Ecuador, a través del diseño de una ruta gastronómica para la Mancomunidad Bosque Seco, basada en la producción y tradición-cultural agrícola de la zona, generando un valor agregado en la preparación e innovación gastronómica del sector; lo cual producirá un impacto por el consumo de los productos agrícolas; impulsando el desarrollo, socioeconómico de la mancomunidad y mejorando la calidad de vida los habitantes de estas localidades.

La Mancomunidad Bosque Seco, es una organización de los gobiernos municipales de la provincia Loja, la misma que está conformada por los municipios de seis cantones: Pindal, Célica, Zapotillo, Macará, Puyango y Paltas. Esta región del país tiene una tradición culinaria que ha permanecido de generación en generación, manteniendo su identidad culinaria, a través del tiempo. La finalidad de esta investigación es identificar a cada cantón con determinados productos agrícolas, que forman parte de su dieta diaria y son productos base en la elaboración de platos típicos-tradicionales, con la finalidad de incentivar la preservación del patrimonio alimentario del Ecuador y dinamizar la actividad turística de la región.

El Turismo se ha convertido en la tercera fuente de ingresos no petroleros para la economía Ecuatoriana, según hace referencia la página web del MINTUR, impulsando el desarrollo social, económico y ambiental de cada una de las culturas existentes; así como también ha contribuido al mejoramiento y emprendimiento del turismo gastronómico, que permite mejorar las habilidades, destrezas y conocimientos del arte culinario, esto con el único objetivo de brindar a los turistas una variedad de platos típicos, convirtiéndose esta actividad en una alternativa de desarrollo económico sostenible, mejorando los estándares de calidad en la prestación de servicios turísticos y de esa forma generando una mayor competitividad.

Así mismo, la gastronomía Ecuatoriana constituye una de las actividades con mayor crecimiento y futuro en la creación de divisas para el desarrollo económico de la población, por ser la principal fuente de ingresos, tanto por el empleo directo e indirecto, como por las actividades complementarias que generan en la población, por tanto, el turismo gastronómico ha ido en auge, convirtiéndose en una estrategia de negocio, reduciendo desigualdades económicas, lo cual ha contribuido a la sostenibilidad y al desarrollo de economías locales.

El turismo gastronómico conlleva a recuperar la gastronomía ancestral de cada pueblo, región, nacionalidad; otorgando mayor importancia a los alimentos primarios producidos en el mismo lugar, fomentando su consumo y reconocimiento local, nacional e internacional.

En Ecuador, existen instituciones que han puesto mayor interés y se encuentran enfocadas en promover el turismo gastronómico como fuente de ingresos y desarrollo sostenible, además de permitir la integración y convivencia entre la gente de la localidad y los turistas. Como por ejemplo el Ministerio de Turismo que en su boletín de Prensa No. 370 menciona que solo el 8% de los viajeros o turistas buscan experiencias culinarias gourmet, por tanto el resto de turistas, buscan satisfacer sus paladares de manera diversa consumiendo comidas típicas, que son el sello de identidad de cada pueblo, buscando ofertas gastronómicas fuera de lo común.

Como tal, es el caso de la Provincia de Loja, considerada un atractivo turístico potencial por la diversidad de climas, flora y fauna que poseen los 16 cantones que integran esta provincia, además el turismo se ha ido incrementando debido a la promoción y oferta turística que presenta el circuito turístico de la Mancomunidad Bosque Seco, integrado por 6 cantones: Puyango, Céllica, Pindal, Paltas, Zapotillo y Macara; cada uno posee diversa cultura turística y culinaria que forman parte de su identidad y podría verse reflejada por las múltiples manifestaciones culturales y los aspectos tanto positivos como negativos que con la propuesta de esta ruta gastronómica se pretende obtener.



Descripción geográfica de la Mancomunidad Bosque Seco

La Mancomunidad Bosque Seco conformada por los municipios de los Cantones de Céllica, Puyango, Zapotillo, Pindal, Paltas y Macara, está ubicada en la parte sur occidental de la provincia de Loja, cuenta con pisos altitudinales entre 80 y 2800 m.s.n.m. y con temperaturas promedio en la parte alta de 12 °C y en la parte baja 26°C; abarca una superficie de 4307,03 km² es decir el 39,0% del territorio provincial, con una población de 93.818 habitantes que representa el 20,88% de la población total provincial. (Mancomunidad, 2012), la cual orienta sus acciones a temas prácticos y estratégicos como: 1) La gestión de los Recursos Naturales (agua) y la Calidad Ambiental (Residuos Sólidos), 2) El Desarrollo Económico Solidario (Turismo sostenible, Emprendimientos Productivos y la producción limpia).

Índice

Cantón Paltas	14
Cantón Celica	24
Cantón Pindal	34
Cantón Macará	42
Cantón Zapotillo	52
Cantón Puyango	60

Simbología



Recursos
Gastronómicos



Restaurantes



Atractivos
turísticos a visitar



Hoteles



Sitios
religiosos



Actividades
a realizar



Sitios
recreativos

Visión

La zona mancomunada del sur occidente de la provincia de Loja en el año 2020 asegura agua en cantidad y calidad, sistemas productivos sostenibles, buena calidad ambiental, servicios básicos y una red vial interna buena y permanente, que fomente el desarrollo turístico y el bienestar socio económico para el buen vivir de su población.

Misión

Somos una mancomunidad de municipalidades del sur occidente de la provincia de Loja “Bosque Seco” que compartimos y trabajamos por objetivos e intereses comunes, que gestiona, potencia y optimiza recursos financieros, materiales, humanos y tecnológicos, para obtener mayor efectividad en la gestión integral del agua, calidad ambiental, sistemas productivos sostenibles, vialidad y turismo comunitario, enmarcados en principios de equidad, solidaridad, honradez y transparencia

Bajo esta ideología la mancomunidad centra sus esfuerzos en tres ejes de trabajo:

- Recursos Naturales y Ambientales.
- Desarrollo económico solidario.
- Turismo.



Dentro de los cantones que conforman la mancomunidad, políticamente está dividida por ocho parroquias urbanas y veinte y ocho parroquias rurales, la mayoría de sus habitantes son mestizos español hablantes y se dedican principalmente a la actividad agrícola y pecuaria. Su organización social es de tipo familiar, administran sus propias tierras formando sociedades comunitarias con el objetivo que su patrimonio quede en manos de la misma familia.

Reserva de Biosfera.

El Ecosistema Bosque Seco, es considerado un gran potencial natural en donde existen especies biológicas con alto grado de importancia mundial, pero con gran peligro de extinción, por ello para buscar alternativas de conservación de estos recursos y vinculación de las personas a este manejo, desde la Mancomunidad Bosque Seco se ha desarrollado una acción emblemática en la construcción del expediente y presentación de la candidatura ante la UNESCO en el marco del programa “El Hombre y la Biosfera”, para que sea declarada como Reserva Mundial de Biosfera al Territorio Bosque Seco, que lo constituyen ocho cantones (Celica, Pindal, Puyango, Zapotillo, Macará, Sozoranga, Paltas y Las Lajas) con 501.000 has y una población de 106.000 habitantes, para ello en convenio con la Corporación Naturaleza y Cultura Internacional, el apoyo de varias instituciones, gobiernos locales, organizaciones de la sociedad civil y el respaldo institucional de SENPLADES, el Ministerio del Ambiente y El Gobierno Nacional quien, en el mes de octubre de 2013 a través de la Cancillería y a nombre del estado ecuatoriano presenta a la UNESCO con sede en París, la candidatura para dicha declaración. Finalmente el día 12 de junio del 2014, la asamblea de la UNESCO declara como Reserva Mundial de Biosfera.

Con esta declaración se pretende potenciar acciones dirigidas a reducir la pérdida de la biodiversidad desde enfoques ecológicos, sociales y económicos. “NO SON PARQUES NACIONALES” si son territorios de manejo “integrado” y “participativo”, donde las personas demuestran que están cuidando su entorno y se benefician de ello. (Fortalecimiento de la Mancomunidad, 1014).

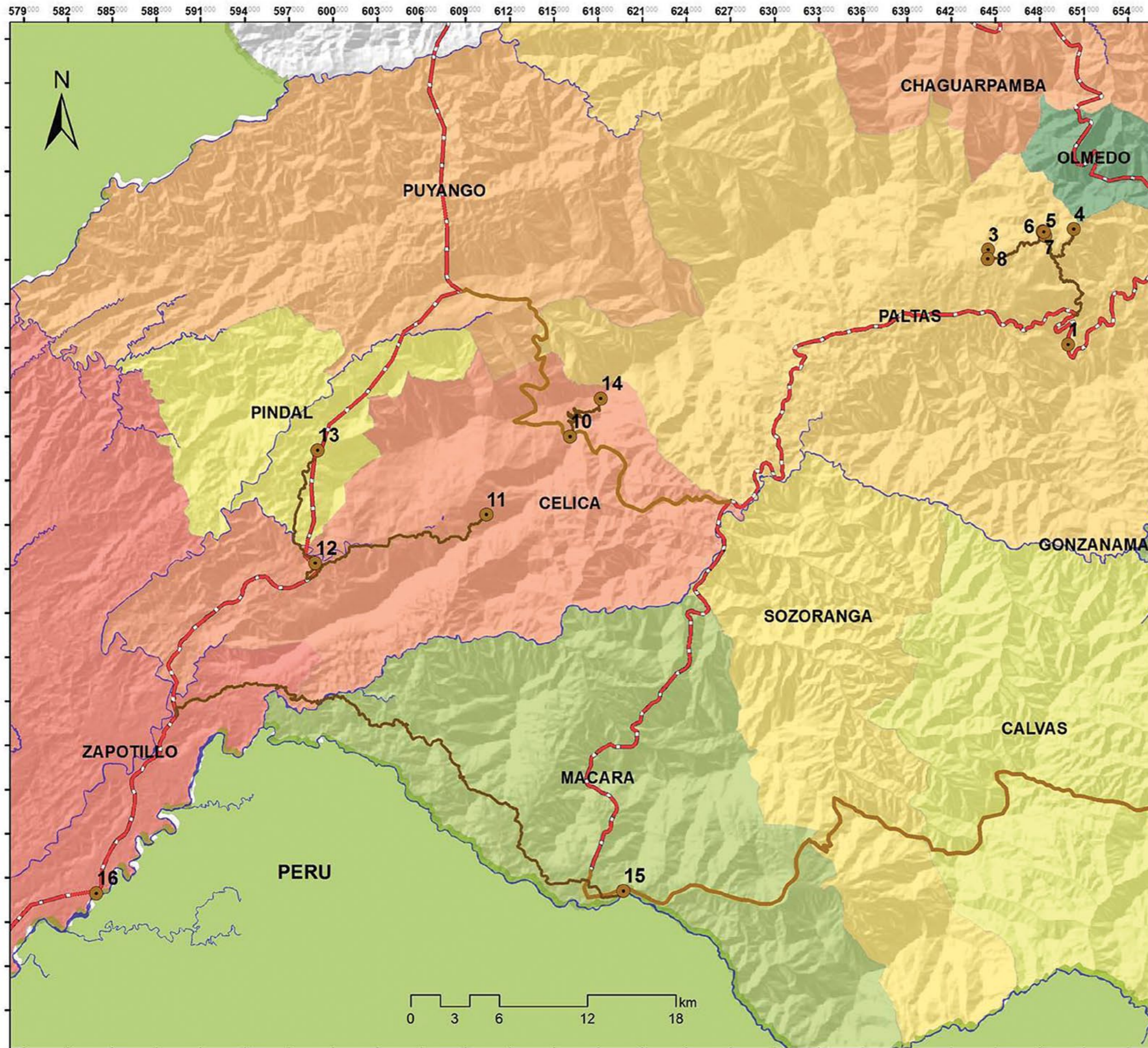
Gastronomía local

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especies y productos que existen en el país. Mediante los enfoques de producción, agroecológica, que mas alla del monocultivo, como una alternativa social y ecológica; para superar de esta manera los grandes retos de la humanidad, como el cambio climático y el agotamiento de los recursos en general (Turismo, 2013)

La Mancomunidad del Bosque Seco, gracias a su ubicación geográfica, entre las estribaciones de los Andes y la Costa ecuatoriana, y por su abundante vegetación y su clima sub-tropical, se puede encontrar una comida auténtica y mestiza, preparada en cazuelas de barro al calor de la brasas, avivada con leños de bosques locales. Una cocina con mucha tradición de siglos y en la que se combinado sabores, aromas y experiencias de la tradición culinaria de la región.

La finalidad de esta investigación es realizar un recorrido por la región sur del Ecuador, y conocer la belleza paisajística que posee, la generosidad de sus tierras y la exquisita gastronomía que ofrece cada uno de los cantones que conforman la mancomunidad del bosque seco.

MAPA ORÍGENES DE LA GASTRONOMÍA EN EL BOSQUE SECO



UBICACIÓN LOJA EN EL ECUADOR



ID	NOMBRE	CATEGORIA
1	CATACocha	RESTAURANTS TRADICIONALES
3	PETROGLIFOS	PETROGLIFOS
4	PIEDRA DEL SOL	PETROGLIFO DEL SOL
5	SAN ANTONIO	TURRONEROS, MANÍ, BOCADILLOS
6	TURRONERO	FABRICA ARTESANAL DE BOCADILLOS
7	TURRONERO 2	FABRICA ARTESANAL DE BOCADILLOS
8	PETROGLIFOS DE YAMANA	CULTIVOS DE ZARANDAJA
10	CELICA	CIUDAD
11	CRUZ	CRUZ PAMBA PRODUCCIÓN DE TORONCHE
12	MEGALITO	MEGALITOS DE QUILLUSARA
13	PINDAL	FINCAS DE MAIZ
14	SASANAMA	
15	LA LAJILLA	BALNEARIO
16	ZAPOTILLO	SECO DE CHIVO, COCO

LEYENDA

- Puntos de Interés
- Ruta
- Vía Estatal**
- CLASE**
- ARTERIAL
- COLECTORA
- Red Hídrica

MANCOMUNIDAD BOSQUE SECO

PROYECTO ORÍGENES DE LA GASTRONOMÍA

FUENTE: IGM	SISTEMA DE COORDENADAS: WGS84
ESCALA: 1: 270000	PROYECCIÓN: UTM, ZONA 17S
ELABORADO POR: BA - Consulting and advice	FECHA DE ELABORACIÓN: JUNIO - 2016
	LOJA - ECUADOR



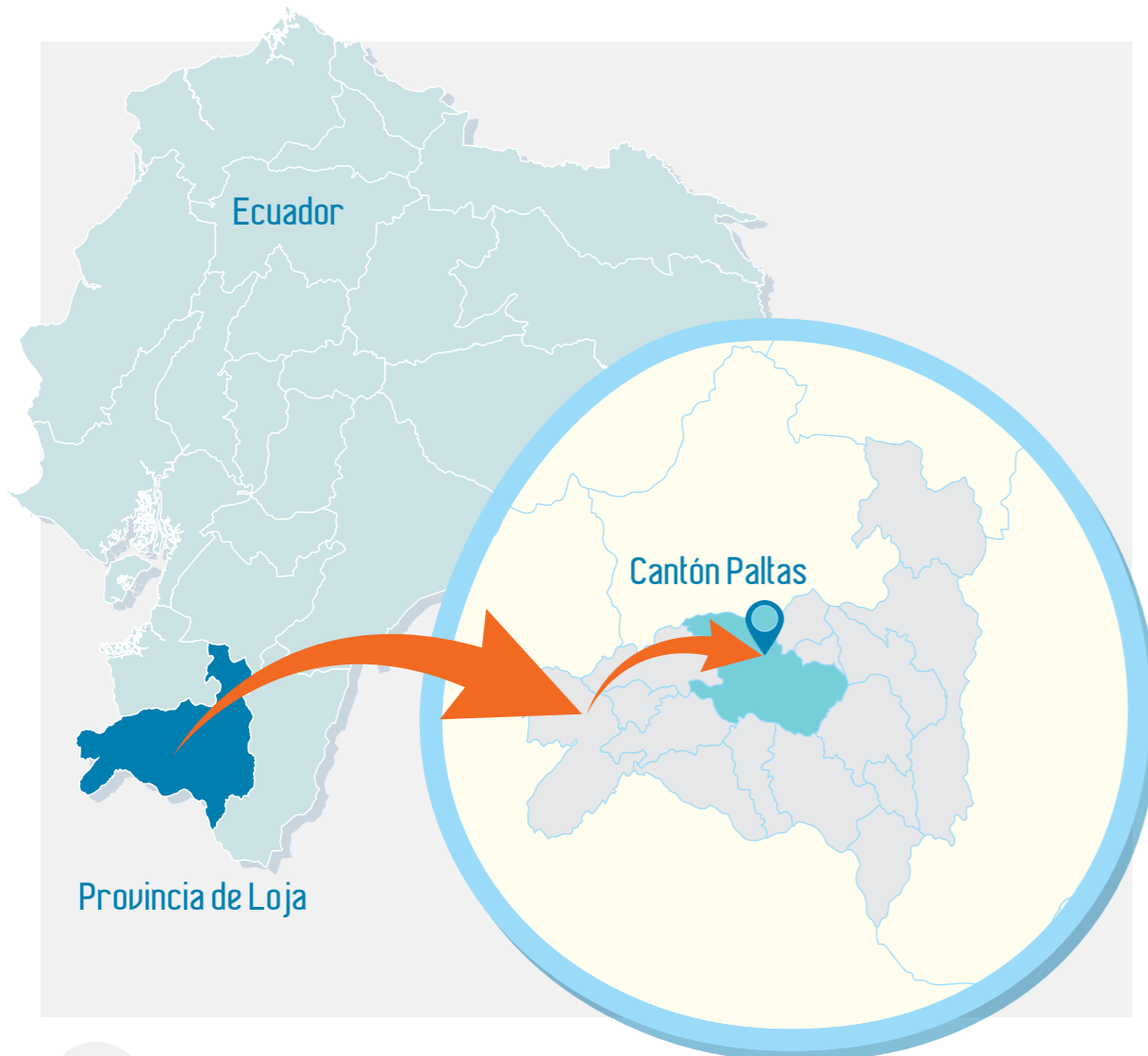
Cantón
Paltas

Cantón PALTAS



Este cantón, conocido por su cabecera cantonal Catacocha; declarada patrimonio nacional por su conservada arquitectura colonial, es admirada por propios y extraños, también es centro agrícola de la provincia, ya que, en esta localidad se cultivan algunos productos que se comercializan en el resto del país, como por ejemplo el maní, y que forman parte de la gastronomía local. Entre los productos más

cultivados en la zona tenemos: camote, guineo, zapallo, zarandaja, caña de azúcar, los mismos que son utilizados en la preparación de deliciosos platos, que son parte de la gastronomía del sector. Entre los platos típicos más representativos de la localidad tenemos: Sango, chicha de maíz, caldo de gallina criolla, seco de gallina criolla, humitas, chicha de maní.



Recursos Gastronómicos.

Maíz

Es el producto más común dentro de la agricultura del sector, se cultiva en mayor cantidad en las partes bajas de sus parroquias, básicamente es un maíz de grano grande, blanco amarillo o negro de consistencia suave.

El maíz es un alimento completo por excelencia, no solo por su valor nutricional sino también por su valor cultural e histórico, conocido como la semilla de oro por nuestros antepasados, con el pasar del tiempo se ha convertido parte del patrimonio alimentario de la gastronomía ecuatoriana. En el factor nutricional este alimento tiene valores energéticos, antioxidantes y reductores de los niveles de colesterol, mantiene saludable el aparato digestivo y las vitaminas del complejo B que contribuyen al buen funcionamiento del sistema nervioso central.

Humitas

La palabra humita viene del quechua, jumint el que significa envuelto de maíz. Se trata de un alimento hecho principalmente de maíz (choclo tierno).

Este producto se lo consume principalmente en toda la región andina ecuatoriana.

Tamal lojano.

Es una preparación envuelta en hoja de achira, viene del quechua náhuatl - tamalli, que significa envuelto. Es un nombre genérico dado a varios platos americanos de origen indígena preparado generalmente con masa de maíz se lo puede consumir como un aperitivo durante cualquier hora del día. El tamal lojano es un envuelto típico de los cantones de Paltas y Celica.

Chicha de maíz

Conocida también como: colada de maíz, muy común en casi toda la provincia. Esta bebida se consume durante todo el año y especialmente en fechas festivas, su preparación es muy común elaborarla en hogares, restaurantes, huecas y puesto de comidas del mercado popular local.



Tortillas de maíz

Esta preparación elaborada a base de harina de maíz tiene forma circular y aplanada, se las prepara en tiestos de barro y son muy consumidas a la hora del desayuno o para llevar de fiambre al trabajo.

Sopa de arroz de maíz

También conocido como: gusanos de maíz o fideos de maíz. Este plato posee una interesante técnica de preparación popular, ya que se realiza la forma del arroz, rallando la masa hecha con maíz, por una lata de atún con perforaciones; estos granos van cayendo en una olla donde se encuentra un sustancioso caldo que lleva arvejas, zanahoria, y en algunos casos papas. Lamentablemente este tipo de plato se ha ido perdiendo con el tiempo y se lo puede conseguir en pocos hogares del cantón Paltas que aún conservan la tradición de prepararlo.

Alfeñiques

Estos dulces tradicionales hechos a base de panela y maní tostado, molido o en grano. La preparación es muy artesanal, se derrite la panela, seguidamente se coloca el maní en grano o molido y se empieza a batir y luego se estira hasta que tome una consistencia de melcocha.

Guarapo

Esta bebida es extraída directamente de la caña de azúcar durante la molienda. Es una bebida de agradable sabor y excelentes características nutricionales, excepto para las personas que sufren de diabetes, por su alto contenido de azúcar. Se lo ofrece como bebida en las moliendas y cuando está fermentado lo sirven como bebida en las fiestas tradicionales.

Maní

El maní o cacahuate es un producto que se lo cultiva mucho en el cantón Paltas, forma parte de los productos típicos de esta localidad, se prepara

platos como: refrito de maní, molloco o conocido como molido, aucha de maní, chicha de maní, entre otros platos exquisitos, cabe indicar que el maní posee algunas propiedades beneficiosas para la salud, es una fuente indiscutible de minerales, en especial calcio, fósforo y magnesio, vitales para el crecimiento y desarrollo.

Chicha de maní

La chicha es una bebida típica de las comunidades indígenas, la consumen principalmente en fiestas y celebraciones tradicionales como: fiestas de cantonización, fiestas de fundación de la parroquia, fiestas religiosas. Esta bebida se la consume en los mercados de Paltas y Celica. La forma tradicional de beberlo es en "pilche" especie de recipiente hecho con la corteza dura del coco, en forma de los keros de origen prehispánico.

Chanchos o cerdos criollos

Estos animales llamados comúnmente como: chanco criollo, cerdos, puerco, cochino, marrano, se los cría en todos los cantones de la mancomunidad y forman parte esencial de la cocina del sur del país se preparan platos típicos como la longaniza, cecina con yuca, sancocho.

Longaniza

En la parroquia de Catacocha cabecera cantonal de Paltas se encuentra este plato delicioso, y es elaborado artesanalmente por amas de casa, para su preparación se utiliza carne picada muy finamente y se la condimenta con achiote, comino, sal y algunas especies propias de la zona para luego embutirlas en tripas de cerdo y llevarlas al sol para que se oreen por un par de horas, la forma tradicional de prepararlas es a la parrilla y se acompaña con yuca al vapor y mote. También se comercializa crudas desde los hogares o domicilios donde las elaboran y son entregadas a los restaurantes y puestos de comida de mercados y ferias libres.



Atractivos turísticos a visitar

Mirador del Calvario

Ubicado en la parroquia Catacocha en el barrio El Calvario, desde este mirador se puede observar la cabecera cantonal de Paltas Catacocha y el valle de Casanga; este mirador posee un altar en donde reposan 3 cruces: la más grande tiene luces de neón color azul, la misma que es visible desde varios puntos de la ciudad de Catacocha por las noches, este mirador toma gran importancia en la semana santa al celebrar el viacrucis ya que es aquí donde se realiza la representación teatral de la pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo dentro de la religión Católica por los Paltenses devotos

Mirador de Fátima

Mirador natural al norte de la ciudad de Catacocha, aproximadamente a 15 minutos está circundado por pinos, ciprés, eucaliptos, arabiscos, buganvillas, magnolias y otras plantas florales propias del lugar. Desde este sitio se puede observar la Chorrera Blanca o de Soracola, los fructíferos valles de Yamana y San Antonio

Tacines de Playas Alto

Estos tacines se encuentran en el barrio Playas Alto a 30 minutos aproximadamente de la ciudad de Catacocha, gracias a estos los aborígenes Paltas podían predecir exactamente los tiempos secos y lluviosos así como los eclipses solares y lunares siendo de gran utilidad en su vida cotidiana.

Artesanías de Tacoranga

Se encuentra ubicado en el barrio Tacoranga; en este lugar se elaboran todo tipo de cerámica con barro como: ollas, jarrones, cazuelas, cántaros, entre otras, también elaboran todo tipo de tejidos en lana.



Iglesia Lourdes

Iglesia de la parroquia del mismo nombre, edificada a finales del siglo XIX su construcción y arquitectura tradicional, aunque al interior esta alterada constituye un hito simbólico y arquitectónico de la ciudad, también se puede encontrar réplicas de pinturas de los grandes pintores del arte Religioso elaboradas por el Hno. Marista José Macho.

Pizaca y laguna La Cocha

Se encuentra a 4 km de Catacocha, este cerro tiene una altura de 2452 m.s.n.m. es un cerro en forma de pirámide con base ancha, a los costados del cerro se levantan dos cerros más pequeños el Pizaquita y el Pizaquilla. En este cerro se puede practicar el turismo ecológico de montaña, el acceso se realiza a pie por senderos que no están provistos por señalización alguna y se lo puede visitar en compañía de una persona que conozca el lugar, la caminata tiene una duración de 2 horas aproximadamente, a lo largo de la caminata se puede observar la diversidad de flora y fauna. En sus faldas posee una majestuosa laguna la misma que tiene gran riqueza histórica por las leyendas que se cuentan de ella.

Chorrera El Artón

A 25 km. de la ciudad de Catacocha en el barrio la Chamana se llega en vehículo hasta unos 6 km. de la vía principal y luego se camina 4 km. hasta la chorrera que tiene una caída de 4m. en época de invierno el agua fluye por toda el área de la chorrera dejándose ver una excelente caída, en la cima de esta se encuentra 7 tacines entre ovalados y redondos de diferente profundidad.

Piedra del Indio

A 25 km. de la ciudad de Catacocha en el barrio la Chamana se llega en vehículo hasta unos 6 km. de la vía principal y luego se camina 6 km. hasta el petroglifo cuyo ideograma está grabado

con la técnica del inciso, un bloque de piedra piramidal una figura de un ser humano en actitud orante o de lamentación

Cruz del Agua Fría

La historia de esta cruz se remonta desde algunos años atrás, según cuentan algunos moradores del sector la cruz, estaba camino a Buena Vista y fue hecha de un palo grueso que había caído en un barranco donde el agua es muy fría, en la misma que encontraron envuelto el pelo de una señora que la habían asesinado en ese lugar, como la gente empezó a pedir milagros a la cruz los mismo que fueron cumplidos entonces desde ese momento las personas de este sector e incluso de la provincia de El Oro todos los días velaban y llevaban flores a este lugar, después de un tiempo al ver tanta devoción realizaron una cruz más pequeña de la misma madera, la cuál le añadieron el Cristo Crucificado para ponerlo en la Capilla del barrio Chalanga.

Chorro de Almendral

Se encuentra aproximadamente a 45 minutos de la ciudad de Catacocha, es un chorro artificial de agua cristalina que brota desde la vertiente de Guaypira una de las hermosas montañas de Catacocha, se ubica en Zapotepamba. Actualmente constituye un potencial turístico importante especialmente en temporadas de carnaval; ahí es donde más se concentran turistas nacionales y extranjeros para disfrutar de un día ameno.

Shiriculapo

Con 150 metros de profundidad aproximadamente, el Shiriculapo es uno de los mayores atractivos turísticos con que cuenta el cantón Paltas, fundado en 1824 y por tanto uno de los más antiguos del país.

El mirador está ubicado a 600 metros del centro parroquial de Catacocha y su composición de granito da a este paraje una condición única,



además de la majestuosidad y esplendor que se evidencia al llegar a la cúspide, pues desde ahí se puede observar el exuberante valle de Casanga, con verdes e imponentes paisajes.

Shiriculapo es una palabra quichua cuyo significado es “balcón frío”, pero otros asocian a este término con “balcón del rey”.

En época de los Paltas, este lugar fue destinado a sacrificios de niños y doncellas como tributo a los dioses, además, desde aquí, el cacique de la tribu saludaba a sus subordinados. A criterio de algunos cronistas, este sitio fue el balcón del jefe de la tribu aborigen de “los paltas”.

El lugar transmite paz, tranquilidad, consuelo y serenidad a quienes lo visitan. La grandiosa roca constituye un mirador natural que tiene un su cima una estatua de Jesús del Gran Poder, imagen cubierta de un manto rojo y con los brazos en cruz.

Así también, está acompañado de balcones que permiten admirar el exuberante paisaje del valle de Casanga, el cerro Pisaca del que se desprenden dos cerros más pequeños: el Pisaquita y el Pisaquilla, junto con el cerro Guanchurro.

El acceso al Shiriculapo es por el Hospital Guido Díaz, subiendo una escalinata construida sobre la roca.



Actividades a realizar

• Turismo comunitario

Se puede potencializar en las parroquias rurales Guachanamá, San Antonio y Yamana gracias a las riquezas naturales y culturales que poseen y a los habitantes que se encuentran capacitados en actividades turísticas, para ofrecer servicios de calidad; también se puede desarrollar esta actividad en el barrio Tacoranga en donde los turistas podrán ser partícipes de la elaboración de cerámica de forma artesanal.

• Turismo cultural

El Patrimonio natural y cultural existente que posee un gran potencial de arquitectura colonial razón por la cual la cabecera cantonal Catacocha fue declarada Patrimonio Cultural del Ecuador, el Turismo de mercado y artesanías en el barrio Tacoranga donde realizan todo tipo de artesanías en barro y algunos tejidos y el Turismo arqueológico por la existencia de petroglifos y petrograbados en las parroquias de Yamana, San Antonio, Lourdes.

• Turismo de deportes y aventura:

En el deporte terrestre se puede realizar caminatas desde la ciudad de Catacocha al cerro de Huanchuro, descenso y ascenso en la Peña del Shiriculapo, en las chorreras de Soracola, Consacola y Landara; que con la implementación de una excelente infraestructura pueden generar posibilidades llamativas para el turista.

• Fabricas

Visita a las fabricas artesanales de producción y comercialización de panela en los barrios de San Antonio y Cristo del Consuelo.

• Fabricas

Visita a las fabricas artesanales de producción y comercialización de productos de panadería y deleitarse de los ricos roscones en el barrio Milagros



Hoteles

• Arupos Hotel

Dueño: Víctor Morocho
Dirección: Manuel Vivanco y 25 de Junio
Categoría: Segunda

• Ejecutivo Hotel

Dueño: Ángel Paladines
Dirección: Domingo Celi y Adriano Valarezo
Categoría: Segunda

• Hostería: Paraíso de los Paltas

Dueño: Darwin Díaz.
Dirección: Vía a Macará, barrio Naranja
Categoría: Segunda



Restaurantes

• Antojitos de Mi Tierra

Dirección: José Gallegos, Barrio Bolívar
Categoría: Tercera

• Arrostto Di Cassa Mía

Dueño: Mariana Ulloa
Dirección: Manuel Vivanco
Categoría: Tercera


• Central

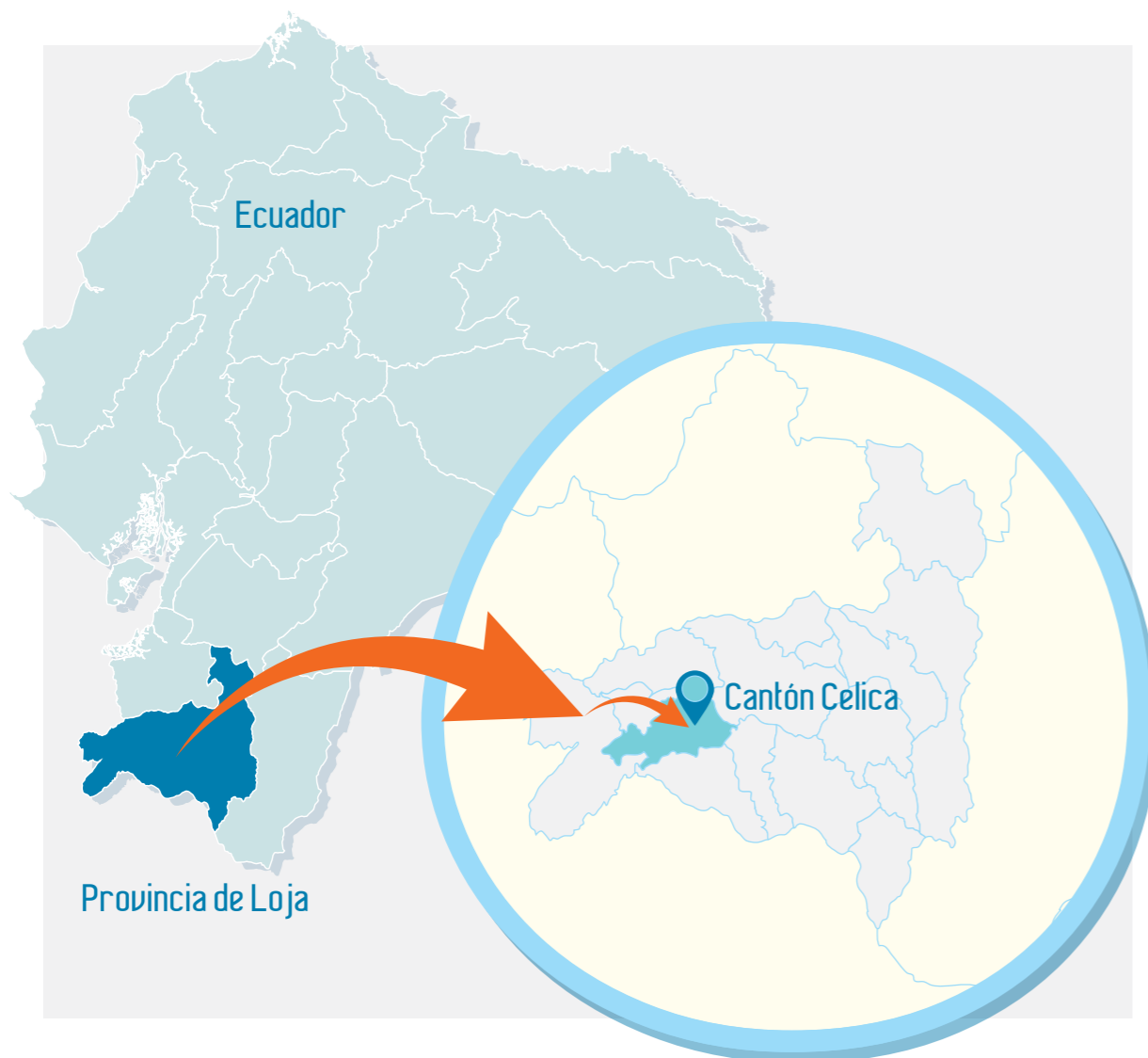
Dueño: Macrina Díaz
Dirección: Manuel Vivanco
Categoría: Tercera

A scenic landscape of a valley with green hills, a field of standing stones, and thatched huts. The foreground is dominated by a field of tall, dark, weathered standing stones of various shapes and sizes, some with reddish-brown patina. The stones are scattered across a lush green field. In the middle ground, several small, circular huts with thatched roofs are visible, surrounded by more standing stones. The background consists of rolling green hills under a cloudy sky. A dark brown horizontal bar is overlaid on the right side of the image, containing the text 'Cantón Celica' in orange and white script and sans-serif fonts respectively. An orange vertical bar is on the far right edge of the dark bar.

Cantón
Celica

Cantón CELICA

 El cantón Celica, por su situación geográfica, posee una gastronomía diferente al resto de cantones que conforman la mancomunidad, ya que tiene un clima frío, propicio para cultivar: toronches, arveja, zambo, y en algunas partes más templadas: camote y zarandaja, que se aprovechan para elaborar deliciosos platos como: dulce de toronche, arvejas con guineo, dulce de zambo, coladas de maíz etc.



Recursos Gastronómicos.

Camotes

Este tubérculo que se cultiva en las zonas templadas, forma parte de la alimentación diaria de los nativos de este sector. Su sabor dulce, es el acompañamiento perfecto para algunos platos típicos como los guisos de pollo, cerdo y res. En esta zona es muy fácil adquirirlos en los mercados, ferias libres, restaurantes etc. Posee algunas propiedades nutricionales como el potasio y hierro.

Zapallo

También llamada calabaza, es un alimento del sur del Ecuador, se obtiene por medio del cultivo en chacras o parcelas familiares, su cultivo no es estacional por lo que puede consumir durante todo el año, su época de cosecha son en los meses de Marzo y Abril; este producto es base para la preparación como: sopas, mermeladas, y el tradicional zapallo con miel, en algunos casos las semillas se las secan y las guardan para una nueva siembra, hay ocasiones en que las semillas las tuestan y las comen directamente por su alto contenido de vitamina A.

Zapallo con miel.

Delicioso postre a base de zapallo y miel de panela se consume comúnmente en los meses de Junio, Julio y Agosto. Es un postre tradicional que se lo consume principalmente en las celebraciones cantonales.

Arveja con Guineo

Esta deliciosa sopa típica de la provincia de Loja, se la prepara con guineo verde conocido tradicionalmente como jibaro, su forma de prepararla es en ollas de barro con leña, con el fin de conseguir su sabor característico; se acompaña con aguacate que le da el sabor especial a este exquisito plato.

Esta sopa se consume a diario en toda la provincia, es por ello que se puede conseguir fácilmente en restaurantes, ventas ambulantes, mercados y huecas.



Panelas

Desde los cañaverales verdes se trasladada la caña para ser molida en los trapiches, que son molinos artesanales que funcionan con la ayuda de bueyes, la caña es triturada a presión para poder obtener su delicioso jugo, el cual después de horas de cocción se convertirá en dulce.

Seco de gallina criolla

Otro de los deliciosos platos típicos del cantón, preparado con gallinas de crianza doméstica, alimentadas con maíz, de allí su sabor particular. Con frecuencia este plato va relacionado con las fiestas religiosas, cantonales o sociales de estos sectores.

Fritada

Este es un plato típico nacional; sin embargo, en varios hogares del cantón Celica se tiene la costumbre de prepararlo, y es una receta que se hereda de generación en generación. Preparado con carne de cerdo condimentado con especies de la zona, para luego dorarla en pailas de bronce, se convierte en un plato con matices festivos, ya que en la antigüedad se lo consumía en ocasiones celebres.



Atractivos turísticos a visitar

Cerro Huayrapungo

(Puerta de los vientos), ubicado en el cantón Celica, en el sureste de Loja.

El Huayrapungo está a 11 kilómetros del centro de Celica y tiene una altura aproximada de 3 500 metros sobre el nivel del mar. Se accede por una vía que no está lastrada, pero está en buenas condiciones.

aparentando muros protectores de antiguas construcciones que aún permanecen esparcidas, confundiendo con la vegetación.

Cascada el Guango

Se encuentra ubicada a 10km de la parroquia Pózul. En su alrededor surge una vegetación primaria donde predomina el nogal e higuierón.

Cerro Pucará

Ubicado a 5km al este de la ciudad, a su alrededor existen cimientos de piedra; se constituye un lugar fascinante para realizar caminatas de ascenso hacia la cumbre, desde cuya cima se obtiene una amplísima visión de los cantones: Paltas, Sozoranga, Macará, Pindal, Zapotillo y hasta un vasto territorio de la república del Perú.

Cascada del Inca

La cascada del Inca está situada a 15 minutos de la Ciudad de Celica, dentro de la reserva ecológica "Achiral", donde existe una gran diversidad de flora y fauna y frutas autóctonas como el toronche, motilón, guitisaca, singuilique, etc.

Cerro Pico de Gallina

Se encuentra a 2km del barrio Algarrobillo, según narra Francisco Jumbo morador del sector, hace muchos años, en dicho lugar se solía escuchar el cantar de un gallo, y que ciertas ocasiones se paseaba el duende.

Cerro Pircas

se localiza a 2km de la parroquia Pózul, en su cumbre se encuentran cimientos de piedras



Playón de Cardopamba

se ubica a 32km de la ciudad de Celica, es un atractivo turístico de la parroquia Maximiliano Rodríguez y se extiende a los márgenes del Río Santa Rosa.

Laguna los Pacasos

Queda a 45 minutos del barrio el Algarrobligo, debe su nombre a la abundancia de Pacasos que habitan sus aguas y orillas. Semeja un monstruo apacible y benigno en su lecho de 100 metros.

Laguna el Duende

Se encuentra en el sector Algarrobligo, en su orilla se alza una enorme roca convertida en guardia del duende. Apoca distancia se halla la “Peña de la Virgen”, donde se observa la cara del Inca tallada en piedra.

Laguna el Tigre

Ubicada a pocos minutos de la parroquia de Algarrobligo, su nombre se debe, según los moradores a la presencia de un tigre en el lugar: así mismo existe gran diversidad de aves que engalanan su paisaje.

Laguna Brava

Se localiza en la parroquia de Sabanilla en el barrio Ceibomocho, lugar impresionante para el visitante que cautiva con su paisaje, permite encontrar un ambiente de tranquilidad y salud.

Chorrera el Caucho

Se ubica a 30 minutos del barrio Algarrobligo, mide aproximadamente 7m de altura. Sus aguas son cálidas y existe gran diversidad de flora.

Monolito de Quillusara:

En la planicie de Quillusara, perteneciente a la parroquia Sabanilla cerca de la quebrada del Muerto se encuentra el conjunto arqueológico: Monolitos de Quillusara, piedras puntiagudas, fijas en el suelo y distribuidas en círculos.

Bosque seco tropical Tunasurco

esta reserva va desde Celica hasta el Empalme, tiene un área de 3000ha aproximadamente en este lugar se pueden realizar diferentes actividades como: avistamiento de aves, educación ambiental, observar la flora del bosque seco, etc.



Sitios Religiosos

Iglesia Matriz

Ubicada en el centro de la ciudad de Celica, frente al parque central, es una obra a estilo barroco.

Santuario de la Virgen del Rosario de Domingullo

Se ubica en el barrio Domingullo a 10km de la Ciudad de Celica. Sus fiestas se celebran el último domingo del mes de octubre de cada año.



Sitios Recreativos

Parque Central

Como su nombre lo dice este parque está en el centro de la Ciudad de Celica en su interior se levanta el monumento al héroe Celicano Tnte. Maximiliano Rodríguez.

Parque de la Madre

Centro comercial que concentra viajeros y turistas, y se ubican principalmente la camionetas que prestan servicio a los distintos sectores del cantón.

Parque San Vicente

En su parte central se encuentra el monumento en Honor a Gloria Vicenta Chiriboga y en su cercanía está ubicado el nicho de San Vicente.

Plaza Sucre

Se localiza junto al centro comercial donde se Celebran actos socioculturales, especialmente la Fiestividad de fin de año.



Actividades a realizar

Turismo Cultural

Turismo Cultural: Con los productos de fiestas populares y turismo religioso; en el cantón se desarrolla importantes fiestas ganaderas y agrícolas asimismo fiestas religiosas como la romería de la Virgen del Rosario de Domingullo, que es transcendental valor para la localidad.

Ecoturismo y turismo de naturaleza

En el cantón Celica existen varias alternativas de actividades a realizar relacionadas con la naturaleza, como por ejemplo podemos realizar caminatas al cerro Hayrapungo, ciclismo, senderismo entre otras.



Hoteles

- **Hotel Pucará**

Dueño: Bertha Ramón
Dirección: Manuela Cañizares

- **Hotel Central**

Dueño: Esteban Ambuludí
Dirección: Manuela Cañizares y García

- **Hostal Reina del cisne**

Dueño: Hernán Cuenca
Dirección: Manuel C. y Carlos B.
esquina Parque Central



Restaurantes

- **Balcón Celicano**

Dueño: Gladys Patiño
Dirección: Av. 12 de Diciembre

- **Celestial Celica**

Dueño: Yolanda Yaguachi
Dirección: Amazonas 110 y Rafael Granda

- **Mi Tierra**

Dueño: Daysi Maygua
Dirección: 24 de Mayo e Irlanda Sarango

- **Asadero el Forastero**

Dueño: Rosa Reyes
Dirección: Av. 12 de Diciembre y
García Moreno



BIENVENIDOS

Cantón
Pindal



Cantón PINDAL

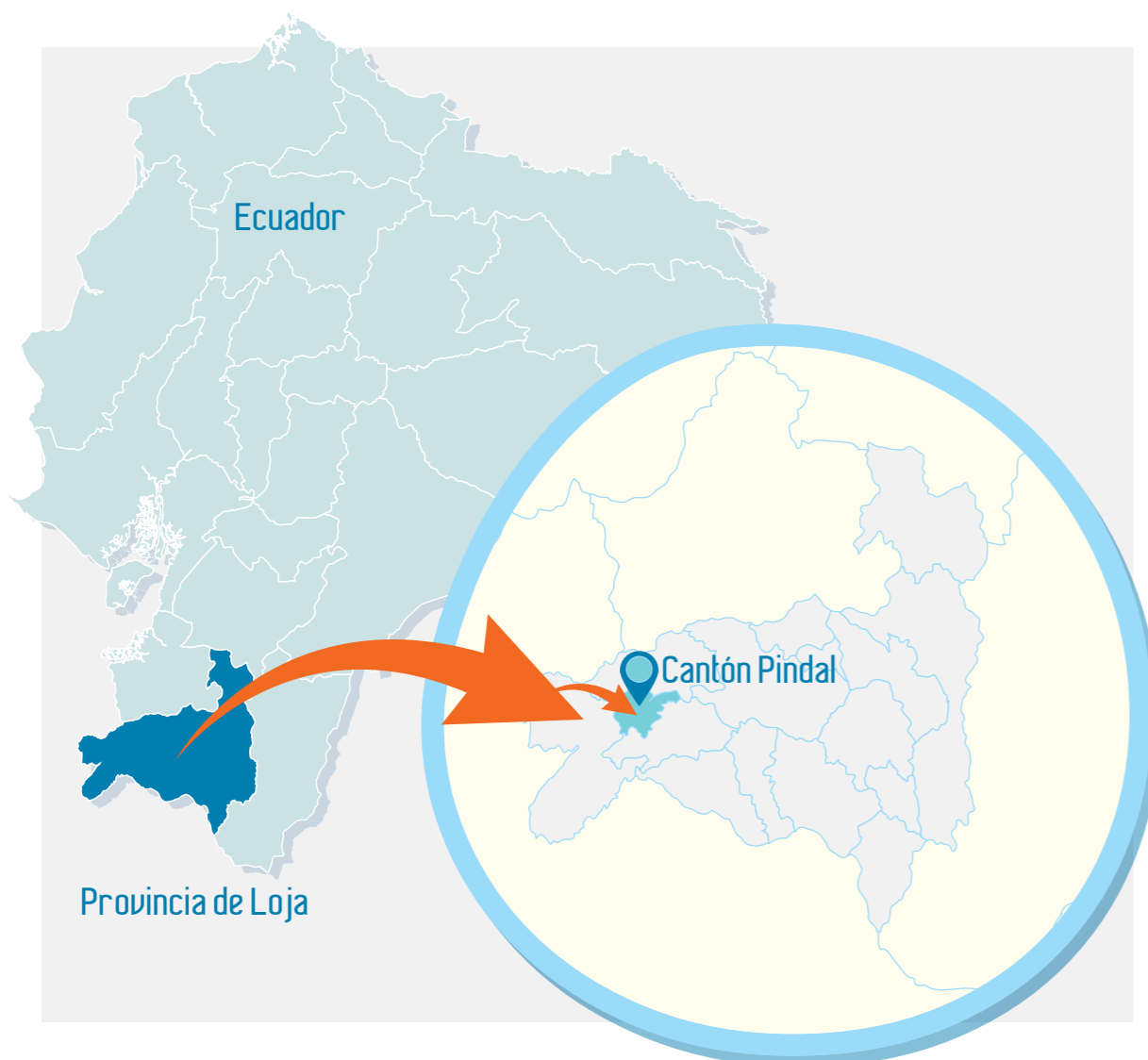


El cantón Pindal bajo un entorno de impresionante belleza natural, esta tierra crece por el aporte de sus habitantes, lo que le ha permitido defender su cultura, pensamiento y proceso de desarrollo, hacia la madurez que lo catapultó como pueblo organizado, el mismo que cuenta con tres parroquias rurales y una urbana, que en conjunto forman uno de los cantones de mayor perspectiva para el futuro de la provincia de Loja.

Pindal cuenta con lugares turísticos dignos de visitar y pasar unas vacaciones de ensueño,

con un clima de verano delicioso y la brisa del verde maizal que se complementan para recibir al visitante y patentar el trabajo tesonero y la bondad de la tierra pindaleña.

La hospitalidad de su gente, la exquisita gastronomía se derivan del maíz, de la cual se preparan sopas, secos, postres y cucayos, acompañada de la naturaleza esplendorosa son factores determinantes a la hora de atraer al turista y plasmar en su mente la mejor imagen de esta bella tierra, a la que siempre querrán volver.



Recursos Gastronómicos.

Maíz

Es preferentemente el producto más común dentro de la agricultura del sector, se produce en mayor cantidad en las partes bajas de sus parroquias, básicamente es un maíz de grano grande, blanco o amarillo de consistencia suave.

El maíz es un alimento completo por excelencia, no solo por su valor nutricional sino también por su valor cultural e histórico, conocida como la semilla de oro por nuestros antepasados, permaneciendo como patrimonio alimentario de la gastronomía ecuatoriana. En el factor nutricional es energético, antioxidante y reductor de los niveles de colesterol, mantiene saludable el aparato digestivo y las vitaminas del complejo B que contribuyen al buen funcionamiento del sistema nervioso central.

Las variedades de maíz más cultivadas en el sector son:

- **Casanga:** Maíz suave, grano amarillo, puede ser cultivado en las partes altas, se prepara humas, tamales, mazapanes, sango.

- **Cubano:** Maíz colorado de grano grande, es cultivado en las partes altas como bajas, se prepara chicha, sango, bolas de maíz, fideo de maíz, tortillas y mote.

- **Morocho:** maíz morocho (cáscara dura y cristalina) de coloración blanca a crema, se lo encuentra en las zonas altas. Se lo utiliza especialmente en coladas y el conocido morocho de Maíz.

- **Manabí:** maíz blanco suave, grano grande, se lo utiliza para la preparación de algunos platos, sango, sopa de albóndiga de maíz.

Sango (pepián)

Es plato elaborado a base de maíz, uno de los pocos platos tradicionales de la provincia de Loja, conocido también como pepián, se lo consume a diario, principalmente en el desayuno, este plato tiene su variación a lo largo de los cantones de la mancomunidad al momento de prepararlo, en



algunos sitios lo acompañan con huevo frito y en otros con queso fresco o chicharrón de cerdo, se lo prepara en casa, restaurantes o en mercados y ferias libres.

Tortillas de maíz

Este plato se elabora con harina de maíz blanco o amarillo, se lo prepara en tiestos (sartenes de barro) y se lo consume a la hora del desayuno o entre comidas, para saciar el hambre durante las jornadas de trabajo, y se prepara en los hogares y mercado, de las parroquias de cantón Pindal.

Chicha de maíz

Esta bebida ancestral, consumida en toda la región interandina, es un referente de la historia y cultura de los pueblos indígenas del Ecuador. En el cantón Pindal se la consume como una bebida hidratante en días muy calurosos donde las temperaturas sobrepasan los 32°C. Otra forma de consumir es como bebida para acompañar las comidas típicas, especialmente en fiestas tradicionales como: fiestas religiosas, fiestas de cantonización o compromisos familiares. Es una bebida muy apetecida que se la prepara en los hogares, restaurantes y negocios de la localidad.

Banano (Guineo)

Considerado un alimento base de la cocina ecuatoriana, conocido también como maduro o guineo. Es muy común encontrarlo en los huertos de los agricultores de este sector, se cultivan diferentes variedades, su producción es durante todo el año, este alimento es muy común en la alimentación diaria de los campesinos, ya que al ser una fuente rica en carbohidratos y energía, ayuda para resistir las largas jornadas de trabajo en el campo. Con este producto se elaboran sopas, platos fuertes, bebidas y también se lo consumen como fruta.

Repe de zapallo

Esta sopa es consumida especialmente por la gente del campo cuando regresaba del trabajo, esta se deriva de la receta base del repe, pero va acompañado de zapallo, se lo consume durante todo el año, y se lo prepara solo en los hogares del cantón Pindal, lastimosamente se está perdiendo la tradición de prepararla.

Zarandaja

Esta leguminosa es un producto muy importante en la agricultura local, al igual que otras variedades de frejoles, este alimento es cultivado de forma permanente, aportando de manera significativa a la economía local y al patrimonio alimentario del país. Se preparan varios platos utilizando esta leguminosa como: el caldo de zarandaja, aliñado de zarandaja etc.

Pecho de res

Este es un exquisito plato que se lo consume en especial en la cabecera cantonal de Pindal, se trata de un guiso de zarandaja y res, muy consumido por los pobladores en las mañanas cuando salen a trabajar o cuando regresan a casa después de una jornada laboral en el campo.





Atractivos turísticos a visitar

La piscina natural

Ubicado a 300 m del centro de la ciudad, en la Avenida Perimetral del km 1 vía San Juan, es un complejo de aproximadamente de 10000m2.

Río San José

El baleario San José es frecuentado todo el tiempo por turistas locales, su ambiente es acogedor por la frescura del clima y sus paisajes naturales que son complementados con el cantar de las aves, de las cuales podemos realizar una observación.

Piedra Torre

Se encuentra a 4 km desde el centro de la ciudad, con un clima de entre 23- 25°C

Río Higueritas

Se encuentra a 15 minutos de la cabecera parroquial 12 de Diciembre, su nombre se debe al sector por donde pasa.

Río Matalanga

Ubicado en la parroquia Chaquinal.

Cascadas San José

Se encuentran a 5 km desde el centro de la ciudad de Pindal.



Actividades a realizar

- Ecoturismo y Turismo de naturaleza

- Turismo de deportes y aventura



Hoteles

• Piedra Torre

Dueño: Germán Sánchez
Dirección: 18 de Noviembre entre Comercio y Lautaro Loayza
Categoría: Segunda

• Los Maizales

Dueño: Edgar Moncayo
Dirección: Loja SN y 18 de Noviembre
Categoría: Tercera

• Los Pindos

Dueño: Fabiola Espinoza
Dirección: Celica y Loja
Categoría: Tercera

Rey David

Dueño: Carlos Eras
Dirección: 18 de Noviembre y Alamor
Categoría: Tercera



Restaurantes

• La Rotenita

Dueño: Marjorie Calderón
Dirección: La Bahía y 18 de Noviembre
Categoría: Tercera

• El Maicero

Dueño: Raquel Córdova
Dirección: Lautaro Loaiza y Celica
Categoría: Tercera

• Restaurant Josselin

Dueño: Edgar Calderón
Dirección: Celica y Comercio
Categoría: Tercera

• Mi Cuchito

Dueño: Alcibar Torres
Dirección: 18 de Noviembre y Alamor
Categoría: Tercer



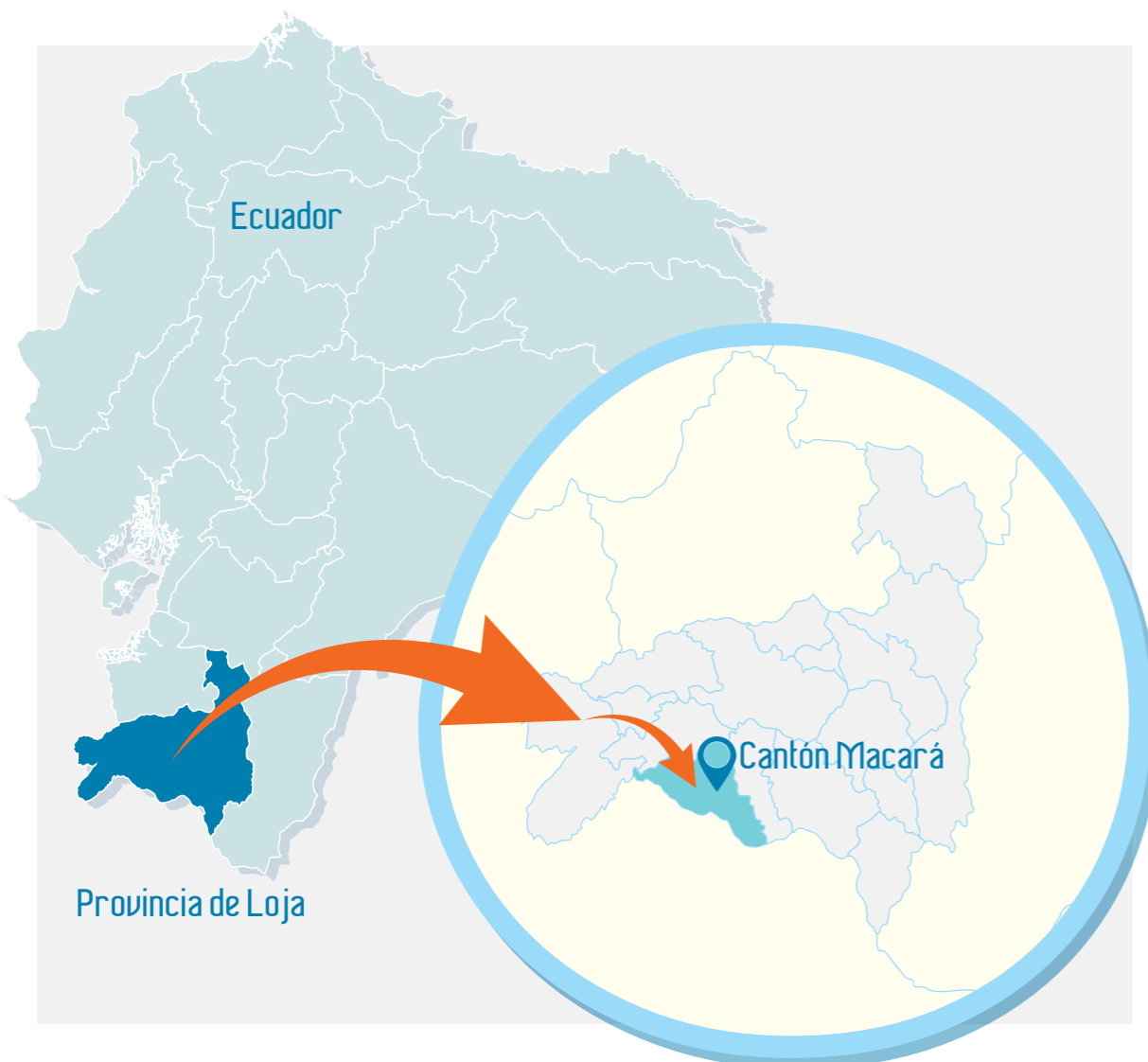
Cantón
Macará

Cantón MACARÁ



Este cantón fronterizo cuenta con excelentes sitios turísticos para disfrutar en familia o amigos, así como también su exquisita gastronomía. Al ser una zona de frontera su economía se basa en el comercio, en lo referente a su agricultura, el arroz cultivado en terrazas es el principal producto agrícola. Podemos

encontrar otros productos que se cultivan a menor escala como el guineo, mango, papaya y arroz de la misma manera se dedican también a la ganadería, de esta actividad de crianza se da origen a uno de los platos tradicionales de este cantón denominado ceviche de carne, una fusión entre el ceviche de pescado.



Recursos Gastronómicos.

Ceviche de carne

Plato típico del cantón Macará, preparado con carne de res, la particularidad de este plato es la fusión que existe entre el conocido ceviche de pescado, con los productos de cultivo y crianza que tiene la localidad, sus ingredientes base: la carne de res, limón, cebolla colorada, cilantro y rábano, que se lo acompaña con maíz tostado y yuca; esta receta es única dentro de la variada gastronomía ecuatoriana. Este ceviche tiene un gran valor cultural y social, ya que su preparación es un referente del diario vivir y la hospitalidad de su gente.

Papaya

Originaria de Centroamérica, de procedencia prehispánica, en estos cantones se siembra todo el año, pero mayormente en época de invierno.

Esta planta es alargada sin ramificaciones, hojas tipo palmeadas de color verde, sus flores son en forma de cáliz que al final forma una corona de color blanco, los frutos son

grandes y globosos de color verde y amarilla anaranjado al madurar. Se lo consume en jugos, conserva o simplemente se despoja de la cascara y se lo consume. Los pobladores utilizan a las pepas de esta fruta como laxante y para el estreñimiento

Dulce de papaya

Postre muy apetecido en el cantón Macará, los pobladores lo consume todo el año y se lo elabora especialmente en los hogares, lo consumen directo al paladar.

Mango

Árbol con muy buena producción en estos cantones, ya que su clima es favorable para su cultivo, aquí existen variedades de este fruto, su sabor característico hace que no solamente los pobladores locales lo consuman, sino que es producto de exportación.



Gallina hornada

Es un plato típico tradicional del cantón Macará, la mayoría de los pobladores y visitantes lo consumen por su excelente sabor, su preparación en hornos de leña le da a este producto su valor culinario.

Caldo de gallina criolla

Una sopa muy tradicional y conocida en la gastronomía lojana y ecuatoriana, es quizás una de las sopas más degustadas en toda la mancomunidad se la prepara tanto en restaurantes, huecas, mercado y en todos los hogares de los cantones Zapotillo y Macará, ya que la gallina criolla es un animal doméstico, se puede consumir esta sopa durante todo el año.

Sopa de chuchuca

Es un plato tradicional que se lo encuentra en algunas parroquias como La victoria, Larama, Sabiango, es una preparación que se la consume muy poco, por la falta de seguir con la tradición de consumirlo por las nuevas generaciones.



Atractivos turísticos a visitar

Macará cuenta con diferentes lugares turísticos que pueden disfrutar los turistas que visitan este hermoso cantón, entre ellos están balnearios, parques, sitios arqueológicos, bosques etc.

• Balneario Fondos Azules

Fondos Azules, es un lugar de cascadas naturales bajo un paradisíaco entorno de impresionante belleza natural.

• Balneario La cruz del Panadero

Está ubicada en el sector del mismo nombre, rodeada de un encantador paisaje, sus cálidas aguas la convierten en una atractiva opción al escoger un lugar para divertirse en Macará.

• Balneario El Limón

Ubicado en la parroquia de Sabiango. Este conjunto recreacional, junto al corredor turístico sur oriental de la provincia de Loja, sirven para desarrollar el turismo ecológico en beneficio de la comunidad y los visitantes que asiduamente a él concurren.

• Reserva Natural Laipuna

Está ubicada a 10 minutos del Centro de Macará, por la vía hacia Sozoranga, la reserva con sus 1.050 ha. Protege a 145 especies de aves, con un considerable número de endémicas y en peligro de extinción.

• Reserva Jorupe

La Reserva posee tres tipos de bosque debido a su altitud, la parte alta cubierta de neblina mantiene al bosque siempre verde, mientras que la parte media y baja se caracteriza por la presencia de árboles como el pasallo y el gualtaco.

• Bosque Protector Cardo Palto

Ubicado a 1 Km. de la ciudad de Macará, con una extensión 90.83 ha, incluyendo tres hectáreas de la granja El Palto que forma parte de un convenio entre el Colegio Técnico de Macará y PREDESUR.



• Bosque Protector Jatumpamba Jorupe

Ubicado al sur de la Provincia de Loja, entre los cantones Macará y Sozoranga, tiene una extensión de 8.000 hectáreas de las cuales 4700ha., pertenecen a Macará y 3300ha. Forma parte de una zona conocida como el centro de endemismo tumbesino.

• Tambo Negro

Forma parte como hábitat del Ceibo, además se puede encontrar el Faique en las partes bajas y campos de maíz en la ladera sur. Existen aproximadamente 120 especies de aves.

• Parque Infantil

Se encuentra ubicado en el Centro de la Ciudad, brinda la comodidad y seguridad para disfrutar en familia de los encantos del lugar.

• Parque Lineal Otamendi

Este pequeño parque se encuentra ubicado frente a la iglesia Matriz y Municipio del Cantón, su arquitectura es muy llamativa y constituye el punto de encuentro de las tardes y noches macareñas.

• Parque de la Madre

Se encuentra ubicado al ingreso de Macará, en la vía panamericana y Juvenal Jaramillo, cuenta con una pileta de agua, áreas verdes, con su respectivo mobiliario e iluminación ornamental.

• Parque Amazonas

Se encuentra ubicado en la calle Manuel Enrique Rengel y Carlos Veintimilla, es un parque temático dedicado al concepto ecológico, donde prima la presencia del agua, pileta, aquí predomina gran cantidad de áreas verdes, es un parque para las reuniones de amigos o familia.

• Parque Carlos Román

Es un parque conmemorativo a la figura del Dr. Carlos Román, cuenta con áreas verdes, una glorieta e iluminación ornamental.

• Parque lineal Santa Marianita

Es un parque temático compuesto por una cancha sintética de uso múltiple, área que está destinada a los jóvenes. Además tiene un área especializada con implementación para ejercitar a personas de la tercera edad, tiene un área de juegos infantiles para los niños y niñas.

• Templo María Auxiliadora

Se denomina así por ser una moderna Capilla al aire libre con una espectacular vista panorámica en honor a la Santísima Virgen María Auxiliadora; es un lugar encantador rodeado de un paisaje llamativo por un lado se encuentra la ciudad de Macará y en la parte posterior se puede apreciar un segmento de bosque seco.

• Iglesia Matriz

Es una hermosa construcción colonial con un estilo tradicional; en su interior se venera a la imagen N°17 de la Virgen de El Cisne, Patrona de la Provincia de Loja.

• Altar Patrio

Es un lugar donde se rinde culto a la Patria y a sus Hombres Ilustres, el parque que se encuentra a su alrededor es el complemento para que esta majestuosa obra cívica siga sobresaliendo en el centro de Macará.

• Río Macará

Se encuentra a 2.5 Km. de la ciudad de Macará, es un balneario natural constituyéndose un punto de encuentro de ecuatorianos y peruanos.

• Puente Internacional

Este puente es un medio para el intercambio comercial, cultural y turístico, formando el lazo de unión y hermanamiento de los dos países Ecuador y Perú.

• Centro Recreacional Acuazul

Está ubicado en el sector 'Y' del Cautivo; es un lugar ideal para pasar con la familia, está destinado a la aventura y a la adrenalina.

• Petroglifos de Numbiaranga

Existen dos petroglifos, una de ellas presenta una forma trapezoide bifacial y se observan ideogramas con características antropomorfas, zoomorfas y puramente geométricas. El segundo tiene forma trapezoide bifacial. En su cara frontal presenta dos ideogramas de formas geométricas y zoomórficas. Ubicado a 5 minutos aproximadamente de la cabecera cantonal, existen dos petroglifos uno contiene mayor número de ideogramas, y posee en su parte superior derecha un profundo canal. El otro petroglifo muestra dos ideogramas, cuyos grabados simbolizan dos caras humanas y un cráneo unidas por líneas que se bifurcan a los lados formando aparentemente dos extremidades superiores.





Hoteles

• **Hostal Conquistador**

Dueño: Edito Yaguachi

Dirección: Bolívar y Abdón Calderón

Categoría: Segunda

• **Hostal Colina**

Dueño: Víctor Quezada

Dirección: José Joaquín de Olmedo

Categoría: Segunda

• **Hostal Karina**

Dueño: Santos Estrada

Dirección: 10 de agosto y Antonio Ante

Categoría: Segunda



Restaurantes

• **El Sabor Selecto**

Dueño: Fanny Veintimilla

Dirección: Manuel Enrique Rengel e/ Loja y

Sebastián Valdivieso

Categoría: Tercera

• **Colonial**

Dueño: Marcela Córdova

Dirección: Centro de Macará

Categoría: Tercera

• **D' Marcos**

Dueño: Marco Contento

Dirección: Jaime Roldos y Amazonas

Categoría: Tercera





Cantón
Zapotillo

Cantón ZAPOTILLO



Este cantón, cuenta con una exuberante belleza natural rodeada de tamarindos, algarrobos, palmeras y guayacanes, motivo el cual es conocido como “El paraíso escondido en la tierra”. Este cantón ha sido considerado históricamente como uno de los centros de referencia de la región sur del Ecuador, debido a la notable importancia de su riqueza cultural, gastronómica y turística, teniendo como su principal atractivo natural, el florecimiento de los guayacanes

Sus actividades económicas principales es la ganadería caprina donde se derivan varios productos lácteos que se comercializan en el sur del país y norte del Perú, por ser una zona fronteriza. Entre sus principales productos agrícolas se cultiva, el coco, camote, sandia, arroz, los cuales forman parte de un delicioso plato tradicional denominado chivo al hueso, que se elabora utilizando técnicas ancestral de cocción, ya que su preparación se lo realiza bajo tierra durante toda la noche.

Un factor importante que recalcar, es que los cantones Zapotillo y Macará por encontrarse delimitando con el vecino país del Perú, su gastronomía tiene influencia peruana, por lo que el objetivo de esta investigación es revalorar la gastronomía local.



Recursos Gastronómicos.

Coco

El que visita este cantón no puede dejar de poner su tentación en las refrescantes pipas heladas, se exhiben en la mayoría de tiendas ubicadas en las calles que rodean el parque centrales del cantón, especialmente es muy común consumirlas en un local ubicado en la esquina, frente al Municipio Cantonal, esta bebida es de popular consumo, ya que las temperaturas en este rincón de la patria, alcanzan hasta los 40° en determinadas épocas, y su comercialización es muy bien vista. Este producto se lo cultiva todo el año, lo más común es beber el agua directo del fruto y al estar maduro se lo consume en dulce de coco.

Los pobladores de Zapotillo y de sus parroquias aledañas, aprovechan este fruto para extraer su pulpa y procesarla, para luego cocinarla con azúcar de panela y especias aromáticas dulces, considerado como un exquisito postre para después de las comidas, su principal lugar de elaboración es en los hogares.

Chivo

Se trata de un animal propio de zonas calientes, se lo cría en varios cantones de la provincia de Loja, en especial la zona del Bosque Seco. Se caracterizan por ser animales muy ágiles para trasladarse de un lugar a otro, se alimentan de hierbas, plantas y hojas. Catalogados como animales de crianza doméstica, su carne se puede conseguir durante todo el año, y se constituye como base para la elaboración de sabrosos platos muy consumidos en el sur del país.

Seco de chivo

Esta preparación se considera como un plato fuerte dentro de la gastronomía ecuatoriana, tiene su origen en la época de la colonia, es por ello que se lo consume a lo largo y ancho de la provincia de Loja durante todo el año; se lo puede encontrar especialmente en restaurantes, huecas y mercados locales. Una característica muy común de este plato, es su preparación, esta tiene algunas variaciones en



su elaboración, dependiendo del lugar donde se lo prepare, podemos mencionar que una de las variaciones más evidentes, es el uso de ingredientes que se utiliza para fermentar la carne antes de cocerla, en algunos casos se utiliza chicha de maíz, frutas cítricas o alguna bebida con alcohol como la cerveza. Este plato se lo sirve con arroz y el resto de guarniciones varían dependiendo del sector: papa, plátano maduro, yuca.

Chivo al hueco

Este plato es un referente de la gastronomía del cantón Zapotillo, es de similares características al seco de chivo, su diferencia radica en la técnica de cocción, ya que el chivo al hueco se lo prepara bajo tierra durante 8 horas. Se lo puede encontrar para su consumo especialmente en restaurantes, huecas, ya que es un plato que no se lo prepara muy cotidianamente en los hogares.



Natilla

Es un postre muy degustado del cantón Zapotillo, su elaboración ha pasado de generación en generación, elaborado principalmente con leche de chiva, muy apetecido por su consistencia cremosa. Este producto es fácil adquirirlo, ya que se comercializa en cada tienda de este cantón.

Queso de Chiva

Este producto es tradicional del cantón Zapotillo, muy apetecido por sus pobladores por su alto valor alimenticio. Los ganaderos caprinos lo elaboran de forma artesanal, es el valor cultural principal de este producto.



Atractivos turísticos a visitar

• Valle de Palo Santo

Parroquia: Garza Real

• Reserva Natural tumbesina “La Ceiba”

Parroquia: Limones

• Río Natural Alamor

Parroquia: Limones

• Puente Colgante

Parroquia: Garzareal

• Balneario Natural “El Carrizo”

Parroquia: Garzareal

• Cascada “El Lobo”

Parroquia: Paletillas

• Sendero “La Ceiba”

Parroquia: Garzareal

• Cueva de la Leona

Parroquia: Garzareal

• Apicultura (Catanas)

Parroquia: Garzareal

• Pilar del Coronel

Parroquia: Garzareal

• Puente Internacional

Parroquia: Zapotillo

• Chorro Juan Palacios

Parroquia: Zapotillo

• Castillo Mirador

Parroquia: Zapotillo

• Mangahurco “Huayacanes”

Parroquia: Mangahurco

• Baños del Inca

Parroquia: Mangahurco

• Cerro Negro Cazaderos

Parroquia: Mangahurco

• Sitio de Monos

Parroquia: Cazaderos

• Vista de Cocodrilos

Parroquia: Cazaderos

• Iglesia Central de Zapotillo

Parroquia: Zapotillo



Actividades a realizar

Ecoturismo y turismo de naturaleza

Turismo de deportes y aventura

El agroturismo

visitando las plantaciones de arroz, sandía, melones.

Visita a la fábrica de lácteos Cabralac

para observar la crianza del ganado caprino y la elaboración de productos a base de leche de chiva.

Visita a los barrios

donde están las plantaciones de cocos y refrescarse bebiendo agua de coco.



Hoteles

• Banrua internacional

Dirección: Barrio Hno. Miguel
entrada de Zapotillo.

Categoría: Segunda.

• Mi Familia

Dueño: Sr. Roger Carpio
Dirección: Barrio Central, calle Juan Montalvo
Categoría: Tercera

• Guayacanes

Dueño: Sra. Mary Celi
Dirección: Barrio Reina del Cisne, Av. Quito
Categoría: Tercera

• Los Charanes

Dueño: Sra. Mary Celi
Dirección: Barrio Reina del Cisne, Av. Quito
Categoría: Tercera

• Los Ángeles

Dueño Sra. Rosario Álvarez
Dirección: Av. Jaime Roldos
Categoría: Tercera

• Zapotillo

Dueño: Sra. Ana Requena Calle Sucre,
Dirección Barrio Las Palmeras
Categoría: Tercera

• Paletillas

Dueño: Sra. Alexandra Guerrero
Dirección: Parque Central
Categoría: Tercera

• Mangahurco

Dueño: Sra. Ligia Aponte Centro
Categoría: Tercera



Restaurantes

• Chivo al Huevo

Dueño: Rolando Sánchez
Dirección: Calle Loja
Categoría: Tercera

• Salón Angélica

Dueño: Angélica Rivera
Dirección: Calle Loja
Categoría: Tercera

• La Cabaña

Dueño: Olga Becerra
Dirección: Calle Loja
Categoría: Tercera

• Cabaña 2

Dueño: Sra. Luisa Rodríguez
Dirección: Malecón Tercera

• Pollería Zapotillana

Dueño: Sra. Iralda Villalta
Dirección: Calle Sucre y
24 de Mayo Tercera



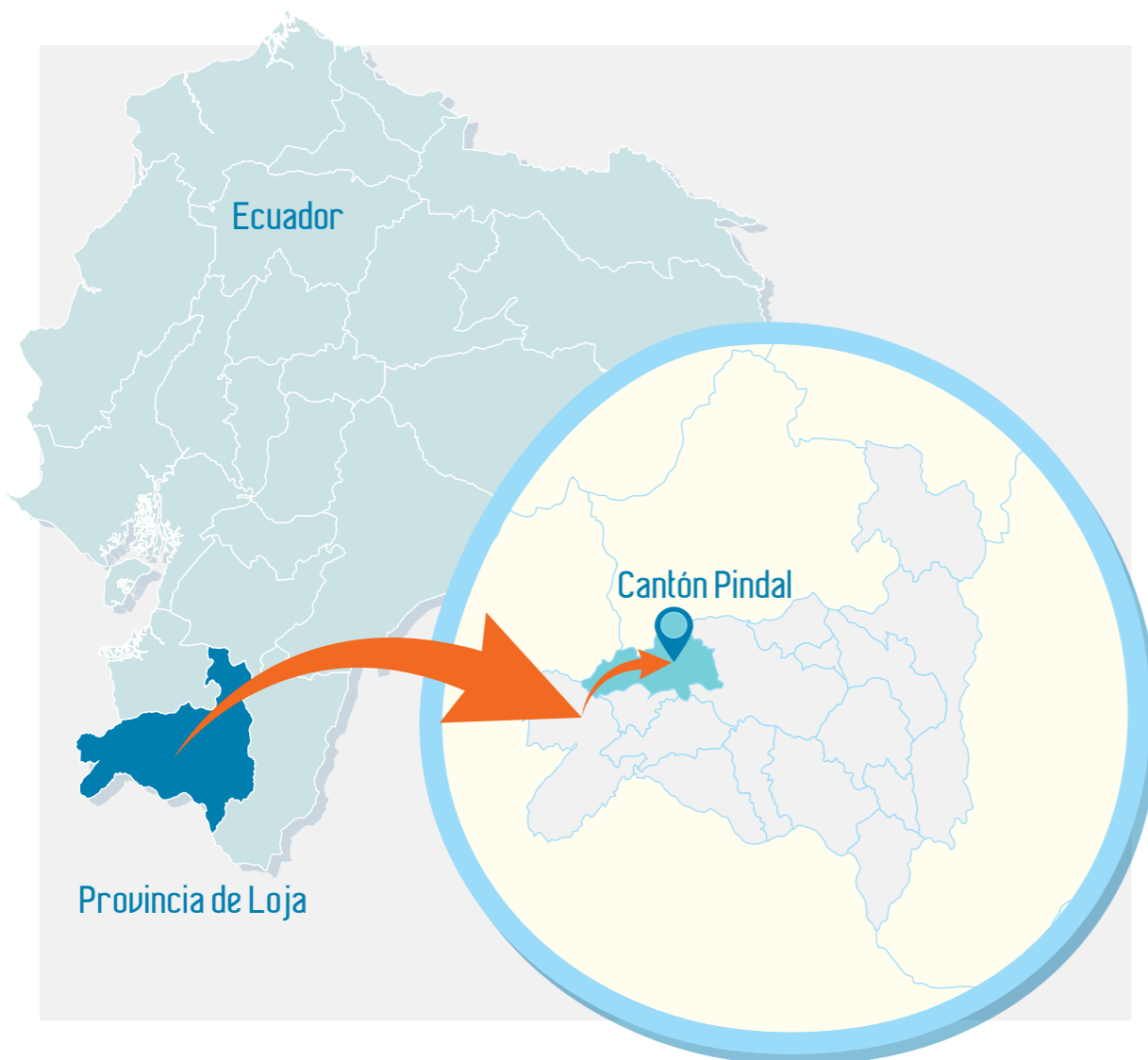
Cantón
Puyango

Cantón PUYANGO



Puyango es uno de los cantones más promisorios de la provincia de Loja tan generosamente dotado por la providencia y por la naturaleza, lo que lo convierte en una región con diversidad de pisos climáticos que dan lugar a una muy representativa producción agropecuaria, cuya calidad es reconocida a todo

nivel, por propios y extraños y en sus escenarios naturales y memorias históricas se inscriben fenómenos telúricos, personajes y sucesos históricos de relevante significado, no sólo para el propio cantón, sino para la misma provincia y país.



Recursos Gastronómicos.

Arroz piarero

Este plato típico tiene una antigua tradición dentro de la gastronomía del cantón Puyango, ya que durante el pasar del tiempo se lo sigue preparando y promocionando en ferias agrícolas y fiestas religiosas. Una característica que vale la pena recalcar, es que este plato va perdiendo su valor culinario porque en la actualidad son muy pocas personas las que la preparan pese a que acreditado algunos reconocimientos y premios su receta dentro de la gastronomía local.

Cecina con yuca

Es un plato típico degustado en todo el sector de la mancomunidad. Se caracteriza por dejar horas antes a secar la carne del cerdo. La crianza de cerdos, es una actividad que la practican en todo el territorio Ecuatoriano, pero en este sector es muy común observar a sus pobladores alimentar a los cerdos con plátano, que es la característica principal del sabor de su carne. Este plato se lo prepara en los hogares los fines de semana cuando está reunida toda la familia, Se Sazona la



carne de cerdo con sal y comino, se deja secar al sol por 1/2 hora mínimo, transcurrido este tiempo se visualiza que la carne esta seca y se lleva a la parrilla para asarla. En una olla con agua hirviendo se coloca sal, comino y yuca hasta que esta se cocine y se sirve este delicioso plato.



Longaniza

En el sector de mercadillo se encuentra este delicioso plato, y es elaborado artesanalmente, para su preparación se utiliza carne picada muy finamente y se la condimenta con achiote, comino, sal y algunas especies propias de la zona para luego embutirlas en tripas de cerdo y llevarlas al sol para que se oreen por un par de horas, la forma tradicional de preparárlas es a la parrilla y se acompaña con yuca o plátano verde al vapor.

Café.

En el cantón Puyango el café, en las últimas décadas se ha constituido como una fuente importante de ingresos para las familias campesinas, en algunas comunidades aplicando experiencias agroecológicas como una alternativa de gestión comunitaria para así poder realizar un manejo sustentable de los recursos naturales. Este recurso gastronómico fue galardonado por dos ocasiones como el mejor café de altura del país, su tradición cafetalera se remonta desde tiempos inmemoriales, compartir una buena taza de café con familia y amigos es toda una tradición en este cantón.



Atractivos turísticos a visitar

• Bosque Petrificado de Puyango

Ubicado entre las provincias de El Oro y Loja, considerado tesoro de Patrimonio Nacional. Puyango fue antiguamente mar; los fósiles más antiguos corresponden a organismos marinos. Los fósiles encontrados más recientemente tienen 60 millones de años y los de mayor edad llegan hasta los 500 millones de años.

• Quebrada de Cochurco

Ubicada bajo el puente del Río Puyango, 10 minutos antes de llegar al Bosque Petrificado.

• Observatorio de monos

Ubicado a 15 minutos antes de llegar a la quebrada de Cochurco, vía Alamor; aquí se puede observar diferentes manadas de monos.

• Agua sulfurosas “El Arenal”

Situada en las papayas, en la quebrada Las Vegas, en el extremo izquierdo de la parroquia Ciano.

• Pampas Guambona

Ubicada a 20 kilómetros al sur este de Alamor, en la parroquia Vicentino.

• Piedra del Sol

Ubicada en la parroquia Mercadillo a 10 minutos del parque. Una piedra que tiene grabada la figura del sol, según la leyenda los antepasados la utilizaban para saber los meses de siembra y cosecha.

• Fábrica de dulce

Ubicada a 20 minutos del centro de la parroquia Mercadillo, aquí se realiza la panela y el licor conocido como punta.

• Reloj de ocho esferas

Ubicado en la parroquia Alamor, fue fabricado en Alemania en el año 1917, es una joya única en el mundo puesto que no fue realizada en serie.

• Cascada de Landara

En la localidad de Mercadillo, desprende una sorprendente chorrera de agua pura y cristalina, formando en el fondo una gran laguna.

• Fábrica de café

Situada en la parroquia Mercadillo a cinco minutos del parque central, realizan la cosecha del mejor café del cantón para ser procesado con los más altos estándares de calidad.

• Iglesia Mercadillo

El señor de Girón es motivo de afluencia de cientos de peregrinos.

• Bosque de Marfil

Se ha constituido la explotación de la tagua en los bosques de El Limo a gran escala de objetos que construyen las manos hábiles de los habitantes.



Actividades a realizar

- Turismo de deportes y aventura
- Turismo de salud
- Ecoturismo y turismo de naturaleza
- Visita a la fábrica de café alma lojana



Hoteles

- **Hotel del Bosque**

Dueño: Salvador Ledesma
Dirección: 10 de Agosto y Sucre
Categoría: Segunda

- **Hotel los Ángeles**

Dueño: Estin Bustamante
Dirección: 10 de Agosto y Juan Montalvo
Categoría: Segunda

- **Hotel Central**

Dueño: Jesús Chalán
Dirección: 10 de Agosto e/ Colón y
Lautaro Loaiza
Categoría: Segunda



Restaurantes

- **Costa, Sierra Restaurant**

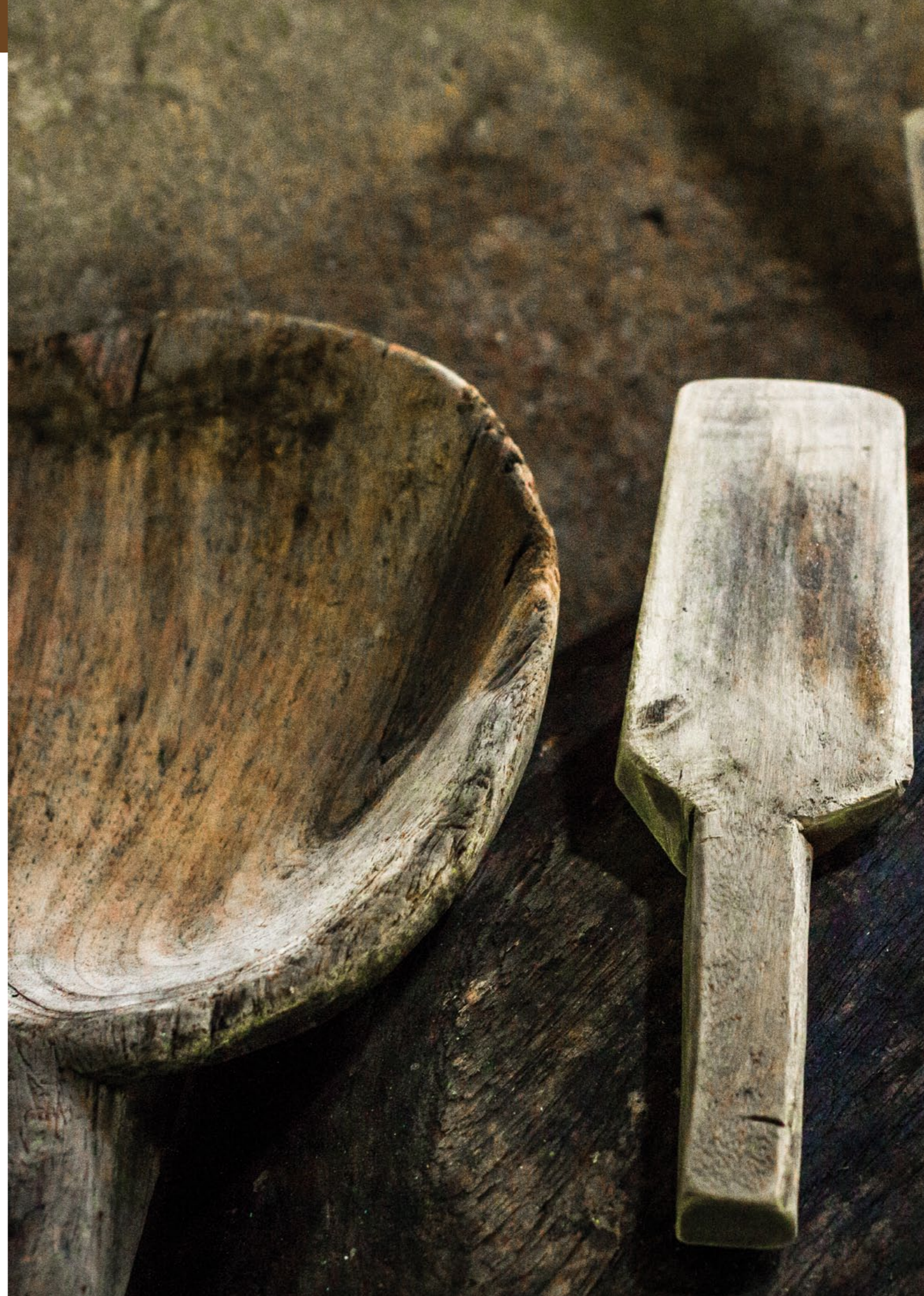
Dueño: Carmen Granda
Dirección: Guayaquil y Colón
Categoría: Segunda

- **Salón Rosita**

Dueño: Guillermina Chamba
Dirección: Guayaquil y Lautaro Loaiza
Categoría: Tercera

- **Reina del Quinche**

Dueño: Oscar Jimbo
Dirección: José Miguel Zarate
Categoría: Tercera





MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPALIDADES DEL SUR
OCCIDENTE DE LA PROVINCIA DE LOJA

