

INTRODUCCIÓN

En los últimos años el Ecuador por su diversidad de climas ha ido implementando diversos cultivos de ciclo corto y largo en el sector agrícola de la serranía ecuatoriana, además se ha sumado un nuevo y rentable negocio que es el cultivo de trucha, poco a poco ha ganado espacio en el sustento de las familias o asociaciones de pequeñas comunidades organizadas, viendo a este pez como una oportunidad de un negocio rentable y de atracción turística en las llamadas pescas deportivas, ya que las escuelas de la revolución agraria del gobierno a dado charlas técnicas del proceso de producción de la trucha.

La comunidad de Loreto del Pedregal se ha organizado para producir trucha y prepararla gastronómicamente de una manera típica (frita con papas cocinas).

Razón por la cual la investigación quiere realzar y dar a conocer la importancia gastronómica que tiene la trucha con sus diversas maneras de preparación.

I PROBLEMA

1.1 Identificación del Problema de Investigación

La trucha requiere una temperatura de 12 grados centígrados para su vida y desarrollo, por lo que la región de Loreto ubicada en las faldas del volcán Cotopaxi en el Cantón Mejía, constituye una zona ideal para su producción.

Sin embargo, Loreto posee vías de tercer orden que dificulta a los consumidores el llegar con facilidad a este lugar, a degustar la trucha y por este motivo se ha minimizado la cultura gastronómica del lugar, la misma que da un

aporte nutricional importante en las ingestas requeridas diarias y no es aprovechada al máximo.

En la actualidad existen varios lugares denominados pesca deportiva en donde se puede consumir la trucha con el lema “lo que uno pesca le preparan ese momento”, la manera más común y la única es frita con papas, arroz acompañado con un encurtido (cebolla, tomate riñón, culantro).

La falta de conocimientos y de información hace que sólo se la prepare frita.

Las diversas formas de elaborar a este pez son; frita, asada (maito), ahumada, horneada y de más; es por eso, que se ha desvalorizado el consumo de trucha y la poca o escasa aceptación por su valor nutricional ha hecho que no se dé el realce gastronómico y porqué no decirlo, cultural.

Para minimizar el tiempo de preparación, se prepara frita, y se concentran en producirla en piscinas, todo ello debido a que los consumidores las pesquen y luego solo las sirvan fritas; es decir se han dedicado a producir y venderla de manera empírica, mas no por su valor nutricional y su preparación gastronómica

1.2 Formulación del Problema

¿El poco conocimiento del potencial gastronómico y aporte nutricional que posee la trucha, ha provocado un incipiente consumo de la misma, en la comunidad de Loreto, por parte de los turistas locales y extranjeros?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 General

Potencializar las propiedades nutricionales de la trucha en el uso gastronómico, para el consumo de turistas locales y extranjeros en la comunidad de Loreto del Pedregal, dando mayor importancia al cultivo de este pez.

1.3.2 Específicos

- Investigar la producción de la trucha en la comunidad de Loreto.
- Conocer las diferentes formas de preparación de la trucha.
- Identificar los gustos y preferencias de los potenciales consumidores de la trucha.

1.4 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación busca encontrar porqué se ha desvalorizado la producción de la trucha para sus diferentes elaboraciones gastronómicas en la comunidad de Loreto, siendo una región de productores de trucha, la concurrencia de los visitantes para consumir este pez es irregular.

Mediante este estudio se buscará cuales son los gustos y preferencias de los turistas para que los productores de Loreto empiecen a cumplir con las necesidades de los visitantes, dando un aporte a la cultura gastronómica del sector y de esta manera ayudar a publicitar el mismo.

II MARCO TEÓRICO

2.1 Fundamentación teórica

El cultivo de trucha arco iris es un medio de sustento de muchas comunidades, en diferentes provincias del Ecuador, debido al contenido proteico y alto valor nutricional que ofrece la misma, en sus diferentes formas de preparación cumpliendo con los gustos y preferencias de los consumidores.

El objetivo de los piscicultores radica en la obtención de peces con mayor tamaño y peso corporal, además fáciles de manejar en las piscinas de cultivo.

En la comunidad de Loreto la producción cumple un ciclo de ocho mese para poder pescarlas y elaborarlas en sus diferentes preparaciones que no son muchas.

Algunos consumidores se inclinan por preparaciones innovadoras como por ejemplo truchas asadas a manera de maito acompañadas con papas cocidas directo al fuego.

“Pero la gran mayoría se ha visto en la necesidad de sacrificar a sus animales antes de la época de maduración por los problemas que esta etapa conlleva” (Pineda, 2003).

La trucha arco iris es una especie utilizada en actividades de acuacultura en todo el mundo, por su facilidad de adaptarse a zonas de agua fría.

El Ecuador por sus condiciones climáticas y de altura, optó, décadas atrás, por la construcción de salas de incubación y alevinaje en las provincias de Imbabura, Cotopaxi y Azuay.

“La introducción de ovas embrionadas de trucha sirvió para poblar los ríos y lagunas de la Región Interandina”. (Imaki, 2003).

“En 1993, el Gobierno del Japón otorgó al Ecuador un préstamo no reembolsable que permitió la construcción del Centro de Investigaciones Acuícolas (CENIAC), ubicado en Papallacta, Provincia de Napo, que se inauguró en 1996” (ESPE, 2008).

Las actividades del centro se enfocaron principalmente en la producción de huevos y alevines de trucha, investigación y capacitación, todas tendientes al fomento y desarrollo de la piscicultura.

En 1998, el CENIAC-P se constituyó en un soporte significativo de la difusión de truchicultura en el país.

Por razones logísticas pasó a depender del Ministerio de Comercio Exterior Industrialización Pesca y Competitividad (MICIP).

En el 2006, el CENIAC-P, realizó el Primer Censo Piscícola de Producción de Trucha en las Zonas Norte, Centro y Sur de la Región Interandina, mediante visitas, entrevistas y aplicación de cuestionarios a los propietarios y empleados de los criaderos por parte de los técnicos del centro.

El principal objetivo del censo fue obtener una base de datos que sirva para hacer proyección de mercado e identificar necesidades del sector piscícola (Muñoz, 2008).

“Además conocer problemas relevantes en relación a genética, asistencia técnica, capacitación, producción, financiamiento y mercado”. (Idrovo, 2008).

2.2 ESTRUCTURA DEL MARCO TEÓRICO

2.2.1 CAPÍTULO 1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

2.2.1.1 Generalidades de la Provincia de Pichincha

- Mapa.
- Reseña Histórica
- Localización y datos generales de la provincia
- Límites provinciales
- Población
- Clima
- Relieve e hidrografía
- Economía
- División política de la provincia de Pichincha

2.2.1.2 Generalidades del Cantón Mejía

- Mapa
- Reseña Histórica
- Localización y datos generales
- Límites provinciales
- Población
- Clima
- Relieve e hidrografía
- Economía
- División política del cantón Mejía

2.2.1.3 Generalidades de la parroquia de Machachi

- Reseña Histórica

-Localización y datos generales

-Límites

-Población

-Clima

-Relieve e hidrografía

-Economía

2.2.1. 4 Generalidades de la comunidad de Loreto

-Reseña Histórica

-Localización y datos generales

-Límites

-Población

-Clima

-Relieve e hidrografía

-Economía

2.2.2 CAPITULO 2

Generalidades de la trucha

-Morfología

-Hábitat y biología

-Alimentación

-Condiciones de calidad del agua

-Temperatura

-Reproducción

2.2.3 CAPITULO 3

Periodo de desarrollo de la trucha en las piscinas

- Preparación de la Trucha

2.2.4 CAPITULO 4

Afluencia Turística

-Caminos de tercer orden

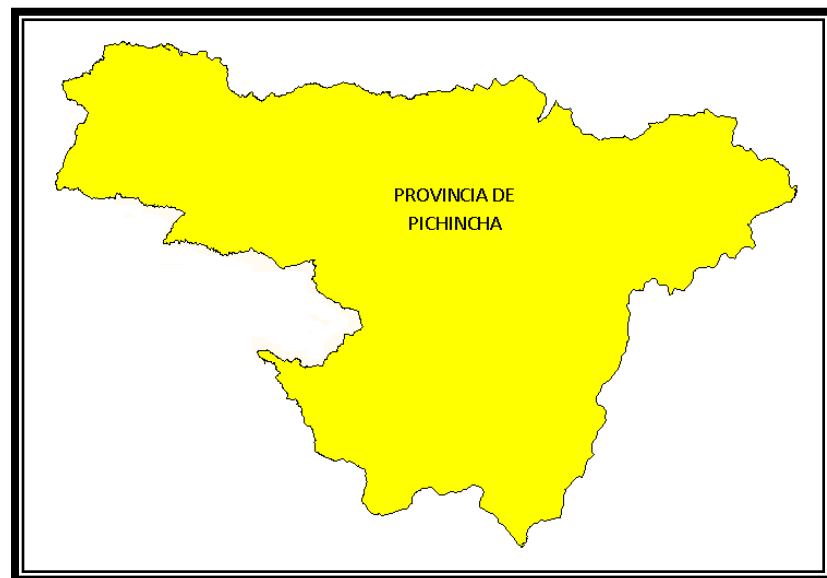
-Promoción turística

2.2.1. CAPÍTULO 1

SITUACIÓN GEOGRÁFICA

2.2.1.1 PROVINCIA DE PICHINCHA

Mapa 1.- Provincia de Pichincha



Fuente.- Departamento de Turismo del Cantón Mejía

RESEÑA HISTÓRICA

A partir de 1534 el concepto de la Provincia normó la división política - administrativa colonial en relación con los gobiernos y corregimientos.

Durante la colonia se trató de mantener ciertos criterios de organización administrativa basándose en las demarcaciones de los gobiernos indígenas, lo que se refleja en la cédula real de 1680 que dice “aquellos reinos y señoríos se los ha dividido en provincias mayores y menores”.

En la constitución de 1812, en lo concerniente a la jurisdicción política, los art. 324 y 325, establecen el régimen provincial sobre dos organismos distintos: el eje político y las disputas provinciales.

El 23 de junio de 1813 el gobierno español dicta una ley orgánica administrativa de las provincias, al adelanto y mejor conservación de estos territorios, sin embargo, la delimitación territorial nunca fue precisa.

La ley de la Gran Colombia del 25 de junio de 1824, en su artículo 11, menciona las provincias que forman el departamento del Ecuador y entre ellas se nombra a Pichincha con su capital Quito.

Como narra el historiador Segundo Moreno Yáñez, el año 1824 es la verdadera creación jurídica administrativa de la Provincia de Pichincha, puesto que la división territorial del 25 de junio de 1824 así lo señala.

La división política administrativa departamental que había estado vigente antes, durante y después de la disolución de la Gran Colombia se mantuvo estática hasta la constituyente de Ambato de 1835, en la cual se cambió al régimen provincial, sin embargo, no se delinearon los límites entre las provincias, cantones y parroquias.

LOCALIZACIÓN Y DATOS GENERALES DE LA PROVINCIA

Se encuentra situada en la región central o sierra, hacia el norte del territorio.

Esta ubicación geográfica tiene las siguientes características: es ecuatorial, es andina por encontrarse en la cordillera de los Andes, en la hoya del río Guayllabamba; es también volcánica por situarse cerca del macizo montañoso del Pichincha.

LÍMITES PROVINCIALES

- **Norte:** Esmeraldas e Imbabura
- **Sur:** Cotopaxi y Los Ríos
- **Este:** Sucumbíos y Napo
- **Oeste:** Santo Domingo de los Tsáchilas (ex cantón de la provincia).

POBLACIÓN

La Provincia de Pichincha tiene una población total de 2'388 817 habitantes (INEC 2001) que se distribuyen de la siguiente manera:

Mujeres.- 1'221 485

Hombres.- 1'167 332

Población Urbana.- 72%

Población Rural.- 28%

CLIMA

La Provincia de Pichincha presenta la más completa variación de climas del país, desde el frío de los páramos andinos en la altitud de los 3 500 m.s.n.m con temperaturas que varían entre los 4 y 8 °C hasta las zonas semitropicales de las llanuras bajas del litoral llegando a los 22 °C. En las regiones intermedias del altiplano y en los valles, la temperatura oscila entre los 12 y 24°C con clima húmedo y también seco.

En general, la época lluviosa se sitúa entre noviembre y mayo pero no se puede hablar de estaciones muy marcadas.

RELIEVE E HIDROGRAFÍA

El relieve está definido por las cordilleras Occidental y Oriental, unidas por nudos que enmarcan extensas planicies (Hoya del Guayllabamba).

Sus elevaciones son: Cayambe (5 790 m.s.n.m), Iliniza Norte (5 126 m.s.n.m), Iliniza Sur (5 248 m.s.n.m), Rumiñahui (4 712 m.s.n.m), Atacazo (4 463 m.s.n.m), Corazón (4 788 m.s.n.m), Rucu Pichincha (4 768 m.s.n.m), Guagua Pichincha (4 787 m.s.n.m).

Al interior de la hoya existen fértiles valles y elevaciones de poca altitud.

Los ríos más importantes, con caudales muy aprovechados en las faenas agrícolas son: Guayllabamba, San Pedro, Pita, Pisque, Blanco, todos de la Cuenca del Pacífico.

ECONOMÍA

La Provincia de Pichincha cuenta con las más variada producción agropecuaria, representada por el cultivo de papa, cebolla, habas, cebada y pastizales en las zonas altas; trigo, maíz, legumbres y frutas en los valles.

En el área occidental se cultivan café, cacao, yuca, plátano y frutales propios del trópico.

La ganadería es una importante fuente de ingreso; la crianza de ganado vacuno ha permitido una notable producción de carne y leche.

Cabe resaltar que la actividad que genera el mayor movimiento económico de la provincia es el cultivo de flores.

DIVISIÓN POLÍTICA

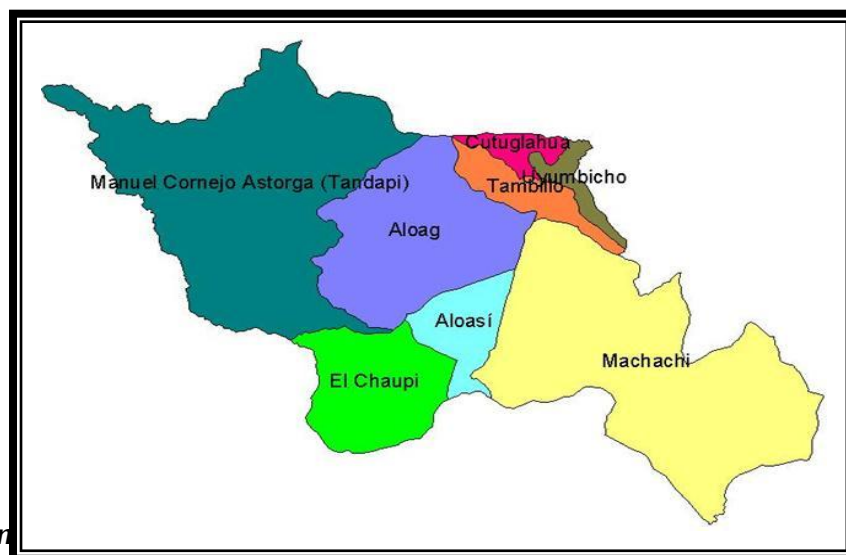
La Provincia de Pichincha cuenta con ocho cantones, cada uno con sus respectivas cabeceras cantonales:

División política de la provincia de pichincha

CANTÓN	CABECERA
<u>Cayambe</u>	<u>Cayambe</u>
<u>Mejía</u>	<u>Machachi</u>
<u>Pedro Moncayo</u>	<u>Tabacundo</u>
<u>Pedro Vicente Maldonado</u>	<u>Pedro Vicente Maldonado</u>
<u>Puerto Quito</u>	<u>Puerto Quito</u>
<u>Distrito Metropolitano Quito</u>	<u>Quito</u>
<u>Rumiñahui</u>	<u>Sangolquí</u>
<u>San Miguel de los Bancos</u>	Los Bancos

2.2.1.2 CANTÓN MEJÍA

Mapa 2.- Cantón Mejía



Fuente.- In

RESEÑA HISTÓRICA

El cantón Mejía originalmente llamado Machachi, en el proceso hacia su constitución como jurisdicción cantonal, pasó por varias incidencias jurídico - administrativas.

Fue elevado a la categoría de parroquia en 1824, según la Ley de División Territorial de junio 25 de 1824 (archivo legislativo, Folleto 18245).

En 1869 pasó a pertenecer al cantón Quito, mediante la ley de División Territorial del 30 de agosto de 1869 (archivo legislativo, Folleto 1869, p. 130).

El 23 de julio de 1883 se fundó e instituyó como cantón Mejía (archivo legislativo, Folleto nacional 28), en memoria del ilustre quiteño José Mejía Lequerica Barrotieta.

LOCALIZACIÓN Y DATOS GENERALES DEL CANTÓN

El Cantón Mejía se encuentra ubicado al sur oriente de la Provincia de Pichincha a 35 Km de la ciudad de Quito, capital del Ecuador. Tiene una superficie de 1459 km² y una altitud que varía de 600 a 4750 m.s.n.m.

El cantón lleva el nombre de Mejía en honor a su fundador José Mejía Lequerica.

LÍMITES CANTONALES

- **Norte:** D.M. Quito, Cantón Rumiñahui y Santo Domingo de los Tsáchilas.
- **Sur:** Provincia Cotopaxi
- **Este:** Provincia del Napo
- **Oeste:** Santo Domingo de los Tsáchilas

POBLACIÓN

El Cantón Mejía tiene una población total de 62888 habitantes (INEC 2001) distribuida de la siguiente manera:

- **Mujeres:** 31683
- **Hombres:** 31205
- **Población urbana:** 12469
- **Población rural:** 50419

CLIMA

Es variable ya que el Cantón Mejía cuenta con tres tipos de zonas que son: el valle de Machachi y sus alrededores; los páramos y el subtrópico en el sector de Tandapi.

Predomina el clima frío y su temperatura promedio es de 15 °C aproximadamente.

RELIEVE E HIDROGRAFÍA

Mejía forma parte principal de la Ruta de los Volcanes, entre las principales elevaciones están: Los Ilinizas, El Pasochoa, Sincholagua, Rumiñahui, Atacazo y Corazón.

Entre los ríos más relevantes del cantón están los siguientes: Pita, San Pedro, Pilatón, Jambelí, etc.

ECONOMÍA

La economía del cantón gira entorno a la actividad agrícola y ganadera. Actualmente se está desarrollando la actividad florícola, la misma que marca un gran ingreso económico junto con la exportación de brócoli.

Además, la actividad industrial ha crecido, en particular con el establecimiento de procesadores de alimentos.

Entre otras actividades económicas importantes se hallan el taller y la pequeña industria de la confección de textiles y la talabartería (elaboración de monturas).

División política del Cantón Mejía

PARROQUIAS Machachi

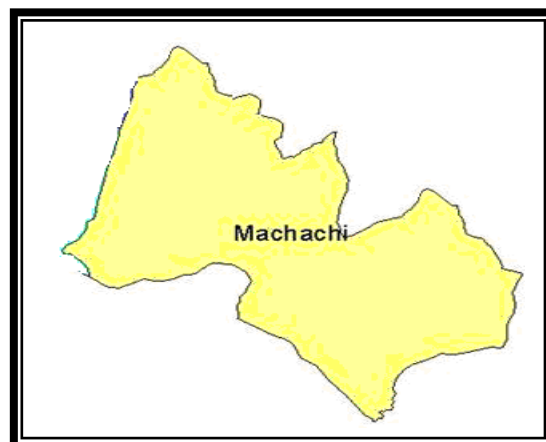
URBANAS

PARROQUIAS Alóag, Aloasí, Manuel Cornejo Astorga

RURALES (Tandapi), Cutuglagua, El Chaupi,
Tambillo, Uyumbicho.

2.2.1.3 PARROQUIA MACHACHI

Mapa 3.- Parroquia de Machachi



Fuente.- Departamento de Turismo del Cantón Mejía

RESEÑA HISTÓRICA

Según opinión de la Misión Geográfica del Ejército, de los años 1899 y 1906, la etimología de la palabra Machachi es: Ma= grande; Cha= tierra, suelo; Chi= vivo activo; es decir "Gran terreno activo".

LOCALIZACIÓN Y DATOS GENERALES DE LA PARROQUIA

La parroquia de Machachi se encuentra ubicada al sur oriente del Cantón Mejía.

Se la conoce como la capital del Chagra, por sus famosas fiestas de cantonización que se celebran el 23 de Julio de cada año, además la parroquia es conocida por sus famosas fuentes de Tesalia, gracias a las propiedades minerales de sus aguas de origen volcánico provenientes del Cotopaxi.

LÍMITES DE LA PARROQUIA

- **Norte:** Cantón Rumiñahui, D.M. de Quito.
- **Sur:** Provincia Cotopaxi
- **Este:** Provincia del Napo
- **Oeste:** Parroquia de Aloasí y Parroquia de Alóag.

CLIMA

Machachi tiene una temperatura promedio de 19° C en la zona urbana, mayormente nublado en la zona rural, en la cual predomina el frío y su temperatura oscila entre los 8°C y los 17°C aproximadamente.

RELIEVE E HIDROGRAFÍA

En el valle de Machachi se encuentran como principales elevaciones: el Pasochoa, el Sincholagua y el Rumiñahui.

Entre los principales ríos que atraviesan la parroquia de Machachi están: El Pita y el San Pedro.

ECONOMÍA

La economía de la parroquia se desarrolla en base a la producción agrícola.

Los productos se comercializan en la feria dominical, el excedente de los mismos son enviados a diferentes provincias del país.

Cabe destacar que existe otra feria en la cual se comercializan diferentes animales domésticos.

2.2.1.4 COMUNIDAD LORETO DEL PEDREGAL

RESEÑA HISTÓRICA

Las personas mayores de la comunidad cuentan que el nombre de Loreto fue puesto en homenaje a la virgen que se veneraba en el lugar, Loreto se complementa con la expresión del Pedregal debido a la gran cantidad de piedras encontradas en la zona, producto de la erupción del volcán Cotopaxi en 1904.

El sector donde actualmente se asienta la población de Loreto del Pedregal antiguamente formaba parte de una gran hacienda cuyos propietarios entregaron ciertas parcelas de terreno a sus trabajadores como pago por los años de trabajo.

Posteriormente un grupo de personas formaron una organización la cual se denomina “Cooperativa Agropecuaria Loreto del Pedregal”, constituida legalmente.

Los cooperados deciden comprar alrededor de 800 hectáreas a un hacendado, al momento de parcelar y entregar los terrenos a los respectivos dueños, se dieron cuenta, que el hacendado les había estafado ya que no estaban las 800 hectáreas sino alrededor de 400 hectáreas, que fueron distribuidas entre los socios.

LOCALIZACIÓN Y DATOS GENERALES DE LA COMUNIDAD LORETO DEL PEDREGAL

La comunidad Loreto del Pedregal se encuentra ubicada en la Provincia de Pichincha, Cantón Mejía, Parroquia Machachi, su superficie promedio es de 400 hectáreas. (Ver apéndice 12)

LÍMITES DE LA COMUNIDAD LORETO DEL PEDREGAL

- **Norte:** Sincholagua
- **Sur:** Santa Ana del Pedregal
- **Este:** San Miguel del Pedregal
- **Oeste:** Güitig Alto, Pasochoa

POBLACIÓN

Según el presidente de la comunidad Loreto del Pedregal cuenta con 50 familias con alrededor de 5 personas por familia, esto nos da un total de 250 habitantes aproximadamente.

CLIMA

El clima de Loreto del Pedregal es frío, con una temperatura que oscila por la mañana de 8 °C a 12 °C y que por la tarde puede alcanzar una temperatura máxima de 17°C.

RELIEVE E HIDROGRAFÍA

Por la Comunidad de Loreto del Pedregal atraviesa uno de los principales ríos de la zona como es el Río Pita que se caracteriza por ser caudaloso con aguas cuya temperatura es de aproximadamente de 8 °C el mismo que sirve para riego de pastizales y sombríos.

Desde la comunidad se puede observar los hermosos paisajes formados por algunas elevaciones como son: Cotopaxi, Sincholagua, Pasochoa y Rumiñahui.

ECONOMÍA

Entre las diligencias cotidianas de la comunidad la agricultura, los productos que se obtienen sirven para el consumo interno, la ganadería es una de las actividades que tiene mayor desarrollo, pues la leche que obtienen es entregada a varias pasteurizadoras. Además la mayor parte de los comuneros se dedican a la piscicultura.

Estas labores son las que producen ingresos económicos a las familias de la comunidad.

2.2.2 CAPITULO 2 Generalidades de la trucha

Morfología

La trucha arco iris es un pez de tamaño grande y vientre redondeado, con el cuerpo cubierto por numerosas escamas pequeñas.

Es alargado y fusiforme, de complexión aerodinámica para poder habitar en ríos y lagunas.

Posee una aleta dorsal, adiposa, caudal, anal, ventral y pectoral. Puede llegar a medir hasta 65 cm. y llegar a pesar 12 Kg.

Los principales órganos internos son corazón, hígado, riñón, estómago, bazo, ciego pilórico, vejiga natatoria, uréter; distribuidos en la región ventral y abdominal.

Sus músculos son fuertes para manejar su movimiento natatorio.

Hábitat y biología

La trucha de arco iris es un pez de crecimiento rápido, tolerante a diferentes ambientes donde predominen los ríos y lagos de aguas frías, son fáciles de manejar.

Son bastante exigentes en cuanto a la calidad de agua que debe ser limpia y con suficiente cantidad de oxígeno disuelto.

Son peces poiquilotermos, mantienen su temperatura corporal acorde con la temperatura del agua

Alimentación

En el ambiente natural la trucha se alimenta de insectos, moluscos, crustáceos, huevos de peces incluso peces más pequeños.

El alimento más importante y quien le confiere la coloración rosada en la carne por contener pigmentos, es el camaroncillo de río.

Cuando se encuentran en estanques, se alimenta de balanceado con un alto grado de proteína animal.

En las piscinas de la comunidad se las alimenta con balanceado piscis, tres veces al día en un promedio de 6.6 Kg de balanceado por piscina que contienen 5000 truchas es decir que necesitan 20 kg por piscina diarios, al mes son 600 kg con un costo mensual de 690\$.(Ver apéndice 13)

Condiciones de calidad del agua

Para un normal desarrollo de *Oncorhynchus mykiss* es indispensable que el agua cumpla con condiciones de calidad exigentes esto garantiza que las truchas tengan un ambiente óptimo para su subsistencia.

Los parámetros abióticos como temperatura, pH y oxígeno disuelto, entre otros, representan las condiciones químicas que determinan la factibilidad del uso del agua para la crianza de peces.

Temperatura.-

Durante la incubación de los huevos, debe evitarse la temperatura mayor a 13°C por lo menos desde la fecundación hasta el embrionamiento.

Pasando el período embrionario la ova puede eclosionar sin obstáculo grave a una temperatura de 18°C (Imaki, 2003).

Oxigenación

Cuando el oxígeno disuelto está por debajo de 4 ml. ocasiona un mal desarrollo de la incubación con aparición de alevines deformes en tasa elevada (Imaki, 2003).

Biología de reproducción de *Oncorhynchus mykiss*

En su hábitat natural *Oncorhynchus mykiss*, busca aguas corrientes para su reproducción, en especial ríos y arroyos de aguas limpias y frescas.

Las hembras cavan surcos en el fondo con potentes movimientos de sus colas, luego depositan sus óvulos al mismo tiempo que los machos liberan el esperma para fecundarlos; posteriormente, las hembras cubren los huevos con arena.

Cuando se encuentran en estanques de cautiverio, este proceso reproductivo no se realiza, es por esta razón que se efectúa el desove o extracción de gametos o células sexuales para proceder a la reproducción asistida.

La biología reproductiva de machos y hembras de trucha difiere en diferentes aspectos, entre ellos la edad a la cual maduran sus gametos; en el caso de los machos ocurre al año de edad, mientras que las hembras maduran a los dos años.

Igualmente, las hembras maduran una sola vez por año y los machos lo hacen varias veces durante un ciclo anual.

2.2.3 CAPITULO 3 Periodo de desarrollo de la trucha en las piscinas

El nombre en donde producen la trucha es Asociación Pita Pedregal (Ver Apéndice 3), formada por personas de la comunidad de Loreto para buscar un ingreso extra formaron la asociación.

La misma que cuenta con un área a aproximada de 1000 m² en la totalidad del terreno, tienen seis piscinas de 20 m² cada una, ocupando 120 m² para el cultivo de la trucha. (Ver Apéndice 4)

La primera piscina es para el crecimiento de los alevines donde pasan dos meses hasta poder pasar a las piscinas, es la etapa más crítica porque de aquí depende el número total de truchas que se obtendrá al final del desarrollo de crecimiento. (Ver Apéndice 5)

Luego pasan a la segunda piscina en donde se desarrollan dos meses más ganando peso y crecimiento. (Ver apéndice 6)

A los cuatro meses pasan a la tercera piscina donde ya son pre juveniles, hasta llegar a esta etapa solo han llegado 4800 de 5000 truchas. (Ver apéndice 7)

Al cumplir los seis meses de crecimiento se las considera juveniles. (Ver apéndice 8)

Llega a su madurez completa de 8 meses con un tamaño de 40 a 60 cm y un peso de 300 a 400 gr para el consumo y para luego su respectiva preparación. (Ver apéndice 9)

Preparación de la Trucha

En el bar del lugar únicamente preparan a las truchas de dos formas:

Fritas con papas cocinas, acompañada con rodajas de tomate riñón sobre una hoja de lechuga.

Ingredientes.-

300 gr de trucha
1 hoja de lechuga
2 rodajas de tomate riñón
90 gr de papa chola
1 limón
Harina
Salpimienta al gusto
30ml de aceite

Preparación.-

Se salpimiente la trucha y se enharina por ambos lados, se calienta aceite en una sartén grande (que entre la trucha en su totalidad) inmediatamente después se pone la trucha a freír.

Se sirve sobre una base de lechuga con papas como guarnición, al final se le añade jugo de limón y se decora con rodajas de tomate riñón.



Fuente:foto#25(Elaborado por Gustavo Arce)

Frita con choclo cocinado y pedazos de queso

Ingredientes.-

300 gr de trucha

1 choclo

2 pedazos de queso

1 limón

Harina

Salpimienta al gusto

30ml de aceite

Preparación.-

Se salpimienta la trucha y se enharina por ambos lados, se calienta aceite en una sartén grande (que entre la trucha en su totalidad) inmediatamente después se pone la trucha a freír.

Se sirve con choclo cocinado como guarnición, al final se le añade jugo de limón con pedazos de queso



Fuente:foto#26(Elaborado por Gustavo Arce)

Son las formas más simples de preparar las truchas en el bar, hay consumidores que prefieren sin cabezas la truchas, es cuestión de gustos la elaboración de los platos.

No existe ningún conocimiento básico de cómo manipular alimentos y peor aun la limpieza vs el sucio, es lamentable pero por este motivo y la falta de variedad en la preparación de la trucha algunos visitantes del lugar optan por llevar y preparar las truchas en casa. (Ver apéndice 10 y 11.

2.2.4 CAPITULO 4 Afluencia Turística

La afluencia de los turistas al sector es regular ya que por las vías tercer orden (Ver apéndice 14), pueden ingresar con vehículos todo terreno y no todas las personas cuentan con este tipo de vehículos.

Los turistas que realizan ciclismo, caminatas, cabalgatas y carreras de cuatro por cuatro son los principales visitantes a la comunidad de Loreto del Pedregal, ya que es la principal vía de acceso a la conocida Ruta de los Volcanes (Ver apendice15).

Lo más lamentable es que no todos los fines de semana hay la concurrencia de turistas a los diferentes escenarios para realizar estos deportes extremos, por la falta de publicidad, la mala señalización de los diferentes accesos (Ver apéndice 16), causa cierta confusión a donde uno quiere llegar.

La señora Lourdes Changoluisa vicepresidenta de la comunidad de Loreto del Pedregal nos manifiesta que muchos de los turistas han llegado a las piscinas preguntado por otro sitio.

El presidente de la comunidad el señor Ángel Rivera refiere que han recibido ciertas charlas técnicas por parte de las escuelas de la revolución agraria del Gobierno del Presidente Rafael Correa y también nos manifiesta que el municipio de Mejía les asignó ya una partida presupuestaria para el mejoramiento de las vías y arreglos en general de la comunidad pero sigue esperando desde el 2010.

El señor Marco Veloz a mantenido conversaciones con la dirección de turismo del municipio de Mejía para que les ayuden a promocionar el sector y lo que han conseguido es unas cuñas en la radio.

Por todos los motivos antes señalados nos manifiesta el presidente de la comunidad que ellos han promocionado y señalizado a su manera (Ver apéndice 3 y 17).

Desarrollo de nuevas tendencias Gastronómicas considerando a la trucha como genero principal

La guarnición es un elemento simple o una composición de elementos diversos que acompañan al género principal en este caso a la trucha.

En las guarniciones que se van a realizar para acompañar las diferentes elaboraciones a base de la trucha intervienen elementos corrientes o elementos más complejos.

De acuerdo a la zona encontramos maíz, papa, chochos, habas, mellocos, lechuga, rábano, leche, huevos, queso, y más derivados lácteos y una variedad de hierbas aromáticas.

La disposición de las guarniciones en un plato, debe tener cierta noción de armonía, de forma y de colores, a fin de realizar un ensamble agradable a la vista y al paladar.

Justificación:

En Loreto del Pedregal por ser una zona agrícola y ganadera podemos encontrar una gran variedad de productos de la serranía ecuatoriana tales como maíz, chochos, papas, habas, mellocos, leche, huevos, queso, mortiño y una variedad de hierbas aromáticas etc.

Los mismos que facilitarían la elaboración de una diversidad de platos exóticos que atraerían una masiva concurrencia de turistas interesados por degustar la variada gastronomía de Loreto del Pedregal ya que esto aportaría de una forma económica a la Comunidad,

Brindando un mayor aporte cultural en la gastronomía por la fusión de las guarniciones al elemento fundamental que es la trucha, en las siguientes elaboraciones.

TRUCHA A LA PIEDRA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 30 min.

Comensales: 1

Ingredientes.-

1 trucha limpia

Salpimienta al gusto

90 gr de papa chola

10 gr de sunfo fresco

100 gr de mortiño

1 hoja de lechuga

30 ml de aceite de oliva

Preparación.-

Encender la leña del arbusto del mortiño, sobre la misma colocar una piedra lisa conocida como piedra laja, dejar calentar y agregar el aceite salpimentar a la trucha por ambos lados y colocarla sobre la piedra.

Para la salsa se debe cocinar el mortiño en agua aromatizada con sunfo, luego sobre una piedra de moler machacar el mortiño cocido hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir a la trucha con la salsa servir con una guarnición de papa francesa y con unas hojas de lechuga.

Nota: debe estar bien caliente la piedra para que no se pegue la trucha.



Fuente:foto#30Trucha a la Piedra (Elaborado por Gustavo Arce)

Cumpliendo con las preferencias de los consumidores también se debería hacer asada envuelta en hoja de achira, y servir con papas en su cascara cocidas directo al carbón, esto daría un toque exclusivo y además un sabor único.

TRUCHA EN ACHIRA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Medio

Tiempo preparación: 30 min.

Comensales: 1

Ingredientes.-

1 trucha limpia

Salpimienta al gusto

3 papas cholas

1 hoja de achira

50 gr de tomate riñón

50 gr de cebolla Paiteña

10 gr de cilantro

2 limones

Preparación.-

Encender la leña del arbusto del mortiño, salpimentar a la trucha envolver con la hoja de achira colocarla sobre una parrilla de troncos de mortiño, lavar las papas y colocar directo al fuego.

Se sirve con encurtido de tomate, cebolla y cilantro



Fuente:foto#27Maito de trucha (Elaborado por Gustavo Arce)

TRADICIONAL TRUCHA FRITA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 30 min.

Comensales: 3

Ingredientes.-

3 truchas limpias

Salpimienta al gusto

250 gr de arroz

50 gr de tomate riñón

50 gr de cebolla Paiteña

10 gr de cilantro

2 limones

Preparación.-

Salpimentar a las truchas por ambos lados, enharinar, calentar el aceite en un sartén grande donde entren las truchas, colocarlas y empezar a freír.

Se sirve con arroz blanco cocido y encurtido de tomate, cebolla y cilantro



Fuente:foto#29Proceso de freir la trucha (Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente:foto#28Trucha frita (Elaborado por Gustavo Arce)

CEVICHE DE TRUCHA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 30 min.

Comensales: 8

Ingredientes.-

400 gr. de filete de trucha cortado en cuadritos

7 limones

Agua con sal

1 pimiento pelado y picado en cuadritos

1/2 cebolla picada en cuadritos

4 ramas de perejil picado finamente

Pimienta al gusto

Preparación.-

Deje reposar el pescado en el jugo de limón y el agua con sal durante 30 minutos más o menos.

Ya cocido en el limón agregue el pimiento, la cebolla, y el perejil y añada pimienta al gusto.

Se le puede agregar salsa de tomate y mostaza al gusto, acompañarlo con tostado.



Fuente:foto#30 Ceviche de Trucha (Elaborado por Gustavo Arce)

TRUCHA FRITA RENOVADA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 30 min.

Comensales: 1

Ingredientes.-

1 truchas limpias

Salpimienta al gusto

2 hojas de col de brúcelas cocidas

1 aguacate

10 gr de cilantro

2 limones

Preparación.-

Salpimentar la trucha por ambos lados, enharinar, calentar el aceite en un sartén grande, colocarla y freír.

Por último servir la trucha frita mejorando la presentación al momento de servir al comensal.

Hacer puré el aguacate picar la cebolla en brunoise agregar al puré rectificar con salpimienta y gotas de limón, colocar sobre las hojas de col y decorar con un limón y servir.



Fuente:foto#29(Elaborado por Gustavo Arce)

CHICHARON DE TRUCHA CON TOSTADO

Características.-

Alimento base: Alevines de Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 35 min.

Comensales: 10

Ingredientes.-

3lbs de alevines limpios

5lbs de maíz

4 dientes de ajo

1 tallo de cebolla blanca

1 litro de aceite

Salpimienta al gusto

Preparación.-

Salpimentar los alevines, enharinar, calentar el aceite en un sartén grande, colocarla y freír.

Luego colocar el maíz para hacer el tostado, añadir los dientes de ajo y cuando el maíz empieza reventar colocar la cebolla blanca cortada por la mitad.

Se puede servir acompañado de encurtido de cebolla.

CARIUCHO DE TRUCHA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 45 min.

Comensales: 8

Ingredientes.-

8 filetes de trucha

3Lbs de papas grandes

2 tallos de cebolla blanca

1 cucharada de achiote

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de harina

2 cucharadas de cilantro picado

1 taza de leche

4 huevos de codorniz

1 ají

8 hojas de lechuga

2 aguacates

Salpimienta al gusto

Preparación.-

Salpimentar las truchas, enharinar, y reservar. Cocinar las papas con cascara sal y el tallo de cebolla.

Refreír la cebolla picada en brunoise con la grasa añadir la harina y el cilantro.

Verter la leche en el refrito sazonar con sal y pimienta, cocinar a fuego lento por 5 minutos hasta que la salsa espese.

Incorporar los huevos y el ají picados

Pelar las papas, colocarlas en una fuente sobre las hojas de lechuga y adornar con el aguacate, bañar con la salsa y acompañar con la trucha.

PICANTE DE TRUCHA**Características.-**

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 35 min.

Comensales: 10

Ingredientes.-

8 filetes de trucha

2 lb de quinua cocida

1 cucharada de mantequilla

1lb de harina

2 cucharadas de cilantro picado

4 huevos

2 ajíes

2 ajos

Salpimienta al gusto

Preparación.-

Salpimentar las truchas cortar en cubos, enharinar, pasar por los huevos batidos y cubrir con la quinua, reservar.

Refreír los ajos picados con el ají y luego colocar los cubos de trucha a freír

Servir con habas guisadas

PASTEL DE TRUCHA

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 1 hora 35 min.

Comensales: 6 a 8

Ingredientes.-

4 truchas en filete

1/2 taza de mantequilla

1 tallo de cebolla blanca

2 o 3 tallos de apio, con o sin hojas

5 lbs. De papas

3 huevos

Salpimienta al gusto

40 gr de cilantro

Preparación.-

Prender el horno a 175° C (350° F) y dejar que se vaya calentando.

Cocinar las papas y hacer puré añadir 1 huevo batido los demás cocidos y picados incorporar los ingredientes restantes.

Engrasar un molde y colocar la mezcla y poner dentro del horno caliente durante 45 minutos aproximadamente

Sacar el pastel del horno y permitir que repose durante unos 15 minutos antes de rebanar y servirlo. Se disfruta muy bien caliente o a temperatura ambiente.

TRUCHA AL VAPOR CON VERDURAS

Características.-

Alimento base: Trucha

Dificultad: Fácil

Tiempo preparación: 55 min.

Comensales: 6 a 8

Ingredientes.-

4 truchas limpias

1 tallo de cebolla blanca

10 gr de mortino

1 pella de brócoli

1 lb de arvejas

2 zanahorias

Salpimienta al gusto

3 ramitas de perejil

2 lbs. De melloco

Preparación.-

Colocar en una olla tamalera todas las verduras y encima las truchas.

Servir con ensalada de mellocos cortados en rodajas y picado cebolla blanca con perejil.

2.3 Hipótesis

El conocimiento de las diferentes preparaciones gastronómicas de la trucha optimizará su uso por parte de los habitantes de Loreto.

III METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de Investigación

Para este estudio se va a realizar una investigación descriptiva, es decir se visitará el lugar para la toma de datos, los mismos que serán analizados y sintetizados de acuerdo a las normativas metodológicas.

3.2 Población y Muestra

La población de Loreto del Pedregal es humilde con tradiciones y formados para realizar labores de campo, es por este motivo que muchos de ellos no tienen un nivel superior de estudios y en su gran mayoría pocos han culminado la escuela.

La totalidad de una población pocas veces puede ser encuestada directamente; por este motivo se recurre a la muestra, es decir a una parte representativa para el objeto de estudio.

La muestra fue calculada en base al número total de habitantes de la comunidad de Loreto.

Según el presidente de la comunidad Loreto del Pedregal cuenta con 20 familias con alrededor de 5 personas por familia, esto nos da un total de 100 habitantes aproximadamente.

La toma de las encuestas se hará al total del universo de la comunidad.

3.3 Instrumentos Recolección de datos

Para este estudio se utilizará una encuesta que permitirá tener contacto directo con los encuestados, ya que muchos de ellos tienen un bajo nivel de escolaridad.

Esta metodología es la más utilizada y de mayor resultados porque permite obtener información con las siguientes características.

- Sinceridad en la respuesta
- Evitar duplicaciones
- Reducción de respuestas evasivas

Un cuestionario comprende un conjunto de preguntas coordinadas y dirigidas a un objeto preciso.

Se debe tomar en cuenta las normas aplicables a todo tipo de encuesta que son:

- Debe ser lo más sencillo posible
- Que facilite las respuestas
- Su redacción debe ser de tal manera que permita un correcto análisis e interpretación.
- Debe ser elaborado para facilitar la cuantificación de los datos.
- Debe tener la encuesta preguntas cerradas y de opción múltiple.

De lo antes mencionado se diseña un cuestionario para el presente estudio cuyos objetivos más importantes son:

- Determinar si tiene conocimiento de la producción de la trucha
- Frecuencia de consumo de la trucha
- Evaluar gustos y preferencias en el momento de elegir una preparación a base de trucha. (Ver apéndice 1)

3.4 Descripción del trabajo de campo

Primera visita.- se converso con el presidente de la comunidad el señor Ángel Rivera, explicándole que vamos hacer una investigación sobre la producción de la trucha y sus diferentes elaboraciones.

Segunda visita.- el presidente les explico a la comunidad en general que vamos hacer la investigación.

Tercera visita.- se procederá a explicar a los pobladores en qué consiste y cuál es el propósito de la encuesta, entre tres colaboradores se empezará aplicar las encuestas, se les entrega las encuestas, bolígrafos y a las personas que no han comprendido, se les ayudará inmediatamente, las encuestas se realizo en las aulas de la escuela del sector (Ver apéndice 18).

3.5 Procesamiento y Análisis

Una vez concluida la toma de información la comisión se trasladará a la ciudad de Machachi a realizar el conteo de las preguntas, para poder ingresar al

sistema de Microsoft Office mediante tablas y gráficos informáticos para una mejor tabulación de los mismos.

De tal manera poder extraer las conclusiones y recomendaciones del estudio y que esté de acuerdo con los objetivos planteados.

4.1 Presentación Gráfica de Resultados

1.- ¿Conoce usted Loreto del Pedregal?

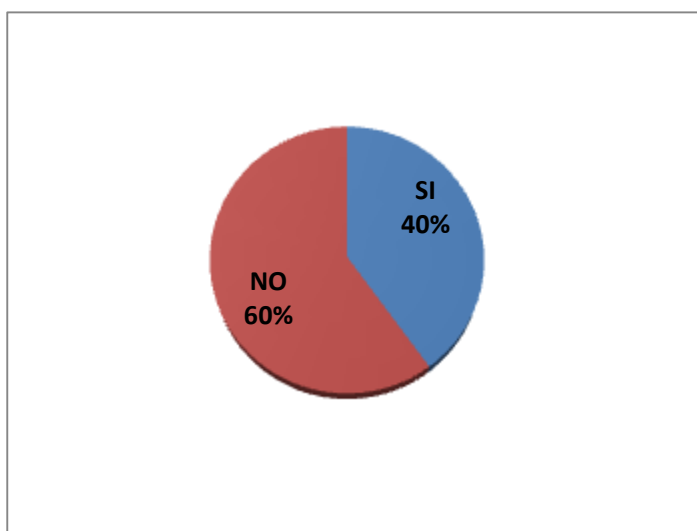
Tabla N°1

Personas que conocen Loreto del Pedregal

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
SI	40	40	40	40%
NO	60	60	60	60%

Elaborado por: Gustavo Arce

Grafico N:1



Elaborado por: Gustavo Arce

2.- ¿Con qué frecuencia visita Loreto?

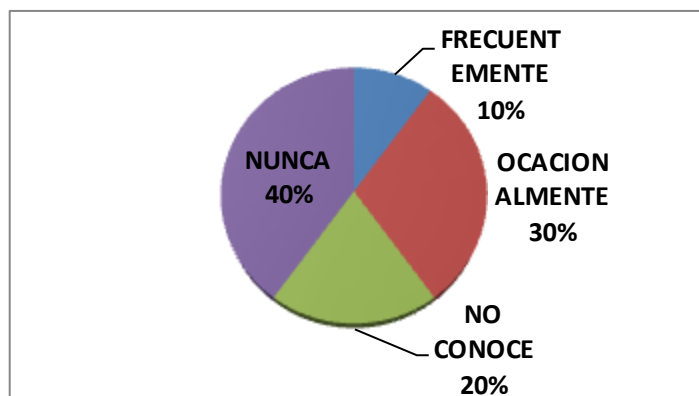
Tabla N°2

Frecuencia de Visitas a Loreto

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
Frecuentemente	10	10	10	10%
Ocasionalmente	30	30	30	30%
No conoce	20	20	20	20%
Nunca	40	40	40	40%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:2



Elaborado por Gustavo Arce

3.- ¿Ha consumido Trucha?

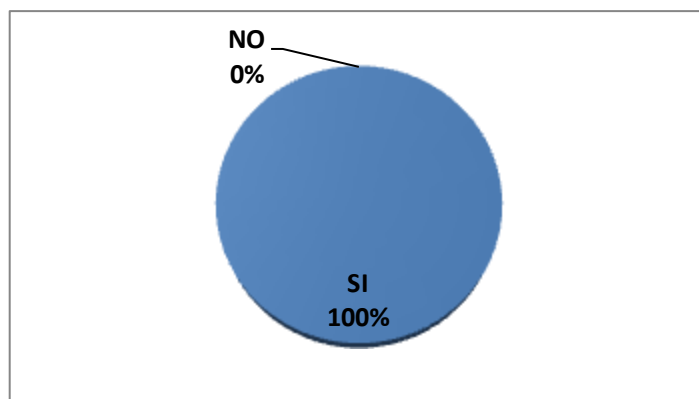
Tabla N°3

Consumo de la Trucha

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
SI	100	100	100	100%
NO	-	-	-	0%

Elaborado por Gustavo Arce

Gráfico N:3



Elaborado por: Gustavo Arce

4.- ¿Sabe usted que en Loreto se cultiva la trucha?

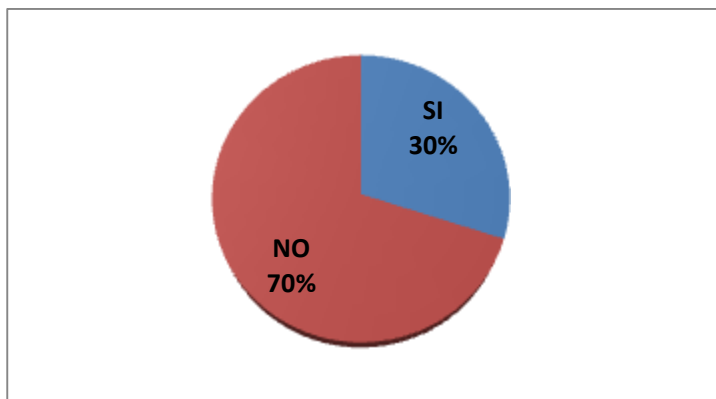
Tabla N°4

Personas que conocen de la producción de Trucha en Loreto

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
SI	30	30	30	30%
NO	70	70	70	70%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:4



Elaborado por: Gustavo Arce

5.- ¿Cómo preferiría usted adquirir la trucha?

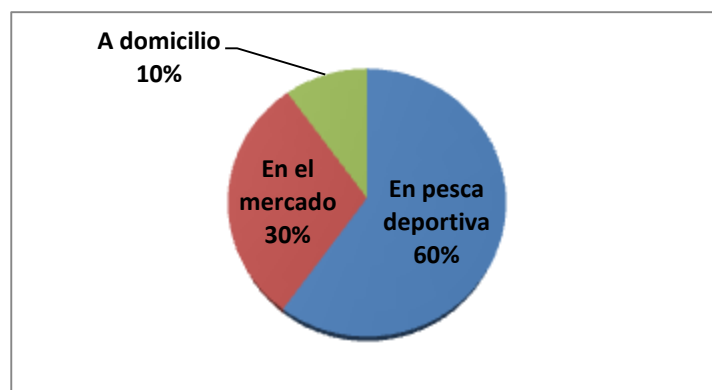
Tabla N°5

Preferencias en la adquisición de la Trucha

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
EN PESCA DEPORTIVA	60	60	60	60%
EN EL MERCADO	30	30	30	30%
A DOMICILIO	10	10	10	10%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:5



Elaborado por: Gustavo Arce

6.- ¿Cuántas maneras de elaborar la trucha conoce usted?

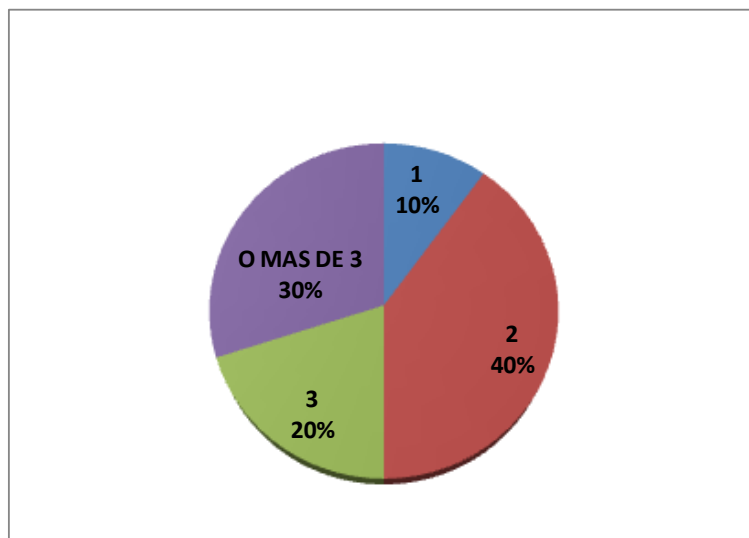
Tabla N°6

Formas de preparar la Trucha

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
1	10	10	10	10%
2	40	40	40	40%
3	20	20	20	20%
O MAS DE 3	30	30	30	30%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:6



Elaborado por: Gustavo Arce

7.- ¿Cuál de estas preparaciones de la trucha cree usted que le da realce a la gastronomía en Loreto?

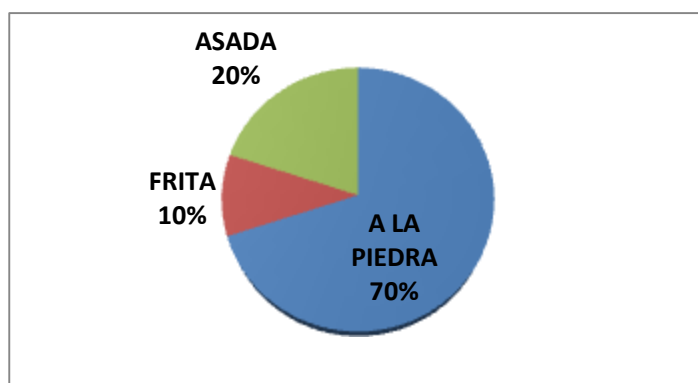
Tabla N°7

Preparaciones que realce la gastronomía en Loreto

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
A LA PIEDRA	70	70	70	70%
FRITA	10	10	10	10%
ASADA	20	20	20	20%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:7



Elaborado por: Gustavo Arce

8.- ¿De acuerdo a su consumo cómo cataloga el sabor de la trucha?

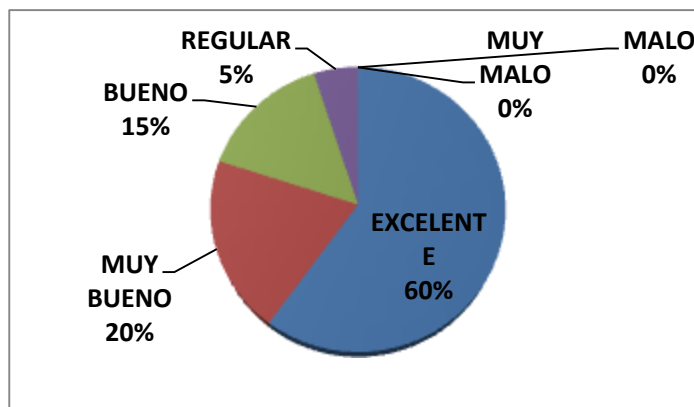
Tabla N°8

Personas que califican el sabor de la Trucha

	# Total de entrevistados	% de entrevistas	# Entrevistados	% Total
EXCELENTE	60	60	60	60%
MUY BUENO	20	20	20	20%
BUENO	15	15	15	15%
REGULAR	5	5	5	5%
MALO	0	0	0	0%
MUY MALO	0	0	0	0%

Elaborado por: Gustavo Arce

Gráfico N:8



Elaborado por: Gustavo Arce

4.2. Análisis e interpretación de resultados

1.- ¿Conoce usted Loreto del Pedregal?

Según los datos de esta pregunta podemos concluir que la mayoría tiene conocimiento de la existencia de este lugar.

2.- ¿Con qué frecuencia visita Loreto?

Se puede evidenciar según el grafico que las visitas a Loreto son regulares.

3.- ¿Ha consumido Trucha?

Según los resultados de esta pregunta la totalidad de los entrevistados han consumido trucha.

4.- ¿Sabe usted que en Loreto se cultiva la trucha?

Gran parte de las personas entrevistadas saben que en Loreto se cultiva trucha.

5.- ¿Cómo preferiría usted adquirir la trucha?

Según los resultados de esta pregunta la mayoría de los entrevistados prefieren adquirir la trucha pescada por ellos mismo.

6.- ¿Cuántas maneras de elaborar la trucha conoce usted?

Claramente se puede observar que la mayoría de los encuestados conoce dos maneras de elaborar trucha.

7.- ¿Cuál de estas preparaciones de la trucha cree usted que le da realce a la gastronomía en Loreto?

Es evidente que la aceptación de una nueva preparación de la trucha es a la piedra.

8.- ¿De acuerdo a su consumo cómo cataloga el sabor de la trucha?

Según los resultados reflejados en el grafico la mayoría cataloga el sabor de la trucha como excelente.

4.3. CONCLUSIONES

En el sector de Loreto del Pedregal que es una zona en la cual el turismo se va incrementando con el pasar de los años gracias a la variada diversidad de paisajes exclusivos que existen en la zona y que permiten realizar una infinidad de deportes se ha visto la necesidad de incentivar e incrementar conocimientos gastronómicos sobre la elaboración de la Trucha ya que los habitantes se han preocupado solamente en la producción y comercialización de la misma en la pesca deportiva y no en la inclusión en el ámbito gastronómico de la zona, tomando en cuenta el tiempo de desarrollo de la trucha que es de 8 meses.

En la comunidad de Loreto solo se sirve frita la trucha lo único que cambia son las guarniciones que son con papas cocinadas y con choclo cocinado con pedazos de queso.

Los potenciales consumidores desean otras formas de preparar a la trucha que no sea solo frita, es decir asada, al vapor o incluso en cebiche.

4.4. RECOMENDACIONES

Hoy en día los posibles consumidores prefieren productos 100% orgánicos de esta selección no se excluye los productos cárnicos, aves y pescados.

Se debería implementar otra manera de alimentación para las truchas para que sean cultivadas de manera más natural sin dejar de lado lo artesanal que fomenta mayor atractivo turístico al sitio.

Por este precedente se recomienda a la comunidad de Loreto del Pedregal implementar conocimientos básicos de gastronomía como son: Manipulación de alimentos libre de riesgos biológicos, químicos y físicos, para de esta forma evitar la contaminación cruzada.

REFERENCIAS

- Idrovo. (2008).
- Imaki. (2003).
- Pineda. (2003). *la trucha* .
- Centeno Carla, Marcia Muela “Proyecto Comunitario y Plan De Negocios para la implementación de un restaurante en la Comunidad Loreto del Pedregal 2010”
- Guía Turística del Cantón Mejía. 2010. Departamento de Turismo del Cantón Mejía.
- RAINFOREST ALLIANCE. Manual de Buenas Prácticas.
- ([http://riosclaros.blogspot.com/2007/10/trucha-arco iris.html](http://riosclaros.blogspot.com/2007/10/trucha-arco-iris.html)).
- Consejo Provincial de Pichincha. www.pichincha.gov.ec 2010
- Consejo Provincial de Pichincha. www.pichincha.gov.ec 2010
- Hostería Chilcabamba www.chilcabamba.com.
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos. INEC www.inec.gov.ec
- Ministerio de Turismo. www.vivecuador.com. 2009
- Municipio del Cantón Mejía www.municipiodemejia.gov.ec.2010
- Provincias del Ecuador.www.edufuturo.com.2010

Apéndices 1 Encuesta

Información

Solicitamos su valiosa colaboración para realizar un trabajo de investigación sobre La producción de la trucha y su incidencia en la Gastronomía de la comunidad de Loreto del Pedregal del Cantón Mejía en la Provincia de Pichincha, su opinión será de gran aporte para el desarrollo de la misma.

Encuestador:

Fecha:

Lugar:

Subraye la respuesta de su elección

1.- ¿Conoce usted Loreto del Pedregal?

SI

NO

2.- ¿Con qué frecuencia visita Loreto?

Frecuentemente

Ocasionalmente

No conoce

Nunca

3.- ¿Ha consumido Trucha?

SI

NO

4.- ¿Sabe usted que en Loreto se cultiva la trucha?

SI

NO

5.- ¿Cómo preferiría usted adquirir la trucha?

En Pesca deportiva

En el mercado

A domicilio

6.- ¿Cuántas maneras de elaborar la trucha conoce usted?

1

2

3

Más de 3

7.- ¿Cuál de estas preparaciones de la trucha cree usted que le da realce a la gastronomía en Loreto?

A la piedra

Frita

Asada

8.- ¿De acuerdo a su consumo cómo cataloga el sabor de la trucha?

Excelente

Muy bueno

Bueno

Regular

Malo

Muy malo

Apéndice 2 LA TRUCHA



Fuente : foto # 1 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 3 NOMBRE DE LAS PISCINAS



Fuente : foto #2 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 4 PISCINAS



Fuente: foto #3 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 5 PISCINA DE ALEVINES



Fuente :foto #4(Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente: foto #5(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 6 PISCINA DE CRECIMIENTO



Fuente:foto#6(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 7 PISCINA ETAPA PRE JUVENIL DE LAS TRUCHAS(4 MESES)



Fuente:foto#7(Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente:foto#8(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 8 PISCINA ETAPA JUVENIL DE LAS TRUCHAS (6 MESES)



Fuente:foto#9 (Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente:foto#10 (Elaborado por Gustavo Arce)

**Apéndice 9 PISCINA ETAPA MADURA DE LAS TRUCHAS
(8 MESES)**



Fuente:foto#11(Elaborado por Gustavo Arce



Fuente:foto#12 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 10 BAR



Fuente:foto#13(Elaborado por Gustavo Arce

Apéndice 11 INTERIOR DEL BAR



Fuente:foto#14(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 12 Loreto del Pedregal



Fuente:foto#15(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 13 Balanceado para truchas



Fuente:foto#16(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 14 Rutas de Acceso



Fuente: foto#17 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 15 Ruta de los Volcanes



Fuente: foto#18 (Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 16 Señalización



Fuente:foto#19(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 17 Señalización realizada por la comunidad



Fuente:foto#20(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 18 Realizando las encuestas



Fuente:foto#21(Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente:foto#22(Elaborado por Gustavo Arce)

Apéndice 19 Realizando las encuestas



Fuente:foto#23(Elaborado por Gustavo Arce)



Fuente:foto#24(Elaborado por Gustavo Arce)

