



Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo.

Simbaña Caiza, Joselyn Angélica y Tituaña Flores, Nicole Estefanía

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Licenciada en Administración Turística y Hotelera

Jácome Simbaña, Marco Fernando, Mgs.

Sangolquí, 2022



TESIS_SIMBAÑA_TITUAÑA-2.doc

Scanned on: 2:12 February 5, 2022 UTC



Overall Similarity Score



Results Found



Total Words in Text

Identical Words	17
Words with Minor Changes	0
Paraphrased Words	0
Ommited Words	0



Website | Education | Businesses



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo”** fue realizado por las señoritas **Simbaña Caiza Joselyn Angélica y Tituaña Flores Nicole Estefanía**, la cual ha sido revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto, cumple con los requisitos legales teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 08 de febrero de 2022



Licdo. Fernando Jácome Mgs.

DOCENTE TUTOR



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO**

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Nosotras, **Simbaña Calza Joselyn Angélica** y **Tituaña Flores Nicole Estefanía**, con cédulas de ciudadanía n° 1726601709 y 1726522988, declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: **"Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo"** es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Sangolquí, 08 de febrero de 2022

Firma:

.....
Simbaña Calza Joselyn Angélica

C.C.: 1726601709

.....
Tituaña Flores Nicole Estefanía

C.C.: 1726522988



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DEL
COMERCIO**

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Nosotras, **Simbaña Caiza Joselyn Angélica** y **Tituaña Flores Nicole Estefanía**, con cédulas de ciudadanía n° 1726601709 y 1726522988, autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **"Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo"** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Sangolquí, 08 de febrero de 2022

Firma:

.....
Simbaña Caiza Joselyn Angélica

C.C.: 1726601709

.....
Tituaña Flores Nicole Estefanía

C.C.: 1726522988

Dedicatoria

Este trabajo de investigación va dedicado a mis padres: Walter y Narcisa que en cada etapa de mi vida han sido mi pilar, gracias por brindarme su apoyo, por haberme guiado hasta este punto, por su amor y su ejemplo. A mi Hermano, por cuidarme y estar siempre pendiente de mí a pesar de la distancia y las situaciones.

A mis abuelos: Maximiliano y Rosa que me han brindado consejos y palabras sabias a lo largo de mi vida, siempre los llevo presente en cada paso que doy.

A mi Bonnie por que más que un animalito es mi compañera en todo momento, en noches de desvelo, en duros días donde ella ha sido un motivo para no rendirme.

Finalmente, a una persona que no se encuentra en este mundo terrenal, pero sé que donde quiera que esté, estará muy orgullosa de mí, para ti Luz América.

Joselyn Angélica Simbaña Caiza

Quiero dedicar este trabajo a mi madre, abuelas y hermanas por ser un ejemplo de independencia y fuerza femenina. A mis bisabuelos Germán y Muca por haberme enseñado (además de ser obstinada hasta el cansancio) a plantearme metas y luchar por mis ideales desde pequeña.

A mi familia en Tena y a mi padre que, a pesar de encontrarse lejos, siento su cariño y apoyo incondicional.

Por último, a mi hija de cuatro patas, Princesa, por acompañarme durante las frías madrugadas de trabajo y estudio.

Nicole Estefanía Tituaña Flores

Agradecimiento

A mi madre y padre por ser mi pilar, por ser mi ejemplo de salir adelante a pesar de las adversidades, por su apoyo tanto emocional como económico.

A mis amigas: Paula y Nathaly, que me han brindado más que una amistad, gracias por siempre estar para mí, sobre todo en los días difíciles por haberme brindado sus palabras y ser incondicionales desde muchos años atrás.

A nuestro Tutor de Tesis, Fernando Jácome por guiarnos en este proceso y brindarnos su conocimiento, su amistad y ser más que un docente.

Joselyn Angélica Simbaña Caiza

A todos los amigos que me han acompañado a lo largo de este camino siendo el alivio cómico de los días más difíciles.

A mis queridas Janas, por tratarme como su hermana menor, apoyarme y compartirme su conocimiento sobre la vida.

A Marco, por motivarme cada día y por recordarme lo fuerte y brillante que puedo llegar a ser si me lo propongo.

Nicole Estefanía Tituaña Flores

Índice

Portada.....	1
Certificado de Urkund.....	2
Certificado de Tutor	3
Responsabilidad de autoría	3
Autorización de publicación	3
Dedicatoria	6
Agradecimiento	7
Índice de tablas	13
Índice de figuras	14
Resumen.....	15
Abstract	16
Introducción.....	17
Planteamiento del problema	18
Objetivos	19
Objetivo general.....	19
Objetivos específicos	19
Capítulo I.....	20
Marco teórico	20
Teoría del flow.....	20
El Turismo vivencial entendido desde la Teoría del flow.....	23
Teoría del desarrollo local territorial.....	24
Marco Referencial	27
La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino.	27
Panorama Internacional	27
Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico desarrollado por la Organización Mundial del Turismo - 2019	27
Plan de negocios para ofrecer una experiencia gastronómica vivencial a través de una plataforma digital caso de estudio Perú - 2017.....	28
Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local caso de estudio Perú (2006).....	29
Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria, México - 2015	29

Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón, Colombia -2017.	30
Gastronomy, tourist experience and location. The case of the 'greek breakfast'-2016.....	31
Panorama Nacional	32
Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018.	32
Turismo vivencial como herramienta de desarrollo local del cantón Cayambe, provincia de Pichincha.....	32
Ruta turística vivencial enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito	33
Potencialidades para la implementación de una ruta gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas- Tachina- Tabiazo.....	34
Propuesta de creación de una ruta gastronómica para el sector urbano del cantón Biblián, perteneciente a la provincia de Cañar.	34
Otros Documentos de aporte al tema.....	35
Plan Nacional 2030	35
Marco conceptual.....	36
Gastronomía del Cantón Tena	36
Gastronomía local	36
Gastronomía vivencial.....	37
Platos Tradicionales del Cantón Tena	37
Riqueza cultural gastronómica	39
Rutas gastronómicas.....	39
Turismo	40
Turismo gastronómico vivencial	40
Turismo vivencial.....	40
Marco legal	41
Constitución de la República del Ecuador	41
Ley de Turismo.....	48
Capítulo II	50
Diagnóstico	50
<i>Desarrollo Metodológico</i>	50

<i>Enfoque de la Investigación</i>	50
Tipología de la investigación	50
Herramientas de investigación	52
Técnicas primarias	52
Técnicas Secundarias	52
Cobertura de las Unidades de análisis: Muestra.....	53
Procedimiento para tratamiento y análisis de información	54
Modelo de la encuesta	55
Modelo de la entrevista	60
Diagnóstico situacional.....	62
Diagnóstico Macro de la Provincia de Napo.....	62
<i>Factor geográfico</i>	62
Clima.....	63
Factor económico	63
Estructura productiva.....	63
Valor agregado bruto por cantón	64
Actividad Agrícola.....	65
Factor social	66
División política	66
Población	67
Seguridad.....	68
Superficie	68
Factor Turístico.....	69
<i>Nota</i> . Tomado del ministerio de turismo, 2021.....	71
Capítulo III	71
Análisis de resultados	71
Encuesta a los visitantes del cantón Tena.....	71
Entrevista No. 1	83
Entrevista a la Comunidad de Shiripuno.....	83
Entrevista No. 2	86
Entrevista a restaurante de comida típica Mishki Maito	86
Entrevista No. 3	89
Entrevista al Complejo turístico Laguna Azul.....	89

Entrevista No. 4	92
Entrevista al Complejo turístico Puka Urku.....	92
Capítulo IV	95
Propuesta.....	95
<i>Introducción</i>	95
Desarrollo de la propuesta	96
Información del Cantón Tena	96
<i>Factor geográfico</i>	96
Clima.).....	97
<i>Factor económico</i>	97
Principales actividades económicas productivas del Cantón.	97
Economía popular y solidaria.	99
<i>Factor Social</i>	100
División Política.	100
Población del cantón.	101
Distribución étnica del cantón.....	102
Seguridad.....	102
Superficie.	103
<i>Factor Turístico</i>	103
<i>Nota.</i> Adaptado del Ministerio de Turismo, 2013.....	106
Identificación y caracterización de los platos tradicionales más demandados del Cantón Tena	106
Maito	106
Chontacuro.....	110
Capacitación para el desarrollo de Turismo Gastronómico Vivencial	117
¿Qué es una capacitación?	117
¿Cuál es el objetivo de una capacitación?.....	117
¿Qué se hace en una capacitación?	117
¿Quiénes son los actores en una capacitación?.....	117
Introducción a la capacitación para el desarrollo de Turismo Gastronómico Vivencial.....	118
Grupo de enfoque	118
Objetivo.....	118
Estrategias	119

Espacio	119
Recursos	119
Cronograma de planificación	120
Temario	121
Itinerario	122
Proceso para elaborar una ruta turística gastronómica vivencial.....	131
Definición	131
Utilidad	131
Importancia	131
Beneficios.....	132
Pasos para elaborar una ruta turística gastronómica vivencial	132
Difusión.....	135
Concepto.....	135
Finalidad de la difusión.....	135
Formas de difusión.....	135
Difusión en base a la investigación.....	136
Conclusiones.....	138
Recomendaciones.....	139
Bibliografía	140

Índice de tablas

Tabla 1 Cantones de la provincia de Napo	67
Tabla 2 Habitantes por cantón, provincia de Napo	68
Tabla 3 Atractivos más populares de la provincia de Napo.....	69
Tabla 4 Parroquias del cantón Tena.....	96
Tabla 5 Parroquias urbanas y rurales del cantón Tena.....	100
Tabla 6 Número de habitantes por parroquia, cantón Tena	101
Tabla 7 Clasificación de los atractivos más populares según visitantes.....	103
Tabla 8 Maito.....	106
Tabla 9 Chontacuro	110
Tabla 10 Ayampaco.....	113
Tabla 11 Cronograma.....	120
Tabla 12 Itinerario Día 1	122
Tabla 13 Itinerario Día 2	125
Tabla 14 Itinerario Día 3	127
Tabla 15 Itinerario Día 4	128
Tabla 16 Otros tipos de publicidad	137

Índice de figuras

Figura 1 Políticas del desarrollo territorial.....	24
Figura 2 Ubicación y emplazamiento geográfico de la provincia de Napo	62
Figura 3 Actividades productivas y valor agregado bruto de la provincia de Napo.....	64
Figura 4 Variables macroeconómicas por cantón en la provincia de Napo	65
Figura 5 Principales Cultivos Agrícolas por Cantón	66
Figura 6 Edad de los encuestados	71
Figura 7 Género de los encuestados.....	72
Figura 8 Nacionalidad de los encuestados	72
Figura 9 Motivación para visitar el cantón Tena.....	73
Figura 10 Número de días de estadía en el cantón Tena	74
Figura 11 Gastronomía como factor decisivo para visitar el cantón Tena.....	75
Figura 12 Tipo de comida que prefieren los turistas	75
Figura 13 El cantón Tena destaca por su gastronomía local	76
Figura 14 Preparaciones tradicionales.....	77
Figura 15 Pérdida de la gastronomía tradicional a través del tiempo.....	78
Figura 16 Motivos de la pérdida de la gastronomía tradicional local	79
Figura 17 Predisposición para participar en la preparación de platillos tradicionales	80
Figura 18 Tiempo para participar en la preparación de platos tradicionales locales.....	80
Figura 19 Presupuesto por persona	81
Figura 20 Predisposición para recomendar estas actividades	82
Figura 21 Medios de difusión.....	82
Figura 22 Rama de actividad económica de la población del cantón Tena.....	98
Figura 23 Organizaciones de Economía Popular Solidaria, cantón Tena	99
Figura 24 Población étnica del cantón Tena.....	102

Resumen

La transculturación, como efecto de la globalización, se puede considerar entre los principales aspectos que están provocando un deterioro de la identidad de los platos tradicionales que, por mucho tiempo, han sido factor diferenciador de varias comunidades. De esta manera, se ha suscitado un cambio en las formas de preparación y los ingredientes utilizados en las recetas originales. Teniendo estos puntos en cuenta y destacando que la gastronomía es parte fundamental y característica de la cultura de muchos lugares, se busca rescatar y revalorizar las raíces culinarias a través de la gastronomía vivencial brindando un acercamiento del turista al proceso de producción de los platillos característicos de esta zona, compartiendo experiencias únicas en la cuales puedan sentirse parte del lugar y de la comunidad visitada.

La metodología de la presente investigación es de carácter no experimental, con un enfoque mixto y su respectiva aplicación de los instrumentos metodológicos como es el caso de la encuesta y entrevista, con el fin de analizar la percepción de los involucrados acerca de esta nueva modalidad de turismo gastronómico y la situación actual de la gastronomía tradicional del cantón Tena. Permitiendo así analizar y evaluar las mejores alternativas que sirvan de aporte al desarrollo turístico y la gastronomía tradicional de la zona estudiada.

Palabras claves:

- **TURISMO GASTRONÓMICO**
- **GASTRONOMÍA VIVENCIAL**
- **IDENTIDAD GASTRONÓMICA**
- **DESARROLLO LOCAL**

Abstract

Transculturation, as an effect of globalization, can be considered among the main aspects that are causing a deterioration in the identity of traditional dishes that, for a long time, have been a differentiating factor in various communities. In this way, a change has been brought about in the forms of preparation and the ingredients used in the original recipes. Bearing these points in mind and emphasizing that gastronomy is a fundamental and characteristic part of the culture of many places, the aim is to rescue and revalue culinary roots through experiential gastronomy, offering tourists an approach to the production process of the characteristic dishes of this area, sharing unique experiences in which they can feel part of the place and the visited community.

The methodology of this research is non-experimental in nature, with a mixed approach and its respective application of methodological instruments such as the survey and interview, in order to analyze the perception of those involved about this new modality of gastronomic tourism and the current situation of the traditional gastronomy of the Tena canton. Thus allowing us to analyze and evaluate the best alternatives that serve as a contribution to tourism development and the traditional gastronomy of the studied area.

Keywords:

- **GASTRONOMIC TOURISM**
- **EXPERIENTIAL GASTRONOMY**
- **GASTRONOMIC IDENTITY**
- **LOCAL DEVELOPMENT**

Introducción

Antecedentes

Además de solo implicar la preparación de alimentos, la gastronomía se ha convertido en una marca de identidad para muchos pueblos y, sobre todo, en un atractivo turístico de relevancia, ya que gracias a ella se logra impulsar tanto a los productores locales como a la tradición cultural de un lugar. Con el paso del tiempo la Globalización ha sido un fenómeno que ha afectado y modificado el estilo de vida de la sociedad y sobre todo de varios pueblos, provocando así la pérdida de costumbres gastronómicas de varias comunidades, debida a esta transformación en la cultura alimentaria.

El turismo gastronómico vivencial es una de las tendencias que abre puertas a nuevas oportunidades en el sector turístico y sobre todo brinda una experiencia más cercana al participar en actividades propias de los lugares que el turista visita; gracias a esto las comunidades o pueblos pueden dar a conocer sus costumbres y tradiciones dentro del ámbito gastronómico, compartiendo sus conocimientos y enseñando a otras personas sobre la preparación de sus alimentos desde la cosecha de los ingredientes hasta obtener el producto final.

Debido a esto se ha tomado como caso de estudio el cantón Tena, uno de los lugares más variados en gastronomía típica por la presencia de varias comunidades asentadas a sus alrededores. Sin embargo, cada vez existe más la presencia de locales de comida rápida o comida extranjera como es la gastronomía venezolana o mexicana, disminuyendo así el interés a la comida típica de las comunidades.

Planteamiento del problema

El cantón Tena ha sido durante años uno de los principales destinos turísticos para las personas que quieren disfrutar de la riqueza cultural, natural y gastronómica que ofrece la Amazonía ecuatoriana. Sin duda, este cantón cuenta con una gran variedad de factores que resultan atractivos para los visitantes; su clima cálido húmedo, los deslumbrantes paisajes selváticos y la gran cantidad de platillos tradicionales cautivan tanto a visitantes nacionales como extranjeros, haciendo que sea imposible no querer regresar en busca de nuevas experiencias.

A pesar de esto, con el desarrollo de nuevas tecnologías y el establecimiento de una cultura unificada a nivel mundial, se ha podido evidenciar cómo la globalización ha influido en el deterioro de la identidad gastronómica de varias comunidades y pueblos ancestrales, provocando que estos sufran el fenómeno de transculturación, y de esta manera, las técnicas tradicionales para preparar alimentos y los platos tradicionales en sí se hayan modificado para cumplir con los gustos y preferencias de las sociedades actuales. Esta es una de las problemáticas que afectan a la riqueza culinaria del cantón Tena, ubicado en la provincia de Napo, ya que conforme ha aumentado la afluencia de visitantes extranjeros, la oferta de platos tradicionales locales ha disminuido. Así, los pobladores prefieren dedicarse a los negocios de fast food, dejando de lado la gastronomía variada y exótica que caracteriza a la Amazonía.

Aunque los platos de este cantón gozan de popularidad a nivel nacional e internacional, el conocimiento sobre las recetas y técnicas ancestrales de preparación se han ido perdiendo a lo largo del tiempo, poniendo en riesgo la conservación de estos valiosos recursos. Además, la gastronomía ha quedado en un segundo plano al momento de elaborar programas para fomentar el turismo en esta zona y por esta razón

las rutas turísticas gastronómicas vivenciales no han sido potencializadas correctamente, a pesar de que esta tendencia ha incrementado el número de visitantes en los lugares que las ofertan ya que no solo le brindan la oportunidad de conocer un determinado destino de manera más dinámica sino que también le permite al turista vivir una experiencia más cercana a las costumbres de cada comunidad.

Objetivos

Objetivo general

Determinar la influencia del turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo.

Objetivos específicos

- Recolectar información y teorías relevantes que fundamenten y sirvan de base para el desarrollo de la investigación por medio de una recopilación literaria.
- Analizar la situación actual del turismo gastronómico vivencial para conocer la realidad de este mercado.
- Realizar un estudio de mercado para determinar la percepción que tienen los visitantes y residentes sobre la gastronomía local por medio del uso de herramientas de investigación.
- Impulsar el desarrollo turístico local del cantón Tena mediante la propuesta de un plan de estrategias que sirvan de base para la implementación de futuros proyectos enfocados en el turismo gastronómico vivencial en esta zona.

Capítulo I

Marco teórico

Teoría del flow

La teoría del flujo, también llamada teoría del flow o teoría de la experiencia óptima fue desarrollada por el Doctor en psicología Mihaly Csikszentmihalyi en 1975 donde utiliza el término flow para describir los sentimientos más positivos que pueden experimentar las personas y catalogarlo como la clave de la existencia ya que esta se deriva de las experiencias placenteras y los sentimientos que cada individuo tiene.

Csikszentmihalyi en 1975 define a la Teoría del Flow como “Estado en el que la persona se encuentra completamente absorta en una actividad para su propio placer y disfrute, durante la cual el tiempo vuela y las acciones, pensamientos y movimientos se suceden unas a otras sin pausa” es decir el estado del flow hace referencia a un estado psicológico que experimenta una persona cuando se siente completamente alegre, satisfecha al ser útil realizando una actividad que le proporciona placer y disfrute por la experiencia que le transmite dicha actividad que incluso el tiempo se vuelve irrelevante en ese momento. El autor en 1982 afirma que estos sentimientos y vivencias mejoran el bienestar subjetivo de la persona y contribuye a una sensación de satisfacción con la vida, ya que sin estas sensaciones positivas provocadas por la experiencia la vida carecería de significado.

En cuanto a lo expuesto anteriormente nace una premisa básica en la que se basa la teoría y es que las experiencias y el placer son el principal motor de vida, convirtiéndose así dentro de la psicología la teoría más importante de la felicidad (Abdón,2014).

Csikszentmihalyi señala que existen 9 dimensiones que se activan al experimentar el estado del Flow (Abdón,2014).

1.-Existencia de metas claras

Las metas claras constituyen un pilar fundamental del estado del flow ya que al tener claro las metas el sujeto focaliza toda su atención y energía en el objetivo y termina centrando toda su capacidad para realizar la acción. Al no tener metas claras no se sabe qué hacer, si se hace bien o no y que quiero lograr con la actividad resultando así complicado para la persona la cual no podrá centrar su atención en la actividad por ende es importante establecer una meta clara que ayude a mantener los niveles de motivación (Jackson & Csikszentmihalyi, 1999, citado en Abdón,2014)

2.-Necesidad de feedback inmediato

Es importante que al realizar la actividad se proporcione una retroalimentación inmediata, gracias a esto el sujeto recibirá una mayor motivación para llevar a cabo la actividad, realizándose de modo correcto y cumpliendo los objetivos. (Abdón,2014)

3.-Habilidades personales ajustadas a los retos

En esta dimensión se debe tener en cuenta el grado de desafío que tiene la actividad y de igual manera las habilidades que se dispone para superar el reto. En el estado del flow las habilidades deben estar ajustadas a los retos que se debe cumplir, estas deben ser de nivel medio a alto al igual que los retos y equilibrados. Por ejemplo, si el desafío y la habilidad se consideran bajos, la persona puede sentirse distante y la calidad general de la experiencia será baja. Por otro lado, si una persona percibe que el desafío es mayor que su capacidad, se sentirá ansiosa. (Moneta & Csikszentmihalyi, 1996, citado en Abdón, 2014).

4.-Concentración en la actividad

Esta dimensión es una de las más centrales según Csikszentmihalyi ya que en la vida cotidiana, existe una diferencia entre el hombre ("yo") y las actividades que realiza. En el estado del flow hay una sensación de éxtasis, porque la presencia de la concentración hace que la imagen del "yo" desaparezca de la experiencia. (Abdón,2014).

5.-Unión de acción y conciencia

Diariamente la conciencia y las acciones trabajan por separado, casi siempre la gente primero hace y luego piensa demostrándonos que trabajan por separado, sin embargo, en el estado del flow estas deben trabajar conjuntamente y sincronizadas debido a que ambas se unifican para realizar una actividad en concreto.

6.-Control potencial

Esta dimensión es un elemento crucial en la experiencia según algunos teóricos de flow como es Keller & Blomann. El sujeto cuando experimenta el flow no tiene miedo ya que sus habilidades van de acuerdo al reto, es así como estimula el equilibrio entre la habilidad y el desafío, lo que da como resultado el control sin miedo al fracaso. (Abdón,2014).

7.-Pérdida de autoconciencia

En el estado del flow la autoconciencia desaparece debido a que toda la energía y pensamiento están focalizados a la realización de la actividad provocando que el ego desaparezca y dando paso a la concentración.

8.-Percepción alterada del espacio temporal

En el estado del flow el reloj no es un medio válido ya que en algunas situaciones debido a la concentración de la actividad las horas pueden parecer minutos y de la misma forma los minutos pueden parecer horas, esto dependerá mucho de la actividad realizada.

9.-La experiencia se convierte en autotélica

Autotélica hace referencia a que la actividad de una persona cuando se hace por sí misma en el sentido de que vivirla es el principal objetivo, es decir personas que hacen cosas por sí mismas en lugar de lograr objetivos externos (como recompensas o estatus competitivo), a esta última se la determina como exotélica que significa impulsado por algo externo (Csikszentmihalyi, 1998 citado en Abdón, 2014)

Los sujetos autotélicos no necesitan poder, fama ya que ellos se sienten gratificados por el simple hecho de haber realizado la actividad.

El Turismo vivencial entendido desde la Teoría del flow

El turismo vivencial o también llamado turismo experiencial además de ser una actividad de ocio debe ofrecer verdaderas experiencias sino no se lo podría considerar así. Este es uno de los tipos de turismo que se deben cubrir el 100% de las expectativas de los visitantes, se debe ser capaz de mantenerlos en el estado del flow aun cuando se haya acabado la experiencia es así cómo se relaciona con la teoría desarrollada por el Doctor en psicología Mihaly Csikszentmihalyi.

Al entender la teoría del flow expuesta anteriormente se puede lograr que el turista alcance dicho estado logrando así una experiencia exitosa en cualquier actividad

a desarrollar, por eso es importante el estudio de la teoría para entender desde la psicología como el sujeto actúa ante las experiencias.

El turismo vivencial debe identificar motivaciones, cumplir expectativas, analizar habilidades del cliente, promover emociones positivas y son esos elementos psicológicos los que la Teoría del Flow estudia e interpreta como clave de la existencia ya que estos sentimientos y experiencias mejoran el bienestar subjetivo del individuo y contribuyen a una sensación de satisfacción con la vida.

Teoría del desarrollo local territorial

El concepto de desarrollo local surge a partir de la década de los años setentas y ochentas del siglo XX como resultado de los desequilibrios de la política liberal. Dicha teoría se ha utilizado durante mucho tiempo en el análisis de las actividades turísticas, porque es consistente con la visión del turismo como una actividad holística y permite la integración de la planificación tradicional a nivel de los destinos turísticos para lograr el desarrollo de la región y mejorar la calidad de vida de los habitantes.

Esta teoría busca promover un desarrollo socioeconómico de las regiones o localidades con el fin de mejorar el nivel de vida mediante el uso y aprovechamiento de los recursos propios de la zona, de igual manera bajo esta perspectiva, la actividad turística desde el enfoque de desarrollo local territorial debe tomar en cuenta no sólo las aspiraciones de la comunidad local, sino también las expectativas y necesidades de los visitantes.

Para Albuquerque (2002) existen cuatro componentes para avanzar en el desarrollo local, los cuales se detallan a continuación:

>Económico: Albuquerque señala que el desarrollo económico local permite la creación de instituciones que fomenten la economía territorial; la promoción de nuevas empresas comerciales y, por lo tanto, la diversificación de las actividades productivas y operativas para mejorar la eficiencia y la viabilidad competitiva de las empresas ya existentes.

Además, es necesario mejorar las cualificaciones en el ámbito de los recursos humanos y el mercado laboral.

>Social: Se considera la integración de condiciones de creciente igualdad, convivencia y justicia social.

>Cultural: Se da prioridad a la pertenencia e identidad histórica, a la integración de las comunidades y a los valores, como la solidaridad.

>Político: Se enfoca en los valores de transparencia, legitimidad y rendición de cuentas de la representación, participación directa, responsable e informada de los ciudadanos en los procesos de toma de decisiones y comportamiento colectivo de la administración pública.

Sin embargo, otros autores como Quintero, 2010 señala que el factor ambiental también forma parte de los componentes del desarrollo local, este hace relación con los recursos naturales y a la sustentabilidad de los modelos de desarrollo adaptados en el mediano y largo plazo.

Albuquerque (2002) realiza una diferenciación entre el enfoque territorial y el tradicional en el cual señala que uno radica en el desarrollo polarizado mientras que el otro en un desarrollo difuso. A continuación, se detalla una tabla propuesta por el mismo autor para una mejor comprensión.

Figura 1*Políticas de desarrollo territorial*

	Enfoque tradicional	Nuevos planteamientos
Estrategia dominante	Desarrollo polarizado (visión funcional)	Desarrollo difuso (visión territorial)
Objetivos	- Crecimiento cuantitativo - Grandes proyectos	-Innovación, calidad y flexibilidad. -Numerosos proyectos
Mecanismos	-Redistribución y movilidad del trabajo y capital	-Movilidad del potencial endógeno -Utilización de los recursos locales y externos
Organización	Gestión centralizada Administración central de los recursos	Gestión local del desarrollo Creación concertada de organizaciones intermedias
Agentes	Estado central Grandes empresas	Administraciones públicas territoriales, Estado central, Pymes y microempresas, actores sociales locales, organismos intermedios y entes supranacionales de integración económica.

Nota. Tomado de Guía para agentes Albuquerque, 2002.

Albuquerque (2002) destaca la importancia de los agentes de desarrollo local y los clasifica en tres niveles: los órganos de administración estatal en sus diferentes jurisdicciones; los agentes privados: grandes corporaciones, pymes, microempresas, sindicatos, asociaciones empresariales, cámaras de comercio, movimientos de ciudadanos y ONGs; y otros actores locales, como universidades, centros de formación, etc.

Marco Referencial

La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino.

Al ser un fenómeno que crece cada vez más, el turismo gastronómico ha sido considerado en este artículo para analizar un caso de éxito en Portugal, mostrando la situación actual de varios destinos cuya atracción principal es este tipo de turismo.

Este artículo, citando a Hall y Mitchel (2011), define al turismo gastronómico como el tipo de turismo en el cual la motivación principal para viajar es la degustación de alimentos y todas las experiencias relacionadas a esta acción; estas implican las visitas a productores de alimentos, ya sean primarios o secundarios, visitas a restaurantes, centros de cultivos, entre otros,

Basándonos en esta definición, se puede tomar como ejemplo de turismo gastronómico las visitas de ferias vinícolas, viñedos, fábricas de alimentos, restaurantes en determinados lugares, ferias gastronómicas, etc.

Panorama Internacional

Guía para el desarrollo del Turismo Gastronómico desarrollado por la Organización Mundial del Turismo - 2019

La guía fue desarrollada entre la Organización Mundial del Turismo (OMT) y su miembro afiliado, el Basque Culinary Center (BCC) siendo este documento un conjunto de herramientas prácticas para promover el desarrollo del turismo gastronómico al nivel de los destinos enriqueciendo así la experiencia del turista, creando una conexión directa con la zona, su gente, su cultura y su patrimonio. (OMT & BCC,2019).

Aizega Mari, director de Basque Culinary Center señala que la gastronomía conforma más de un tercio del gasto turístico y este se ha vuelto el principal motivo para viajar, resaltando que los visitantes prefieren conocer la cocina local del destino, explorar sus restaurantes, saborear los productos autóctonos, las tradiciones y si es posible vivir experiencias sorprendentes, únicas y especiales.

Dentro de la guía se puede destacar temas como:

- > La planificación y gestión del turismo gastronómico en el territorio.
- >El desarrollo metodológico de un plan estratégico de turismo gastronómico.
- >La cadena de valor del turismo gastronómico.
- >Elementos de análisis de los recursos, productos y oferta gastronómica de un destino.
- >Análisis de tendencias en turismo gastronómico.

Estos son algunos de los principales puntos que proporciona la guía como recomendaciones sobre distintos puntos claves para un eficaz desarrollo gastronómico.

Plan de negocios para ofrecer una experiencia gastronómica vivencial a través de una plataforma digital caso de estudio Perú - 2017

El trabajo presenta un plan de negocio de turismo gastronomía vivencial para extranjeros que lleguen a la ciudad de Lima por medio de una aplicación móvil, por medio de la App el turista podrá navegar, seleccionar y comprar la experiencia culinaria, luego la experiencia se llevará a cabo en los hogares de chefs locales, amantes de su

profesión y dispuestos a enseñar la cultura gastronómica del Perú. El proyecto tiene como objetivo aprovechar el éxito que viene mostrando la gastronomía nacional y el crecimiento del turismo gastronómico, consolidando a este sector como uno de los decisores más importantes para elegir el Perú como destino turístico (Berrospi, Garma & Huertas, 2017).

Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local caso de estudio Perú (2006)

El presente artículo aborda el tema de rutas gastronómicas haciendo uso de los más modernos conceptos y asimismo establece lineamientos para el desarrollo y diseños de rutas gastronómicas tomando como ejemplo algunas rutas de Perú.

Arriola en su artículo señala la importancia de “exponer la utilidad del diseño de rutas gastronómicas en el marco de un plan de desarrollo turístico local, enfocándose no sólo como una técnica o un tema novedoso susceptible de ser aprovechado por el agente de viajes en la organización de paquetes, sino, y, sobre todo, como estrategia de desarrollo de productos turísticos sostenibles” (Arriola, 2006).

En el artículo se recopilan definiciones que son de utilidad para la comprensión del tema como: Producto turístico, atractivo turístico, circuito turístico, ruta turística, ruta gastronómica, de igual manera se detallan los pasos que considera la autora para la elaboración de rutas gastronómicas.

Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria, México - 2015

Este artículo tiene como objetivo discutir y analizar sobre si la globalización está provocando la pérdida de las prácticas culinarias y cómo este cambio está impactando

en la salud y la calidad de vida de las personas. El caso de estudio mexicano destaca la necesidad de conservar las propiedades de los alimentos y enfatiza la importancia de la concientización y educación nutricional como requisitos fundamentales para lograr una mejor salud. En la actualidad se está disipando la identidad cultural alimentaria de los pueblos y aún de bebidas tradicionales ya que aún en comunidades remotas, el mercado global ha ido ganando terreno. La alimentación se considera como una señal étnica y es uno de los elementos que dan identidad a los pueblos afirma Leyva y Pérez, 2015.

Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón, Colombia -2017.

El trabajo de investigación explora el potencial culinario como producto turístico de la ciudad de Nemocón desde la perspectiva de la geografía humana, utilizando la historia oral como estrategia de investigación para rescatar factores culturales.

El autor señala que difundir la gastronomía colombiana por medio de la actividad turística permite el reconocimiento de los patrimonios gastronómicos locales y así promocionar un lugar como fuente de una experiencia turística auténtica y memorable (Llano,2017).

El propósito de este artículo es brindar el abastecimiento de alimentos de carácter patrimonial cultural, creando la unión entre la creación de rutas de senderismo y los productos del continente por medio del conocimiento de las recetas, técnicas y especialidades de la cultura culinaria de Nemocón, tratando de abrir la puerta a los visitantes a reconocer y sumergirse en lugares maravillosos, de igual manera que conozca la gastronomía que se ha desarrollado en torno al plato Minero, es más que

una simple combinación entre carne y tubérculos, también simboliza la combinación de tradición y cultura (Llano,2017).

El artículo abarca también el procedimiento metodológico para alcanzar el objetivo planteado y los resultados.

***Gastronomy, tourist experience and location. The case of the 'greek breakfast'-
2016.***

Tiempos atrás la gastronomía no se consideraba un elemento que atrajera a los turistas, sin embargo hoy en día se la identifica como una experiencia de “pico turístico” afirman los autores del artículo, mediante este estudio se trata de investigar y determinar el aporte del uso de productos agrícolas locales en el turismo como una forma de fortalecer el sector turístico, enriquecer la experiencia turística y promover tanto a los productores locales como a la tradición cultural de un lugar por lo que la gastronomía se ha utilizado como un elemento para ofrecer oportunidades con el fin de promover el desarrollo económico y responder a las necesidades específicas de los visitantes (Kyriakaki & Trihas, 2016).

El ejemplo del 'desayuno griego' en los hoteles revelarán los siguientes aspectos: a) la fuerte relación entre el sector agrícola y el turístico, b) las múltiples influencias del uso de productos locales en el fortalecimiento cultural y económico de las comunidades, y c) la contribución de la gastronomía local al enriquecimiento de la experiencia turística.

Panorama Nacional

Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018.

En este trabajo de titulación se busca promover la cocina tradicional de las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí, a través de la creación de una ruta gastronómica, en la cual se incluyan los lugares más representativos de este tipo de gastronomía, siendo determinados a través de una encuesta y entrevistas realizadas en el área de estudio establecida inicialmente.

La hipótesis general de este trabajo es que la creación de una ruta gastronómica entre las parroquias logrará promover la cocina autóctona y tradicional en el Cantón Tena (Villalva, 2018).

Las variables identificadas son la cocina típica y tradicional, como variable independiente; y el diseño de una ruta gastronómica como variable dependiente. (Villalva, 2018).

Como uno de los resultados obtenidos tenemos que el plato tradicional más consumido en estas zonas es el Maito de filete de pescado, considerándose el plato principal a tomar en cuenta en la elaboración de una ruta gastronómica.

Turismo vivencial como herramienta de desarrollo local del cantón Cayambe, provincia de Pichincha

Esta investigación, basada en la teoría de desarrollo local de Albuquerque, evalúa al turismo vivencial como herramienta clave para alcanzar el desarrollo local del

cantón Cayambe, obteniendo una participación activa de la comunidad, autoridades y prestadores de servicios en general.

En este estudio se involucró a la población, la cual cuenta con los recursos necesarios para llevar a cabo la actividad turística, pero lamentablemente no existe suficiente apoyo por parte de las autoridades, evidenciando que la empresa privada es la que se encarga de potenciar esta actividad y a su vez es la que recibe más réditos.

De esta investigación podemos destacar que la participación predisposición de la comunidad es fundamental para llevar a cabo la creación de rutas gastronómicas vivenciales ya que estos serán los principales actores al momento de difundir su cultura.

Ruta turística vivencial enfocada a los dulces tradicionales de la ciudad de Quito

Este trabajo de titulación se enfoca en realizar una serie de procesos a través de los cuales se puede determinar la factibilidad de la creación de una ruta turística vivencial gastronómica enfocada en los dulces tradicionales de Quito.

Dicho trabajo se llevó a cabo tomando en cuenta algunos parámetros innovadores como el componente vivencial, el valor agregado en el servicio turístico y la diversificación de la oferta, para mejorar la experiencia del turista y a su vez aumentar el nivel de afluencia. (Velasco, 2012)

Los resultados establecieron que la creación de esta ruta resulta factible tanto para los clientes, los cuales podrán ser parte de una experiencia diferente y cultural, como para los productores, los cuales se verán beneficiados por los réditos económicos; a la vez que se busca conservar esta tradición. (Velasco, 2012)

Potencialidades para la implementación de una ruta gastronómica en territorio ciudad Esmeraldas- Tachina- Tabiazo

Esta investigación se desarrolló en base al impulso que ha tenido la gastronomía, el grado de importancia que ha alcanzado al momento de considerar realizar un viaje y su influencia en el desarrollo de destinos turísticos que la incluyen como factor principal para la diversificación de su oferta. (Cabezas, 2019)

Un punto a tomar en cuenta es el poder que tiene la gastronomía para enganchar al turista, ya que a través de esta se puede conectar con la cultura y tradiciones de determinado lugar, al mismo tiempo que se generan experiencias y se obtiene placer al degustar un determinado plato.

De esta manera, se aplicó un cuestionario a los propietarios de los locales de comida de esta zona, con el fin de determinar la factibilidad y los factores a ser tomados en cuenta para la elaboración de una ruta gastronómica; llegando a obtener resultados positivos, los cuales denotan que el área de estudio seleccionada cuenta con el potencial suficiente para implementar una ruta gastronómica exitosamente. (Cabezas, 2019)

Propuesta de creación de una ruta gastronómica para el sector urbano del cantón Biblián, perteneciente a la provincia de Cañar.

Esta investigación toma como ejemplo estudios realizados previamente en Córdoba, España; y en Perú, donde una ruta gastronómica expone que la comida se encuentra fuertemente ligada a los conocimientos ancestrales de una determinada cultura. (Saldaña, 2020)

Además, al ser Ecuador un país que cuenta con una amplia cultura gastronómica, es necesario potenciar esta actividad relacionándola con el turismo, para brindar una experiencia completa a los visitantes y de esta manera conseguir un aumento en la afluencia de visitantes al país, beneficiando a la comunidad involucrada y a los entes gestores.

Al ser una investigación que se llevó a cabo durante la emergencia sanitaria ocasionada por el virus COVID-19, es de tipo cualitativa bibliográfica. Así, para obtener la información necesaria, se observó el panorama internacional y también se realizó un diagnóstico de los microemprendimientos relacionados a la comida local del área urbana de Biblián, llegando a concluir que la participación de la comunidad es fundamental para el desarrollo de una ruta gastronómica atractiva y completa. (Saldaña, 2020)

Otros Documentos de aporte al tema

Plan Nacional 2030

El plan nacional de turismo 2030 tiene como objetivo formular lineamientos que impulse el sector turístico en el país, a través de la implementación de un modelo de gestión sostenible y accesible basado en políticas y regulaciones con el fin de que el país se convierta en destino turístico destacado (MINTUR, 2019)

Dentro del Eje 1 sobre destinos y calidad se aborda como objetivo estratégico el incrementar la competitividad de los destinos a través de la innovación de productos turísticos y la calidad en la preservación de los servicios turísticos tomando en cuenta como estrategia principal la diversificación de la oferta turística nacional con base en las ventajas comparativas y competitivas del país y las potencialidades de cada destino a

nivel local, provincial y regional, apuntando a las líneas de producto: naturaleza, aventura, cultura, gastronomía, agroturismo, cruceros, etc.

Marco conceptual

Gastronomía del Cantón Tena

Uno de los aspectos que caracterizan a la provincia de Napo, es la variedad gastronómica que existe privilegiada por la biodiversidad que la rodea. Se destaca que las especias principales de la cocina amazónica son el ají y la sal. Entre las plantas sagradas utilizadas por los pueblos amazónicos, están la ayahuasca y la guayusa. Los cultivos más típicos son la yuca verde, la papa china y la naranjilla, una fruta muy apreciada en todo el país. (Unigarro, 2010).

En el pasado la tortuga, la guanta e incluso el mono formaban parte de la alimentación de los pueblos amazónicos sin embargo hoy en día existen leyes que protegen la fauna que habita en la amazonia impidiendo así el consumo de estos animales.

Gastronomía local

La gastronomía local es considerada como una carta de presentación hacia los turistas, ya que la cultura propia de un pueblo se basa en sus costumbres, sus métodos de elaboración y preparación de alimentos; es esta misma cultura la cual incita al visitante a probar las variedades locales debido a que parte de su cultura y está plasmada en su forma de alimentación. Con el tiempo los alimentos dejaron de ser solo

para la nutrición y se convirtieron en una parte característica de un pueblo creando así una identidad cultural basada en la cocina local (Guevara & Morales, 2016).

Gastronomía vivencial

La gastronomía vivencial permite conocer la riqueza culinaria de un sector y sumergirse en ella, además es una opción para seguir transmitiendo el conocimiento culinario ancestral tradicional de la zona logrando así seguir transmitiendo de generación en generación y que no se pierda la cocina local que destaca la cultura de un lugar o comunidad.

Tanto en Ecuador como en otros países ya se ha llevado a cabo esta nueva modalidad de turismo por medio de rutas gastronómicas vivenciales que permite al turista involucrarse en la preparación de los alimentos.

Platos Tradicionales del Cantón Tena

Maito de tilapia

Este plato consiste en un envuelto en hojas de bijao (llaki panga), el cual se amarra con fibra de paja toquilla y se expone directamente al fuego. Comúnmente se lo suele acompañar con yuca, plátano verde o palmito; aunque en las modificaciones que se le ha realizado se ha incluido el acompañamiento con encurtido de cebolla y tomate.

Chucula

La chucula es una bebida espesa a base de plátano maduro que se consume en todo el territorio ecuatoriano, pero su origen se dio en la Amazonía. En su preparación se incluyen especias dulces, azúcar, canela (producto emblemático del Cantón Tena) y leche. Puede consumirse a cualquier hora del día tanto fría como caliente.

Chonta

Esta bebida ha sido utilizada ancestralmente en festividades y rituales, aunque en la actualidad sirve como acompañante para platos fuertes o bebida para calmar la sed. Su preparación se basa en la cocción de la chonta, su trituración (tradicionalmente realizada con batanes y piedras) y su posterior fermentación.

En su artículo para Allpa.org (2018), Javier Carrera expresa que desde hace miles de años, la chonta ha sido el Pan de la Amazonía. Además, esta palma podría convertirse en una de las principales fuentes de alimento en un futuro de cambio climático, debido a que todo indica que estos patrones facilitarían su cultivo.

Chontacuro

Los chontacuros o también conocidos como Mayones en la región de la costa son pequeños gusanos que crecen en el tallo de árbol de chonta y se alimenta de esta por algunos meses, la gente nativa de la parroquia de Tena es la que más los consume, los cocinan de diferentes maneras, muchos los hacen a la brasa, los envuelven en hojas de bijao y hacen los famosos maitos de chontacuro acompañado de palmito, algunos los hacen pinchos y los asan al carbón, estos platillos son muy exóticos para los turistas extranjeros por lo que tienen gran acogida dentro de esta parroquia y toda la provincia de Napo (Villalba, 2018)

Infusión de guayusa

La guayusa (*Ilex Guayusa Loes*) es un árbol perenne nativo de la región amazónica constituido por una multitud de troncos delgados y flexibles que nacen desde su base, tienen una altura media de 10 metros, aunque pueden alcanzar más de 25 metros. El diámetro de altura al pecho (DAP) es de 20 a 50 cm. en promedio (Loizeau y

Barriera, 2007). Actualmente se utilizan sus hojas para preparar infusiones ya que debido a sus propiedades y cantidad de cafeína que poseen, aportan energía a la persona que las consuma.

Riqueza cultural gastronómica

Si bien es cierto no existe una forma exacta de definir la Riqueza cultural gastronómica, pero se la podría describir como: actividades tradicionales o culturales vivas, que no sólo ocupan un lugar privilegiado en la construcción de una forma de vida, sino que también sumerge a la persona en la riqueza de saberes, conocimientos, prácticas que se han constituido en factores de cohesión social, de desarrollo económico y de identidad. Sin embargo, con el avance de las tecnologías esta riqueza se ha ido perdiendo o se ha ido transformando perdiendo su esencia por eso es importante conservarlas ya que representan la identidad y el conocimiento de los pueblos. (Unigarro, 2010).

Rutas gastronómicas

Una ruta gastronómica es producto turístico que permite explorar un territorio de forma organizada en torno a un eje culinario relacionado con el patrimonio alimentario, gastronómico local y regional (Arriola, 2010).

En su artículo Angélica Arriola (2010), define a las rutas gastronómicas como como un itinerario que permite recorrer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional. Tomando en cuenta que el eje principal es la producción agrícola, pudiendo finalizar la experiencia en la degustación de ciertos platos preparados en base a estos productos, es decir, no le

otorga un carácter central a la degustación de los platos tradicionales sino a la cosecha y preparación de estos.

Turismo

Según la OMT (1994) señala que “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”

Turismo gastronómico vivencial

Según Ávalos Patricia, et al. (2018) señala que “La característica principal es que los turistas van a participar de los rituales, costumbres y preparación de platos tradicionales de la provincia que se visita, compartiendo experiencias únicas de sentirse parte del lugar y sumergirse en las diversas culturas.”

Turismo vivencial

Carmen Junco citado en Segovia(2018) señala que “El turismo vivencial es una nueva modalidad turística que permite al turista o visitante ser partícipe de actividades propias de una zona o comunidad, de tener conexión con su gente, con su cultura e historia enfatizando diversas áreas dentro de su vida local como: gastronomía, comercio, naturaleza, siendo esta una experiencia donde el protagonista es el turista, combinando así diversos aprendizajes donde el turista se sienta a gusto con lo que hace, convirtiéndose en un verdadero experto en la realización de actividades nuevas que le permiten vivir una experiencia distinta”.

Marco legal

De acuerdo al carácter de la investigación se ha procedido a seleccionar los siguientes estatutos legales con relación al patrimonio cultural, alimentación, cultura, pueblos, comunidades, desarrollo local y turismo.

Constitución de la República del Ecuador

Título I: Elementos constitutivos del estado

Capítulo primero

Principios fundamentales

Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado:

7. Proteger el patrimonio natural y cultural del país.

Título II: Derechos

Capítulo segundo

Derechos del Buen Vivir

Sección primera: Agua y Alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Sección cuarta: Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia o no a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas(...) No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley con sujeción a los principios constitucionales.

Capítulo cuarto

Derechos de las comunidades, pueblos y nacionalidades

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos,

convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.
2. No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural.
3. El reconocimiento, reparación y resarcimiento a las colectividades afectadas por racismo, xenofobia y otras formas conexas de intolerancia y discriminación.
4. Conservar la propiedad imprescriptible de sus tierras comunitarias, que serán inalienables, inembargables e indivisibles. Estas tierras estarán exentas del pago de tasas e impuestos.
5. Mantener la posesión de las tierras y territorios ancestrales y obtener su adjudicación gratuita.
6. Participar en el uso, usufructo, administración y conservación de los recursos naturales renovables que se hallen en sus tierras.
7. La consulta previa, libre e informada, dentro de un plazo razonable, sobre planes y programas de prospección, explotación y comercialización de recursos no renovables que se encuentren en sus tierras y que puedan afectarles ambiental o culturalmente; participar en los beneficios que esos proyectos reporten y recibir indemnizaciones por los perjuicios sociales, culturales y ambientales que les causen. La consulta que deban realizar las autoridades

competentes será obligatoria y oportuna. Si no se obtuviese el consentimiento de la comunidad consultada, se procederá conforme a la Constitución y la ley.

8. Conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural. El Estado establecerá y ejecutará programas, con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad.

9. Conservar y desarrollar sus propias formas de convivencia y organización social, y de generación y ejercicio de la autoridad, en sus territorios legalmente reconocidos y tierras comunitarias de posesión ancestral.

10. Crear, desarrollar, aplicar y practicar su derecho propio o consuetudinario, que no podrá vulnerar derechos constitucionales, en particular de las mujeres, niñas, niños y adolescentes.

11. No ser desplazados de sus tierras ancestrales.

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro biodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

14. Desarrollar, fortalecer y potenciar el sistema de educación intercultural bilingüe, con criterios de calidad, desde la estimulación temprana hasta el nivel superior, conforme a la diversidad cultural, para el cuidado y preservación de las identidades en consonancia con sus metodologías de enseñanza y aprendizaje. Se garantizará una carrera docente digna. La administración de este sistema será colectiva y participativa, con alternancia temporal y espacial, basada en veeduría comunitaria y rendición de cuentas.

15. Construir y mantener organizaciones que los representen, en el marco del respeto al pluralismo y a la diversidad cultural, política y organizativa. El Estado reconocerá y promoverá todas sus formas de expresión y organización.

16. Participar mediante sus representantes en los organismos oficiales que determine la ley, en la definición de las políticas públicas que les conciernen, así como en el diseño y decisión de sus prioridades en los planes y proyectos del Estado.

17. Ser consultados antes de la adopción de una medida legislativa que pueda afectar cualquiera de sus derechos colectivos.

18. Mantener y desarrollar los contactos, las relaciones y la cooperación con otros pueblos, en particular los que estén divididos por fronteras internacionales.

19. Impulsar el uso de las vestimentas, los símbolos y los emblemas que los identifiquen.

20. La limitación de las actividades militares en sus territorios, de acuerdo con la ley.

21. Que la dignidad y diversidad de sus culturas, tradiciones, historias y aspiraciones se reflejen en la educación pública y en los medios de comunicación; la creación de sus propios medios de comunicación social en sus idiomas y el acceso a los demás sin discriminación alguna. Los territorios de los pueblos en aislamiento voluntario son de posesión ancestral irreductible e intangible, y en ellos estará vedada todo tipo de actividad extractiva. El Estado adoptará medidas para garantizar sus vidas, hacer respetar su autodeterminación y voluntad de permanecer en aislamiento, y precautelar la observancia de sus derechos. La violación de estos derechos constituirá delito de etnocidio, que será tipificado por la ley. El Estado garantizará la aplicación de estos derechos colectivos sin discriminación alguna, en condiciones de igualdad y equidad entre mujeres y hombres.

Título V: Organización territorial del Estado

Capítulo quinto

Recursos económicos

Art. 277.- Para la consecución del buen vivir, serán deberes generales del Estado:

1. Garantizar los derechos de las personas, las colectividades y la naturaleza.
2. Dirigir, planificar y regular el proceso de desarrollo.
3. Generar y ejecutar las políticas públicas, controlar y sancionar su incumplimiento.

4. Producir bienes, crear y mantener infraestructura y proveer servicios públicos.
5. Impulsar el desarrollo de las actividades económicas mediante un orden jurídico e instituciones políticas que las promuevan, fomenten y defiendan mediante el cumplimiento de la Constitución y la ley.
6. Promover e impulsar la ciencia, la tecnología, las artes, los saberes ancestrales y en general las actividades de la iniciativa creativa comunitaria, asociativa, cooperativa y privada.

Título VI: Régimen de desarrollo

Capítulo primero

Principios generales

Art. 276.- El régimen de desarrollo tendrá los siguientes objetivos:

1. Mejorar la calidad y esperanza de vida, y aumentar las capacidades y potencialidades de la población en el marco de los principios y derechos que establece la Constitución.
2. Construir un sistema económico, justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable.
3. Fomentar la participación y el control social, con reconocimiento de las diversas identidades y promoción de su representación equitativa, en todas las fases de la gestión del poder público.

4. Recuperar y conservar la naturaleza y mantener un ambiente sano y sustentable que garantice a las personas y colectividades el acceso equitativo, permanente y de calidad al agua, aire y suelo, y a los beneficios de los recursos del subsuelo y del patrimonio natural.
5. Garantizar la soberanía nacional, promover la integración latinoamericana e impulsar una inserción estratégica en el contexto internacional, que contribuya a la paz y a un sistema democrático y equitativo mundial.
6. Promover un ordenamiento territorial equilibrado y equitativo que integre y articule las actividades socioculturales, administrativas, económicas y de gestión, y que coadyuve a la unidad del Estado.
7. Proteger y promover la diversidad cultural y respetar sus espacios de reproducción e intercambio; recuperar, preservar y acrecentar la memoria social y el patrimonio cultural.

Ley de Turismo

Capítulo I

Generalidades

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes: a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional; b) La

participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización; c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas; d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en esta Ley y a los reglamentos respectivos.

Capítulo II

Diagnóstico

Desarrollo Metodológico

La presente investigación tiene como diseño metodológico la selección de información, procedimientos y técnicas para el análisis de la información recopilada, siendo estos de ayuda para cumplir con los objetivos de la investigación.

Enfoque de la Investigación

Para desarrollar la investigación referente al tema planteado, se recurrirá al enfoque mixto, ya que este se entiende como un proceso “en donde la visión objetiva de la investigación cuantitativa y la visión subjetiva de la investigación cualitativa pueden fusionarse para dar respuesta a problemas humanos.” (Otero, A, 2018)

Es decir, el enfoque cuantitativo se aplicará al momento de trabajar con cifras y datos proporcionados por las personas a las cuales se les realice la encuesta diseñada para obtener información referente a sus gustos y preferencias.

El enfoque cualitativo será aplicado al momento de entrevistar a los dueños de locales de comida tradicional en el cantón Tena para determinar si estarían dispuestos a impulsar sus emprendimientos a través del turismo gastronómico vivencial.

Tipología de la investigación

Por su finalidad: Aplicada

La investigación es aplicada, debido a que se caracteriza por su interés en la aplicación, utilización y consecuencias prácticas de los conocimientos, es decir se revisará las teorías relacionadas al tema de estudio y posteriormente se dará solución

al o los problemas detectados por medio de estrategias que aporten a su solución, para esto es necesario aplicar las encuestas a turistas potenciales que deseen visitar el cantón Tena y su predisposición para participar en actividades relacionadas con turismo gastronómico vivencial.

Por las fuentes de información

En primer lugar, se revisará fuentes bibliográficas confiables y fidedignas como papers, tesis, investigaciones, libros, entre otros; para luego proceder con las encuestas y entrevistas planteadas de tal forma que se obtenga información sobre los gustos, percepciones e intereses que tiene el turista o visitante sobre la gastronomía del cantón Tena así también su interés acerca de turismo gastronómico vivencial.

Por el control de variables: no experimental

La investigación es no experimental debido a que no se manipula ninguna variable de estudio por los investigadores, es decir para la obtención de la información se trabajará bajo la situación macro de la provincia de Napo y en el diseño de la propuesta se trabajará bajo la situación micro del cantón Tena, esto permitirá conocer la realidad de la gastronomía tradicional en establecimiento de A&B, los mismos que podrían participar y ofertar la actividad de turismo gastronómico vivencial.

Por el alcance: exploratorio

La investigación tiene un alcance exploratorio debido a que el status del tema es poco estudiado, al ser una nueva tendencia turística existen pocas investigaciones sobre la actividad. El estudio exploratorio permitirá reconocer conceptos y variables para desarrollar soluciones a problemas, también servirá de antecedente para otros trabajos que continúen la línea de investigación.

Por las unidades de análisis: de campo

La investigación se realizará en la zona de estudio, ya que es necesario conocer la opinión de los visitantes que llegan al lugar acerca del tema de investigación y de la

misma manera se necesita conocer la realidad de los establecimientos de A&B de gastronomía tradicional y su predisposición para participar en esta nueva oferta de turismo gastronómico vivencial.

Herramientas de investigación

Técnicas primarias

Revisión bibliográfica. Es necesario conocer de antemano información relevante del cantón Tena como su oferta gastronómica, los lugares que ofertan comida tradicional y comunidades relevantes vinculadas al turismo, lo cual nos dará un panorama inicial para llevar a cabo la investigación.

Técnicas Secundarias

Encuesta. Para la obtención de información se empleó la encuesta de tipo descriptiva con pregunta cerrada ya que esta nos permite obtener datos relevantes sobre una situación actual y de igual manera cuantificar de forma más rápida la información obtenida.

Debido a la pandemia por Covid-19 se procedió a realizar las encuestas de forma virtual por medio de formularios Google a los turistas y visitantes que llegan al cantón Tena, esto se logró gracias a la colaboración de familiares que residen en Tena, quienes muy amablemente compartieron la encuesta a amigos, vecinos que tienen alguna actividad económica relacionada con turismo y gastronomía.

Entrevista. Para la investigación y una mejor obtención de información se procedió a realizar la entrevista de forma presencial visitando el cantón Tena con el fin de conocer la situación actual de la gastronomía tradicional y su interés sobre una nueva modalidad de turismo gastronómico como es el vivencial.

Para esto se procedió a realizar 4 entrevistas; la primera fue realizada al encargado de la comunidad de Shiripuno debido a que se ha escuchado hablar que la comunidad oferta la gastronomía vivencial a turistas extranjeros. La segunda entrevista se realizó a la dueña de un restaurante de comida tradicional situado en el centro de Tena. La tercera entrevista fue a la dueña y encargada de los restaurantes situados en el complejo turístico laguna azul, complejo que cuenta con 15 chozones que ofrecen comida tradicional, finalmente la última entrevista fue realizada en la parroquia de Pano donde se encuentra un emprendimiento turístico familiar que también ofertan gastronomía tradicional de la zona, cabe recalcar que todos los encuestados son nativos de comunidades quichua del cantón Tena, su información es de gran ayuda para llevar a cabo el diseño de la propuesta.

Cobertura de las Unidades de análisis: Muestra

La muestra es el subconjunto del universo o una parte representativa de la población con el objetivo de delimitar los grupos de estudio para la investigación. (Hernández & Carpio, 2019)

La muestra de la investigación serán visitantes extranjeros y nacionales que visiten el cantón Tena y al no conocer el número exacto de visitantes que arriban al cantón se procedió a determinar el tamaño de una muestra de población infinita con las siguientes características:

Nivel de confianza: 90%= 1.65

Margen de error: 8% = 0.08

Varianza: p: 50% (Probabilidad que ocurra el evento)

q: (1-p)

$$n = \frac{Z_a^2 \times p \times q}{d^2}$$

$$n = \frac{(1.65)^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.08^2}$$

n= 202 encuestas a realizar.

Procedimiento para tratamiento y análisis de información

Debido a la pandemia por COVID-19 que el país está atravesando las encuestas se realizarán a través de herramientas virtuales por medio de formularios Google, éste nos proporcionará los datos recolectados y procesados con sus respectivas imágenes para proceder con el análisis y las entrevistas serán de forma presencial visitando el cantón Tena y sus establecimientos de A&B de comida tradicional local, dichas entrevistas serán transcritas para el análisis correspondiente de cada una.

Modelo de la encuesta

No. _____

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**ENCUESTA**

Tema: Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo.

Turismo gastronómico vivencial: en este tipo de turismo los visitantes van a participar de los rituales, costumbres y preparación de platos típicos de la provincia que se visita, compartiendo experiencias únicas de sentirse parte del lugar y sumergirse en las diversas culturas. (Arévalo et. Al, 2018)

Objetivo: la presente encuesta se realiza con el objetivo de conocer su opinión sobre el turismo gastronómico vivencial en el cantón Tena, provincia de Napo.

Instrucciones: lea detenidamente cada pregunta. Seleccione (colocando una X) o escriba la respuesta de acuerdo a su criterio. Se requiere su absoluta sinceridad al momento de responder ya que de esto dependerá el éxito de la investigación.

Tiempo de duración: 2 -3 minutos

1. Datos Generales

Edad: _____

Sexo: Femenino _____ Masculino _____ Otro _____

Nacionalidad: Ecuatoriano/a _____ Extranjero _____

2. De las siguientes opciones, ¿cuál es su motivación para visitar el cantón Tena?

- a. Ocio y recreación _____
- b. Gastronomía _____
- c. Familia _____
- d. Recomendaciones _____
- e. Negocios _____
- f. Investigación _____

3. Indique el número de días que permanece normalmente en el cantón.

- a. Menos de 1 día _____
- b. 1-3 días _____
- c. 4-7 días _____
- d. 8-13 días _____
- c. 14 días o más

4. ¿Considera que la gastronomía local puede ser un factor decisivo al momento de visitar el cantón Tena?

- a. Si _____
- b. No _____

5. ¿Qué tipo de comida prefiere consumir en el cantón Tena?

- a. Comida popular _____
- b. Comida tradicional local _____
- c. Fast Food _____
- d. Comida casera _____
- e. Comida gourmet _____

6. ¿Considera usted que el Cantón Tena se destaca por su gastronomía local?

- a. Sí _____
- b. No _____

7. ¿Cuál de estas preparaciones tradicionales es la que más llama su atención?

- a. Maito _____
- b. Ayampaco _____
- c. Chontacuros _____
- d. Chucula _____
- e. Chicha de chonta _____
- f. Infusión de Guayusa _____
- g. Otros:

8. ¿Cree usted que la Gastronomía Tradicional del cantón se ha ido perdiendo con el transcurso del tiempo?

- a. Sí _____
- b. No _____

9. Si su respuesta a la pregunta anterior fue Sí, enumere del 1 al 6 los motivos por los cuales cree la gastronomía tradicional local que se ha ido debilitando con el tiempo. Siendo 1 el más importante y 6 el menos importante.

- a. Aumento de residentes extranjeros (Transculturación)
- b. Aculturación (Pérdida de cultura)
- c. Introducción de establecimientos de fast food
- d. Preferencia por gastronomía internacional
- e. Modernización de indumentaria gastronómica
- f. Globalización

10. ¿Le gustaría participar en la preparación de los platillos tradicionales del Cantón Tena?

- a. Si _____
- b. No _____ ¿Por qué?

11. ¿Cuánto tiempo estaría dispuesto a emplear para participar en la preparación de un plato tradicional local del cantón Tena?

- a. 1-3 horas
- b. 3-6 horas
- c. 6-12 horas
- d. 12 a 24 horas

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por aprender, preparar y consumir alimentos tradicionales del cantón Tena?

- a. \$10 - \$19,99 _____

- b. \$20 - \$29,99 _____
- c. \$30 - \$39,99 _____
- d. \$40 - \$40,99 _____
- e. \$50 o más _____

13. ¿Recomendaría estas actividades a otras personas?

- a. Sí _____
- b. No _____

14. ¿A través de qué medios le gustaría recibir información sobre este tipo de actividades?

- a. Redes Sociales _____
- b. Televisión _____
- c. Radio _____
- d. Volantes _____
- e. Correo electrónico _____
- f. Pancartas _____

¡Gracias por su participación!

Modelo de la entrevista

No. _____

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Tema: Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA TRADICIONAL LOCAL DEL CANTÓN TENA

Objetivo: Conocer la situación actual sobre la gastronomía tradicional del cantón Tena y el interés hacia el turismo gastronómico vivencial por parte de los propietarios de los establecimientos de A & B.

Tiempo: Inicio:

Final.....

Duración:

Preguntas.

1. ¿Considera que los visitantes prefieren la comida rápida antes que la gastronomía tradicional del cantón?
2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más consumidos del cantón?
3. ¿Cree usted que las técnicas tradicionales de preparación de los platos del cantón Tena han sido modificadas o se mantienen?

4. ¿Qué estrategias considera que se podrían utilizar para rescatar o impulsar la comida tradicional?
5. ¿Ha escuchado hablar del turismo gastronómico vivencial?
6. ¿Considera que esta propuesta de turismo podría impulsar su emprendimiento y a la vez ayudar a fortalecer la gastronomía tradicional del cantón Tena?
7. ¿Cree usted que la población estaría dispuesta a participar en actividades relacionadas al turismo gastronómico vivencial?
8. ¿Qué opina sobre los nuevos proyectos enfocados a impulsar nuevas modalidades de turismo?
9. ¿Considera que estos proyectos pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes del cantón?
10. ¿Estaría dispuesto a modificar la oferta gastronómica de su establecimiento por una gastronomía más propia y tradicional?

Diagnóstico situacional

Diagnóstico Macro de la Provincia de Napo

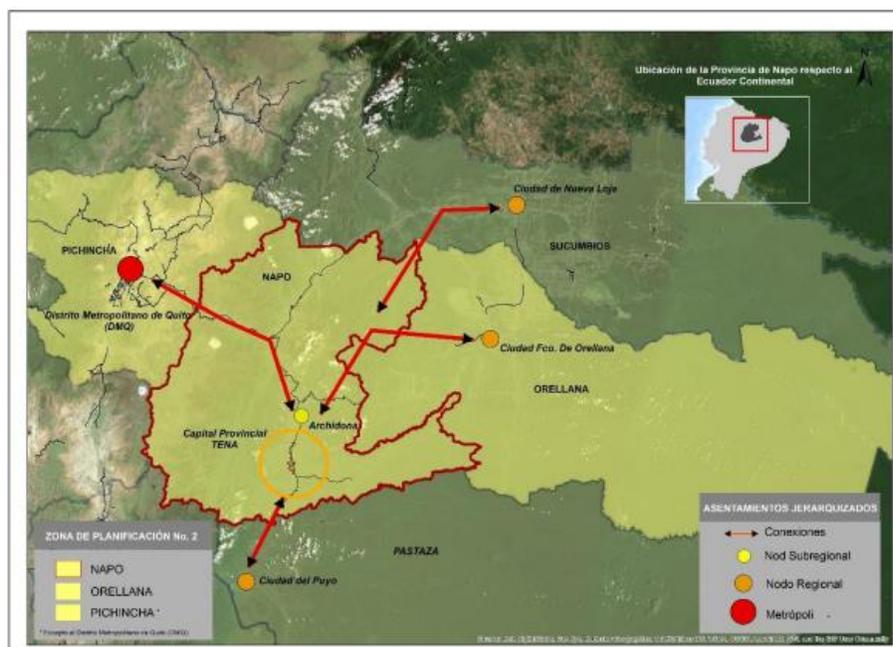
Factor geográfico

La provincia de Napo fue creada el 15 de diciembre de 1920 bajo el nombre de Napo- Pastaza, sin embargo, fue establecida el 22 de octubre de 1959. Se ubica en el centro norte de la región amazónica y sus límites son: al norte con la provincia de Sucumbíos, al sur con las provincias de Pastaza y Tungurahua, al este con la provincia de Orellana y al oeste con la provincia de Pichincha (PDOT provincial de Napo, 2019).

La provincia de Napo es la zona de planificación No 2, cuenta con una extensión territorial de 1.253.310 hectáreas con un total de 103.697 habitantes y su capital es Tena con un alrededor de 24.000 habitantes.

Figura 2

Ubicación y emplazamiento geográfico de la provincia de Napo



Nota. Tomado del gobierno autónomo descentralizado provincial de Napo, 2019.

Clima

La precipitación de la región amazónica es constante todo el año sin embargo existen temporadas donde hay baja precipitación y estas corresponden al segundo semestre del año, periodo que representa la estación seca de los andes, a pesar de esto la zona no muestra un déficit de humedad a lo largo del año, incluso de acuerdo a la clasificación de Koppen la amazonia tiene dos zonas climáticas: Amazónico húmedo y Amazónico semi húmedo las cuales han dado paso a una vegetación abundante debido a la alta humedad que presenta la zona (GAD municipal de Tena, 2014).

La provincia de Napo al ser parte de la región amazónica presenta las mismas características climáticas de la zona tropical con altas temperaturas y elevada humedad, por lo tanto, su temperatura promedio oscila entre los 24 C° a 31 C°.

Factor económico

Estructura productiva

Las principales actividades económicas en la provincia de Napo son: La agricultura, ganadería, silvicultura y pesca que genera el 9,43% del valor agregado bruto provincial.

Figura 3

Actividades productivas y valor agregado bruto de la provincia de Napo

Actividad	VAB	Población
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	9,43%	45,23%
Otros servicios	1,26%	21,63%
Construcción	14,29%	9,20%
Manufactura	1,55%	4,99%
Enseñanza	12,92%	4,71%
Comercio	9,81%	3,85%
Administración pública	19,07%	2,67%
Actividades de alojamiento y de comidas	3,67%	2,13%
Transporte, información y comunicaciones	8,64%	2,13%
Explotación de minas y canteras	0,00%	1,02%
Salud	8,76%	0,90%
Actividades profesionales e inmobiliarias	7,50%	0,74%
Suministro de electricidad y de agua	1,83%	0,65%
Actividades financieras	1,26%	0,16%

Nota. Tomado del gobierno autónomo descentralizado provincial de Napo, 2019.

La administración pública tuvo una participación del 19,07% en cuanto al valor agregado bruto, seguido por la construcción con un 14.29% y la enseñanza con un 12.92%, siendo estas las actividades que más han contribuido al VAB en el año 2015. (PDOT provincial de Napo, 2019).

Valor agregado bruto por cantón

Las actividades en el cantón Tena son las que más han contribuido al VAB en el 2015 seguido por el cantón Archidona con un 16.30% y en tercer lugar Quijos con el 8.44%. A continuación, se detalla las variables Macroeconómicas por cantón en la provincia de Napo. (PDOT provincial de Napo, 2019).

Figura 4

Variables Macroeconómicas por cantón en la provincia de Napo. En miles de dólares

Cantón	2010			2015		
	Producción	Consumo Intermedio	Valor Agregado Bruto	Producción	Consumo Intermedio	Valor Agregado Bruto
Tena	206.796	66.447	140.349	377.423	134.723	242.700
Archidona	50.707	16.462	34.245	93.365	32.079	61.285
El Chaco	21.693	7.034	14.658	46.930	17.105	29.825
Quijos	61.889	23.837	38.052	50.755	19.042	31.713
Carlos Julio Arosemena Tola	18.988	6.822	12.165	16.086	5.668	10.418
TOTAL	360.072	120.602	239.470	584.559	208.618	375.941

Nota. Tomado del gobierno autónomo descentralizado provincial de Napo, 2019.

Actividad Agrícola

En la provincia de Napo se cultivan los siguientes productos: cacao, café, maíz, naranjilla, tomate de árbol; así como productos para autoconsumo como plátano, fréjol, maní, chonta, yuca, plátano y hortalizas. El cacao es el producto estrella con mayor participación dentro de las actividades agrícolas con un 45,02%, luego el plátano con el 34,80% y el tomate de árbol con el 10,01% del total (PDOT provincial de Napo, 2019).

Figura 5

Principales Cultivos Agrícolas por cantón

Cantón	Cultivos agrícolas principales	Otras actividades importantes
Carlos Julio Arosemena Tola	Cacao, café, yuca, maíz, plátano	Ganado vacuno de leche y carne, Producción de tilapia, Actividad minera Producción porcina
Tena	Cacao, café, yuca, maíz, plátano	Ganado de carne, Turismo, Producción de Tilapia, Actividad minera Producción porcina
Archidona	Cacao, café, yuca, maíz, plátano, naranjilla.	Ganado de carne y leche, Turismo, Producción de Tilapia, Actividad minera
Quijos	Yuca, hortalizas en general, naranjilla, tomate de árbol	Ganado de leche, Turismo, Producción de Trucha
El Chaco	Yuca, hortalizas en general, naranjilla, tomate de árbol	Ganado de leche, Producción de Trucha

Nota. Tomado del gobierno autónomo descentralizado provincial de Napo, 2019.

Cabe destacar que mantener la producción del Cacao mantiene tradiciones y costumbres locales, como la minga actividad realizada por los agricultores cada cierto tiempo y también la utilización de injertos de cacao mejorado para su comercialización.

Factor social

División política

La provincia de Napo está conformada por cinco cantones dentro de los cuales existen cinco parroquias urbanas y veinte parroquias rurales.

Tabla 1*Cantones de la provincia de Napo*

División Política de la provincia de Napo	
Cantón	Cabecera cantonal
Archidona	Archidona
Carlos Julio Arosemena Tola	Carlos Julio Arosemena Tola
El Chaco	El Chaco
Quijos	Baeza
Tena	Tena

Nota. Tomado del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Napo, 2014.

Población

Según datos obtenidos del último censo realizado por el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos, INEC (2010) la provincia de Napo cuenta con un total de 103 697 habitantes.

En la Tabla 2 se puede observar el total de habitantes por cantón, siendo el cantón Tena el más poblado.

Tabla 2*Habitantes por cantón, provincia de Napo*

Habitantes por cantón - Provincia de Napo	
Cantón	Número de habitantes
Carlos Julio Arosemena Tola	3 664
Quijos	6 224
El Chaco	7 960
Archidona	24 969
Tena	60 880

Nota: tomado del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Napo, 2014.

Seguridad

La entidad encargada de la seguridad en esta provincia es la Policía Nacional.

Al estar rodeada de ríos, esta provincia está expuesta a inundaciones y deslaves, el Cuerpo de Bomberos de Tena, el Cuerpo de Bomberos de Archidona y el cuerpo de Bomberos de Quito (en caso más extremos) son los encargados de proceder en este tipo de situaciones.

Superficie

Según el Comité Nacional de Límites Internos (2014), citado en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Napo, cuenta con una superficie total de 12 524,89 Km².

Factor Turístico

Cada cantón perteneciente a la provincia de Napo cuenta con un número incontable de atractivos naturales y culturales que hacen que esta provincia sea uno de los principales destinos turísticos en la región Amazónica. Con un agradable clima cálido húmedo, gran cantidad de especies endémicas de flora y fauna y representaciones culturales, Napo destaca por ser un paradero ideal para realizar deportes de aventura, turismo comunitario y estudios antropológicos. (Ministerio de Turismo, 2014).

Tabla 3

Atractivos más populares de la provincia de Napo

Atractivos más populares de la provincia de Napo	
Lugar	Descripción
Baeza, ciudad Colonial	Además de su arquitectura colonial, Baeza se caracteriza por ser un destino ideal para los amantes del Aviturismo y del turismo de naturaleza. (Ministerio de Turismo, 2021)
Termas de Papallacta	Conocidas por sus propiedades curativas, la temperatura de estas aguas puede alcanzar hasta los 40° Celsius, siendo el lugar predilecto de las personas que viajan en busca de relax y descanso; acompañados de un maravilloso paisaje

	de montañas. (Ministerio de Turismo, 2021)
Complejo Turístico Cavernas de Jumandy	Ubicado en Archidona, este complejo turístico se pueden apreciar estalactitas y estalagmitas, invitando a los visitantes a un recorrido en el cual podrán sumergirse en las piscinas que se encuentran dentro de estas cavernas. (Ministerio de Turismo, 2021).
Cascada de Hollín	Formada por las aguas del río que lleva su mismo nombre, esta imponente cascada de 20 metros de altura se encuentra ubicada en Archidona. (Ministerio de Turismo, 2021).
Puerto Misahuallí	Misahuallí cuenta con una extensa cantidad de paisajes para realizar caminatas y senderismo, además de ser hogar de importantes centros comunitarios amazónicos como son Sichi Warmi, Shiripuno, Ayllu Awarina y Unión Muyuna, (Ministerio de Turismo, 2020).
Área Protegida la Isla de los Monos	Este lugar para los amantes de la fauna amazónica se encuentra ubicado en Misahuallí. La entrada es gratuita y los turistas pueden compartir con los monos

que se encuentran alrededor, los cuales son famosos por quitarle sus pertenencias a los turistas y jugar con ellos.

(Gobernación de Napo, s.f.)

Nota. Tomado del ministerio de turismo, 2021.

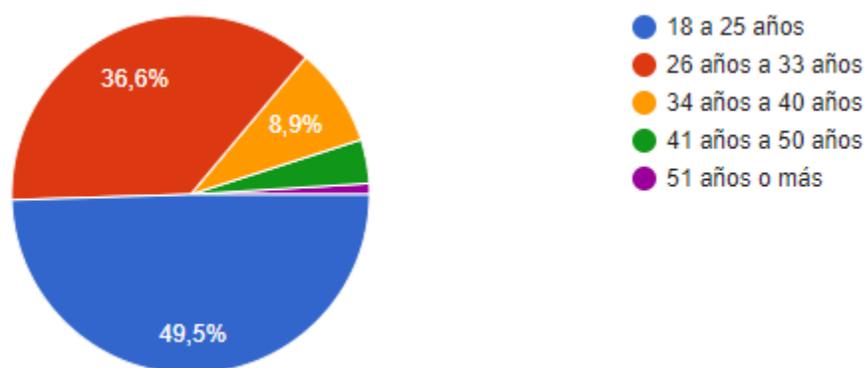
Capítulo III

Análisis de resultados

Encuesta a los visitantes del cantón Tena

Figura 6

Edad de los encuestados

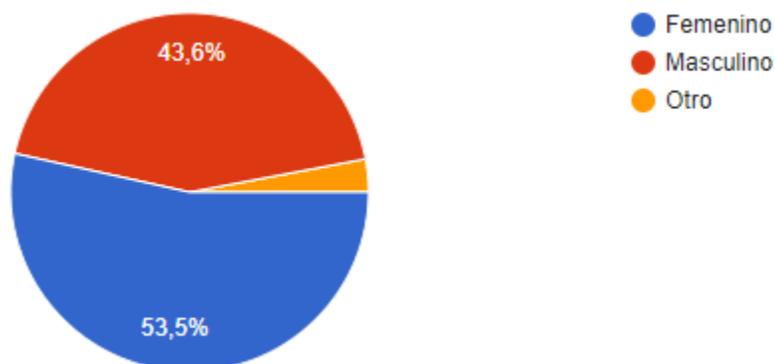


Análisis. Las encuestas se realizaron a varios rangos de edades, obteniendo una mayoría en las edades comprendidas entre los 18 a 25 años, lo que representa el 49.5% del total de los encuestados, muy seguido del rango entre 26 a 33 años con una

participación del 36.6% lo que se determina que son personas de edad adulta con criterio formado.

Figura 7

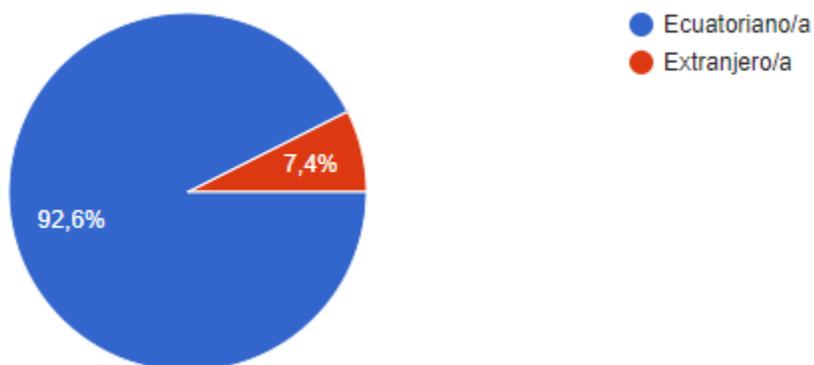
Género de los encuestados



Análisis. La participación del género femenino y masculino fue casi igual, con un 53,5% de participación del género femenino, un 43,6% del género masculino y una participación mínima del 2,9% de personas que se identifican con otro género.

Figura 8

Nacionalidad de los encuestados

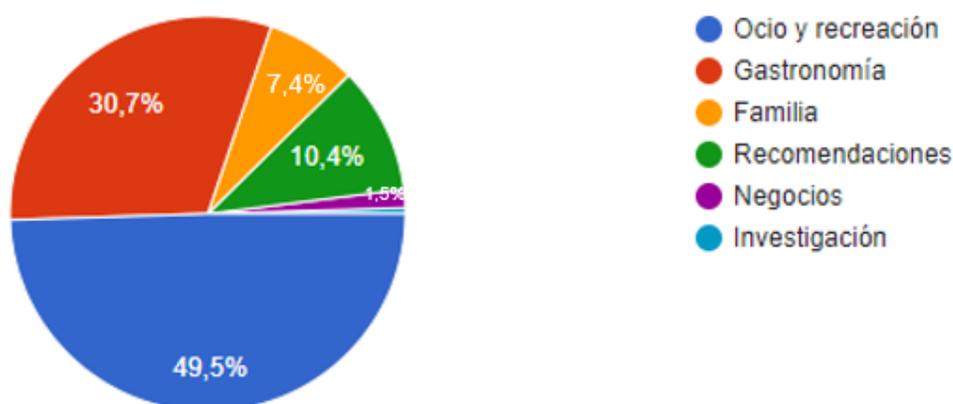


Análisis. Se evidencia que la mayoría de encuestados son de nacionalidad ecuatoriana, ocupando el 92,6% del porcentaje total, a pesar de esto, se pretendió que casi todos ellos se encontraran de visita en el cantón Tena, por lo que se los puede considerar visitantes, por otro lado, con una participación de 7,4% son extranjeros, su baja participación se puede deber a las restricciones de viajes frente a la situación de la pandemia que cruzan los países actualmente.

Pregunta 2. De las siguientes opciones, ¿Cuál es su principal motivación para visitar el cantón Tena?

Figura 9

Motivación para visitar el cantón Tena

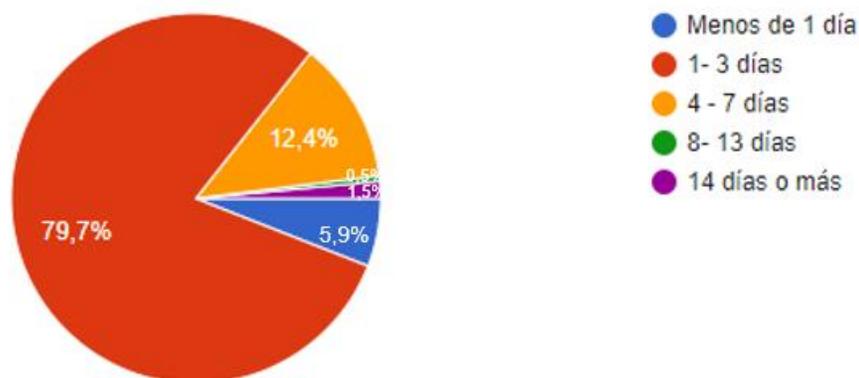


Análisis. Del total de encuestados, el 49,5% manifestó que su motivación para visitar el cantón Tena son el ocio y la recreación, encontrándose en segundo lugar, con un 30,7% la gastronomía, por lo que estos factores serían de gran importancia para el desarrollo de la propuesta en la cual ambos ocuparían un lugar protagónico.

Pregunta 3. Indique el número de días que permanece normalmente en el cantón.

Figura 10

Número de días de estadía en el cantón Tena

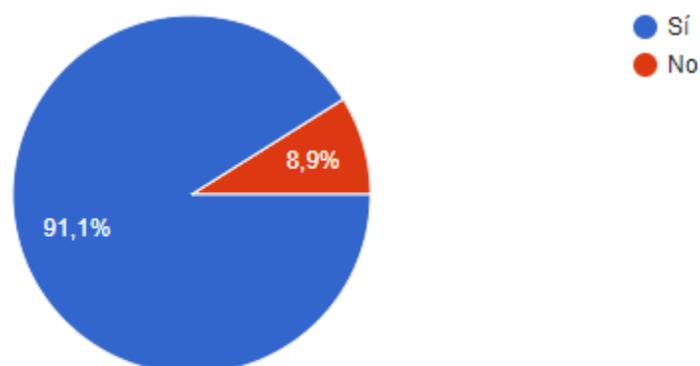


Análisis. Según los resultados se evidencia que el 79.7% corresponde a los visitantes que su estadía en el cantón Tena va de 1 a 3 días. Con esta pregunta se pretende evidenciar la realidad de su estadía debido a que esta nueva modalidad de turismo gastronómico vivencial se necesita disponer de tiempo para realizar la actividad turística.

Pregunta 4. ¿Considera que la gastronomía local puede ser un factor decisivo al momento de visitar el cantón Tena?

Figura 11

Gastronomía como factor decisivo para visitar el cantón Tena.

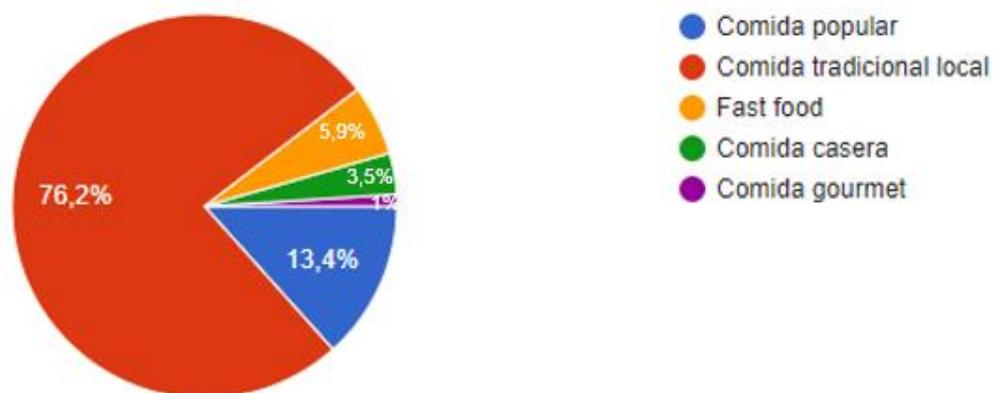


Análisis. Los resultados de esta pregunta fueron casi en su totalidad positivos con un 91.1%, lo que nos indica que la gastronomía del cantón Tena predomina como factor al momento de decidir un destino turístico, siendo así una respuesta favorecedora para la realización de la propuesta.

Pregunta 5. ¿Qué tipo de comida prefiere consumir en el cantón Tena?

Figura 12

Tipo de comida que prefieren los turistas.

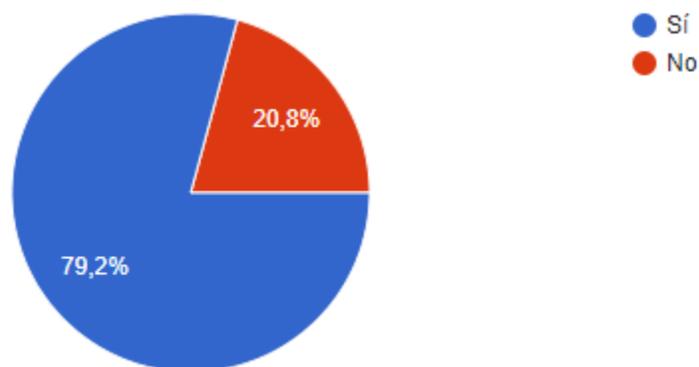


Análisis. Ante esta pregunta los encuestados en su mayoría manifestaron su preferencia por la comida tradicional local con un 76,2% del total, siendo una respuesta alentadora para la investigación ya que existe interés en la comida tradicional local que oferta el cantón Tena, sin embargo, los demás encuestados optaron por las otras opciones, lo cual nos refleja que actualmente la comida tradicional local no predomina del todo en el cantón.

Pregunta 6. ¿Considera usted que el Cantón Tena se destaca por su gastronomía local?

Figura 13

El cantón Tena destaca por su gastronomía local.

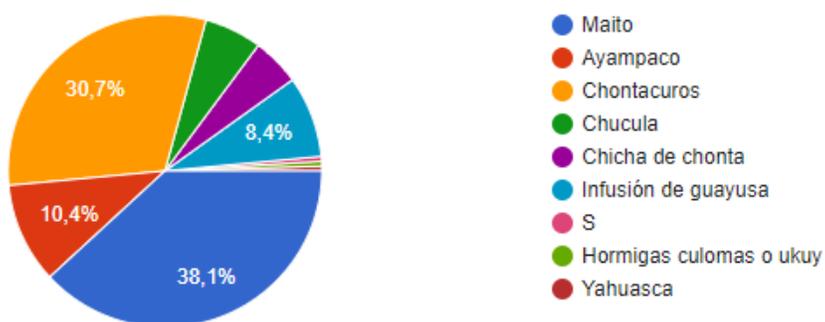


Análisis. Con la siguiente pregunta se pretendía conocer la percepción del visitante sobre la gastronomía local y si predomina ante los otros atractivos turísticos que oferta el cantón, dándonos como resultado un sí con un 79,2%, sin embargo, existe un 20,8% que considera que el cantón Tena no destaca por su gastronomía, quizás para esta minoría consideren que se destaca por otros factores, como: animales silvestres, cascadas y lagos, entre otros.

Pregunta 7. ¿Cuál de estas preparaciones tradicionales es la que más llama su atención?

Figura 14

Preparaciones tradicionales

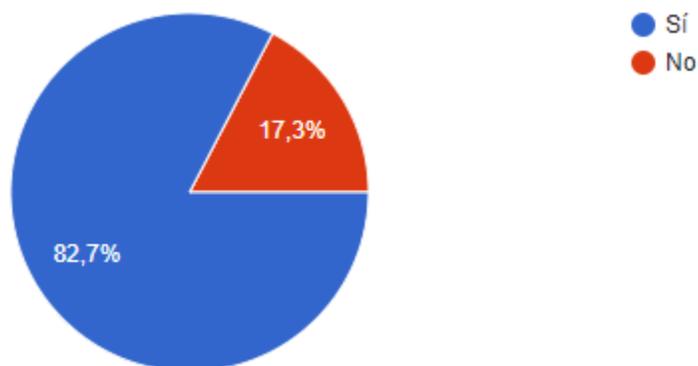


Análisis. Las respuestas a esta pregunta reflejan que un 38.1% de los visitantes son atraídos por el Maito, muchos expresaron que esto se debe a la forma en la que está envuelto y la hoja que ocupan, en segundo lugar, tenemos a los chontacuros con un 30,7 %, luego tenemos el ayampaco con un 10,4%, plato tradicional que muy pocos conocen. Estas respuestas sirven de soporte para la propuesta debido a que nos proporciona con exactitud las preparaciones de platos tradicionales que más destacan.

Pregunta 8. ¿Cree usted que la Gastronomía Tradicional del cantón se ha ido perdiendo con el transcurso del tiempo?

Figura 15

Pérdida de la gastronomía tradicional a través del tiempo.

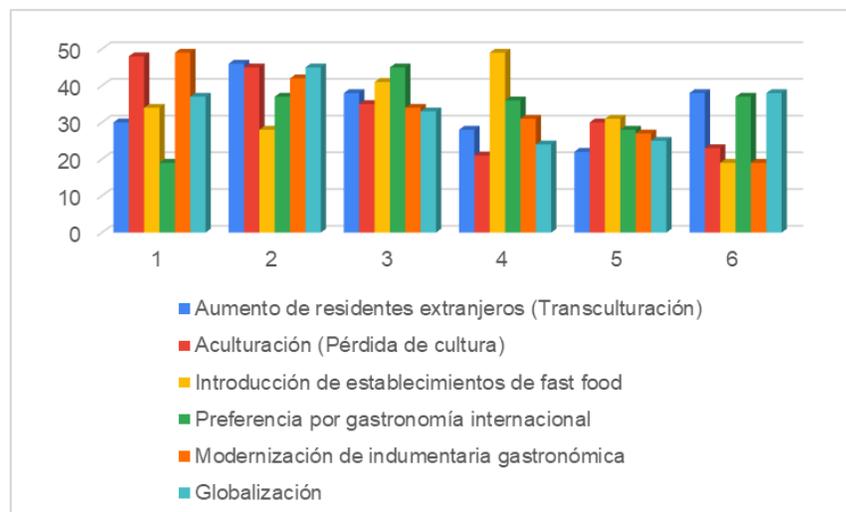


Análisis. Se evidencia con un 82,7% que la mayoría de encuestados concuerdan en que la gastronomía tradicional si se ha perdido con el tiempo y un 17,3% opina que no se ha perdido siendo un grupo minoritario frente a esta situación, lo cual nos indica que aún falta incentivar a las personas para que la gastronomía se mantenga en el tiempo, los motivos por el cual se ha ido perdiendo la gastronomía tradicional se analizará en la siguiente pregunta.

Pregunta 9. Si su respuesta a la pregunta anterior fue Sí, enumere del 1 al 6 los motivos por los cuales cree la gastronomía tradicional local que se ha ido debilitando con el tiempo. Siendo 1 el más importante y 6 el menos importante.

Figura 16

Motivos de la pérdida de la gastronomía tradicional local.

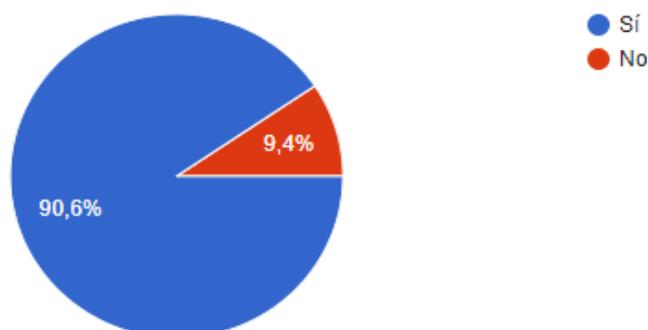


Análisis. Conforme a la respuesta de la pregunta anterior se procede analizar la posible causa de la pérdida de la gastronomía tradicional, tomando en cuenta que 1 significa la causa más importante y 6 la menos importante, entonces según los encuestados la principal causa de la pérdida gastronómica tradicional se debe a la modernización de indumentaria gastronómica y muy de cerca con la aculturación. Hoy en día se han modernizado muchas técnicas de cocción que han hecho perder la identidad gastronómica de cada plato tradicional, también muchos jóvenes nativos van perdiendo su cultura por encontrarse en un mundo ya modernizado y globalizado donde los intereses son otros, son pocos los nativos que mantienen su cultura.

Pregunta 10. ¿Le gustaría participar en la preparación de los platillos tradicionales del Cantón Tena?

Figura 17

Predisposición para participar en la preparación de platillos tradicionales.

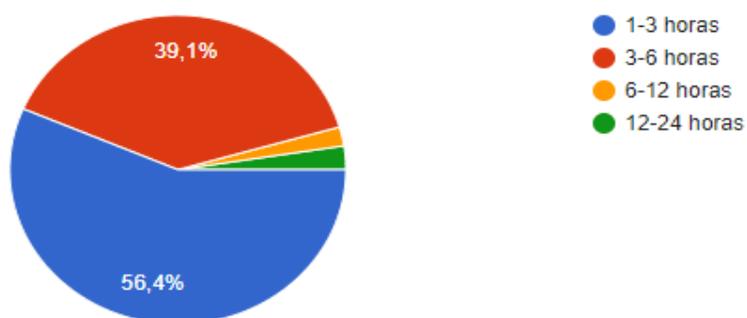


Análisis. De los turistas encuestados se refleja que un 90,6% desea participar en la preparación de platos tradicionales, siendo esta una respuesta favorecedora para la investigación debido a que si existe aceptación por parte del visitante para realizar turismo gastronómico vivencial.

Pregunta 11. ¿Cuánto tiempo estaría dispuesto a emplear para participar en la preparación de un plato tradicional local del cantón Tena?

Figura 18

Tiempo para participar en la preparación de platos tradicionales locales.



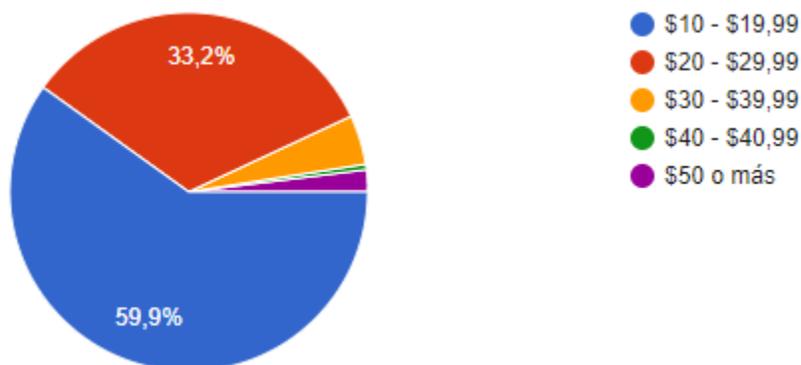
Análisis. La pregunta se realizó con el fin de conocer el tiempo que estaría dispuesto a emplear el turista en esta nueva modalidad de turismo gastronómico, dando

como resultado que un 56,4% dispondría de 1 a 3 horas para la actividad, sin embargo, muy de cerca le siguen los que dispondrán de 3-6 horas con un 39.1%, esta información será de utilidad para el diseño de la propuesta.

Pregunta 12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar (por persona) para aprender, preparar y consumir alimentos tradicionales del cantón Tena?

Figura 19

Presupuesto por persona.

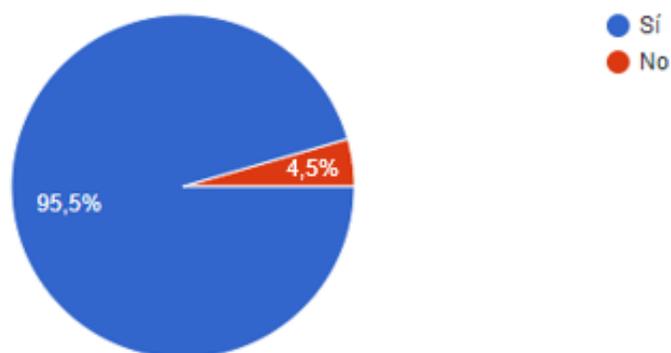


Análisis. De acuerdo con las encuestas realizadas un 59.9% de los turistas su presupuesto para la actividad estaría en un rango de \$10 a \$19.99 dólares americanos sin embargo existe un segmento considerable de encuestados que estarían dispuestos a pagar más de \$20 por la actividad representados por un 33,2% del total de encuestados.

Pregunta 13. ¿Recomendaría estas actividades a otras personas?

Figura 20

Predisposición para recomendar estas actividades.

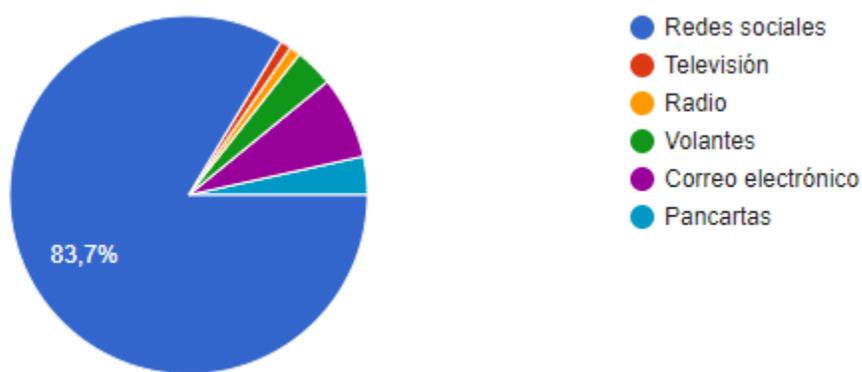


Análisis. La gran mayoría de visitantes manifestó que si recomendaría estas actividades relacionadas al turismo gastronómico con un 95,5%, eso nos ayuda a saber que el turismo gastronómico vivencial puede tener una publicidad de boca a boca por recomendaciones o experiencias que los turistas podrán tener al realizar la actividad.

Pregunta 14. ¿A través de qué medios le gustaría recibir información sobre este tipo de actividades?

Figura 21

Medios de difusión



Análisis. Se necesitaba conocer que medios de comunicación son útiles para dar a conocer los productos turísticos generados por la investigación, teniendo como respuesta que las redes sociales es la principal herramienta para recibir información con un 83,7 % de votación.

Entrevista No. 1

Entrevista a la Comunidad de Shiripuno

Nombre de la persona entrevistada: Biólogo Maximiliano Rivadeneira

Cargo: Encargado de la Comunidad de Shiripuno

Fecha: 08/01/2022

Tiempo: Inicio: 14h:30min

Final: 14h: 36min

Duración: 6 min:38 seg

1. ¿Considera que los visitantes prefieren la comida rápida antes que la gastronomía tradicional del cantón?

Dentro de la comunidad la comida gastronómica típica pero solo dentro de la comunidad.

2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más consumidos del cantón?

Son lo que es: el Maito de tilapia, Maito de gallina criolla, los chontacuros, son los tres platos preferidos dentro del proyecto.

3. ¿Cree usted que las técnicas tradicionales de preparación de los platos del cantón Tena han sido modificadas o se mantienen?

No, en la comunidad se mantienen a lo largo del tiempo, tiene que ser algo tradicional. En el cantón tena ahora si se está modificando en algunos platos, por ejemplo, antes no se hacía el ceviche de palmito ahora sí, viene a cambiar una degustación que ya no es algo típico de la zona, en estas cosas si está haciéndose modificaciones en algunos platos

4. ¿Qué estrategias considera que se podrían utilizar para rescatar o impulsar la comida tradicional?

Dar una buena capacitación, la capacitación es lo más importante para llegar a mantener viva y valorizar todo tipo de alimento o gastronomía tradicional de la zona

5. ¿Ha escuchado hablar del turismo gastronómico vivencial?

Conozco mucho sobre lo que es la gastronomía, el turismo gastronómico, he tenido muchos estudiantes, extranjeros que vienen aprender lo nuestro, ellos son que aprenden primero lo nuestro, la preparación de nuestros platos tradicionales, la idea del proyecto Shiripuno es que el turista venga y se prepare su plato, pase y vea la realidad desde la parte de la farma hasta la degustación.

6. ¿Considera que esta propuesta de turismo podría impulsar su emprendimiento y a la vez ayudar a fortalecer la gastronomía tradicional del cantón Tena?

Bastantísimo, por eso digo que una buena capacitación es importante para que puedan... no todos conocen las técnicas tradicionales, como qué condimentos se

utilizaban antiguamente, muchas veces solamente lo que hacen es coger, cocinar y ya, pero la gastronomía tradicional, es más.

7. ¿Cree usted que la población estaría dispuesta a participar en actividades relacionadas al turismo gastronómico vivencial?

Por qué no, porque no van estar felices, yo siempre pienso que toda la provincia debe estar capacitados en turismo también a nivel nacional a nivel territorio ecuatoriano para mantener los platos tradicionales de cada uno de las localidades, así también el turista venga y conoce y disfruta de lo nuestro.

8. ¿Qué opina sobre los nuevos proyectos enfocados a impulsar nuevas modalidades de turismo?

La nueva modalidad del turismo gastronómico como están cambiando en mi opinión eso no debe pasar por qué se debe llegar a mantener la identidad gastronómica, eso es un punto importantísimo, por qué pasa si al Maito le transformas en otro tipo de plato o se pone full aliños se pierde la identidad.

9. ¿Considera que estos proyectos pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes del cantón?

Bastantísimo esa es la parte principal, se ha dado cuenta ahora en todo el cantón, hay lugares que se hacen ventas de comidas típica ese es el objetivo principal a donde hay que llegar a donde hay que lanzarse, sino que ellos necesitan más capacitación de ver y vender hacia al cliente, eso falta muchísimo.

10. ¿Estaría dispuesto a modificar la oferta gastronómica de su establecimiento por una gastronomía más propia y tradicional?

Si se oferta gastronomía vivencial, Shiripuno es el pilar fundamental del turismo vivencial, es un turismo de 2 a 3 días.

Interpretación. Conforme a las respuestas emitidas por Maximiliano Rivadeneira podemos determinar que pocos lugares como la comunidad de Shiripuno ofrecen gastronomía vivencial sin embargo es un tema poco estudiado y ofertado en el cantón Tena, cabe destacar de la entrevista que las capacitaciones es un factor importante al momento de ofertar algo nuevo, en este caso en temas de hospitalidad, servicio al cliente al ser una actividad donde existe una interacción directa.

Entrevista No. 2

Entrevista a restaurante de comida típica Mishki Maito

Nombre de la persona entrevistada: Glenda Andy

Cargo: Dueña del restaurante y nativa del cantón Tena.

Fecha: 08/01/2022

Tiempo: Inicio: 19h:20 min Final: 19h: 23min **Duración:** 3 min:51 seg

1. ¿Considera que los visitantes prefieren la comida rápida antes que la gastronomía tradicional del cantón?

Los turistas prefieren más el Maito de tilapia, Maito de pollo, chontacuros, la comida típica de aquí.

2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más consumidos del cantón?

La tilapia, Maito de pollo, Maito de chontacuro y el caldo de gallina criolla también en bebidas lo que más se consume es la guayusa.

3. ¿Cree usted que las técnicas tradicionales de preparación de los platos del cantón Tena han sido modificadas o se mantienen?

No, algunas nomás han cambiado pero la mayoría nativo aún los mantiene porque eso nos identifica.

4. ¿Qué estrategias considera que se podrían utilizar para rescatar o impulsar la comida tradicional?

Promocionar más lo nuestro, más los platos típicos, aquí en el centro de Tena son más los restaurantes de comida rápida, solo este y otro mercado más vendemos platos típicos.

5. ¿Ha escuchado hablar del turismo gastronómico vivencial?

Sobre gastronomía o turismo gastronómico sí, pero vivencial no mucho, aquí en Tena no.

6. ¿Considera que esta propuesta de turismo podría impulsar su emprendimiento y a la vez ayudar a fortalecer la gastronomía tradicional del cantón Tena?

Sí, ahorita que me explica lo que es vivencial sería muy bueno que los turistas participen en la preparación, incluso en la recolección de los ingredientes que es muy bonito para nosotros los nativos.

7. ¿Cree usted que la población estaría dispuesta a participar en actividades relacionadas al turismo gastronómico vivencial?

Sí, cualquier actividad que ayude a crecer más y para que conozcan sobre nuestra cultura estaría bien para la población.

8. ¿Qué opina sobre los nuevos proyectos enfocados a impulsar nuevas modalidades de turismo?

Que son muy buenos pero algunos proyectos tratan de crear cosas que no van con nuestra identidad ni con nuestra cultura, no todos, pero algunos sí.

9. ¿Considera que estos proyectos pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes del cantón?

Sí mucho porque vienen más turistas y nosotros vendemos más.

10. ¿Estaría dispuesto a modificar la oferta gastronómica de su establecimiento por una gastronomía más propia y tradicional?

Mi restaurante ya oferta comida típica pero no vivencial como usted dice, pero me parece interesante porque al turista sobre todo el extranjero le gusta saber cómo se cocina.

Interpretación. Las respuestas emitidas por Glenda Andy dueña de una restaurante de comida típica y nativa del Cantón Tena nos da un panorama diferente sobre la gastronomía tradicional debido a que su restaurante está ubicado en la parroquia urbana Tena donde predominan más los restaurantes de otro tipo de comida como es la rápida, extranjera, entre otros, supo explicar en la entrevista, por ende su percepción ante la pérdida de la gastronomía tradicional es positiva, considera que son pocos los

lugares que ofrecen este tipo de comida tradicional en lo que es el centro de Tena. Es importante mencionar que de parte de ella si existe una predisposición por conocer y ofertar sobre la gastronomía vivencial ya que muchos turistas extranjeros que han llegado a su negocio tienen esa curiosidad por la preparación de sus platos tradicionales, lo que nos da a entender que si existiría aceptación ante esta nueva modalidad de turismo vivencial.

Entrevista No. 3

Entrevista al Complejo turístico Laguna Azul

Nombre de la persona entrevistada: Elsa Chiguango

Cargo: Encargada de los restaurantes dentro del complejo y nativa de la comunidad kiwchua alupus.

Fecha: 09/01/2022

Tiempo: Inicio: 10h:10min Final: 10h: 17min **Duración:** 7min:29 seg

1. ¿Considera que los visitantes prefieren la comida rápida antes que la gastronomía tradicional del cantón?

Si, algunos si piden comida rápida, no olvidan lo que es comida de afuera y piden salchipapa, como yo he dicho acá viene a conocer comida lo que es de aquí, comida sana sin químico eso tienen que ir probando, los extranjeros ellos siempre comen lo que es de aquí lo nuestro más que el ecuatoriano.

2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más consumidos del cantón?

Ahorita es más la tilapia, el Maito de tilapia, Maito de jandia, Maito de pollo, los chontacuros también se preparan al momento que piden ya sea en Maito o en pincho asado. En bebidas hay muchas pero la más tradicional es el té de guayusa o sino la chicha acompaña con la comida la chica es de yuca, camote o papaya.

3. ¿Cree usted que las técnicas tradicionales de preparación de los platos del cantón Tena han sido modificadas o se mantienen?

Se mantienen sobre todo aquí, no podemos dejar no podemos cambiar porque nosotros igual consumimos esta comida.

4. ¿Qué estrategias considera que se podrían utilizar para rescatar o impulsar la comida tradicional?

Tocaría conversar con las autoridades para conversar sobre nuestra cultura, que no nos dejen atrás, que no nos olvidemos demos consejos a los jóvenes sobre nuestra cultura eso es lo más importante.

5. ¿Ha escuchado hablar del turismo gastronómico vivencial?

Gastronómico de comidas típicas lo que preparamos nosotros, pero vivencial no he escuchado sobre eso.

6. ¿Considera que esta propuesta de turismo podría impulsar su emprendimiento y a la vez ayudar a fortalecer la gastronomía tradicional del cantón Tena?

Si muy de acuerdo, muchos estudiantes hacen investigaciones acá y nos da felicidad que no se olviden del cantón Tena y las comunidades.

7. ¿Cree usted que la población estaría dispuesta a participar en actividades relacionadas al turismo gastronómico vivencial?

Sí, sobre todo aquí en la comunidad si tenemos todo para que el turista aprenda a cocinar lo nuestro, adentro tenemos nuestras fincas de donde sacamos todo para cocinar.

8. ¿Qué opina sobre los nuevos proyectos enfocados a impulsar nuevas modalidades de turismo?

Son dos opiniones distintas, siempre sería la comida típica que no se pierda, que no experimenten con nuevas cosas, no podemos cambiar lo nuestro es nuestro trabajo nuestra cultura, a veces son buenos a veces son malos.

9. ¿Considera que estos proyectos pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes del cantón?

Pero por supuesto gracias a estos proyectos nosotros nos encontramos aquí en el complejo turístico ofertando comida nuestra y trabajando, ganando platita para llevar a nuestros hogares.

10. ¿Estaría dispuesto a modificar la oferta gastronómica de su establecimiento por una gastronomía más propia y tradicional?

Si con mucho gusto para que sepan, aprendan y conozcan sobre lo nuestro que nuestros platos no son con químicos sino todo natural.

Interpretación. En la entrevista realizada a la señora Elsa Chiguango se puede destacar un punto importante que es la percepción que tiene ante los nuevos proyectos e investigaciones turísticas, ella menciona que varios proyectos no todos tratan de

innovar y es ahí donde se pierda la cultura de ellos, lo autóctono, entonces pide de favor que jamás se pierda la esencia de su cultura, de su gastronomía ni se la modifique, por otro lado también está dispuesta a conocer más sobre la gastronomía vivencial y enseñarles a los turistas la preparación de sus platos desde la cosecha ya que ella posee una finca de donde sale la materia prima.

Entrevista No. 4

Entrevista al Complejo turístico Puka Urku

Nombre de la persona entrevistada: Daniel Gangila

Cargo: Dueño del Complejo y nativo del cantón Tena comunidad Kiwchua

Fecha: 09/01/2022

Tiempo: Inicio: 12h:10min

Final: 12h: 22min

Duración: 12 min:34 seg

1. ¿Considera que los visitantes prefieren la comida rápida antes que la gastronomía tradicional del cantón?

A los extranjeros les atrae la gastronomía típica de aquí, pero los ecuatorianos no mucho prefieren otro tipo de comida.

2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más consumidos del cantón?

Ahorita es el Maito de Tilapia, el chontacuro, el caldo de carachama, la guanta, la guatusa y también el pollo criollo en caldo. En bebidas lo más aquí en el oriente es la guayusa, hierba luisa, también la chicha de yuca, chonta o plátano hecho guarapo.

3. ¿Cree usted que las técnicas tradicionales de preparación de los platos del cantón Tena han sido modificadas o se mantienen?

Las técnicas ancestrales eso sí se ha ido cambiando, pero cuando viven en la ciudad, pero nosotros los nativos mantenemos, los más antiguos estamos manteniendo nuestra cultura. Antes usábamos leña para cocinar, ahora todo ha cambiado y se cocina a base de gas.

4. ¿Qué estrategias considera que se podrían utilizar para rescatar o impulsar la comida tradicional?

Cambiar nuestras ideas para conocer otras cosas para atender al turista, pero no desapareciendo nuestra cultura también hemos hablado con los dirigentes para insistir que no se pierda e impulse a la juventud de aquí.

5. ¿Ha escuchado hablar del turismo gastronómico vivencial?

Si, antes cuando era más joven no pero ahora que también trabajó en este emprendimiento turístico se un poco más pero solo gastronómico, vivencial no sé si sea igual.

6. ¿Considera que esta propuesta de turismo podría impulsar su emprendimiento y a la vez ayudar a fortalecer la gastronomía tradicional del cantón Tena?

Si, yo si estoy de acuerdo para seguir adelante no solo aquí en otros lugares de la parroquia, sino en que trabajamos, de esto vivimos.

7. ¿Cree usted que la población estaría dispuesta a participar en actividades relacionadas al turismo gastronómico vivencial?

Claro, es importante como le dije de esto vivimos.

8. ¿Qué opina sobre los nuevos proyectos enfocados a impulsar nuevas modalidades de turismo?

Si están incentivando a la comunidad a que trabajen en turismo por eso hay nuevos complejos hechos con pozos naturales de los ríos y ahí se vende comida nuestra.

9. ¿Considera que estos proyectos pueden ayudar a mejorar la calidad de vida de los habitantes del cantón?

Si ha ayudado mucho

10. ¿Estaría dispuesto a modificar la oferta gastronómica de su establecimiento por una gastronomía más propia y tradicional?

Aquí si queremos solo vender nuestros platos, pero la parte de la sierra que viene está acostumbrado a comer salchipapa, asado y no quiere lo nuestro, entonces nos toca vender eso también entonces vendemos variado dependiendo lo que pida el turista por no podemos perder tampoco.

Interpretación. En la entrevista al Señor Daniel Gangila nos supo expresar un importante motivo por el cuál a veces se oferta platos distintos a los tradicionales como es el caso de la comida rápida, menciona que los turistas que vienen de la Sierra no consume mucho los platos tradicionales de la Amazonía por ende, esto obliga a ofertar este tipo de comida rápida a los establecimientos por el tipo de turista, sin embargo recalca que para turistas extranjeros que suelen llegar preparan solo platos tradicionales que son los consumidos por el extranjero. De igual manera el señor Gangita muestra su predisposición para ofrecer una gastronomía vivencial.

Capítulo IV

Propuesta

Introducción

Es importante saber que el turismo gastronómico vivencial es una nueva modalidad dentro del mercado, es un tema poco estudiado por investigadores a nivel nacional por eso es importante partir de una base para poder llevar a cabo este tipo de actividades vivenciales relacionadas con la gastronómica de una zona, por ende el objetivo de la propuesta es plantear varias estrategias e información que sea de ayuda para personas, empresas públicas o privadas que deseen ofertar este tipo de turismo en el cantón Tena.

La propuesta de estrategias consta de 5 partes que se detallan a continuación:

- Información del Cantón Tena
- Fichas técnicas de las preparaciones tradicionales más relevantes del Cantón Tena
- Formato de capacitación sobre Turismo Gastronómico vivencial, hospitalidad y servicio.
- Definición, importancia, beneficios y pasos para desarrollar una ruta turística gastronómica vivencial.
- Medios de difusión

Desarrollo de la propuesta

Información del Cantón Tena

Factor geográfico

El cantón Tena fue creado el 30 de abril de 1969, este corresponde a la zona número 2 de planificación territorial y se localiza en el centro occidente de la región amazónica ecuatoriana al sur de la provincia del Napo, el cantón Tena tiene los siguientes límites: al norte con los cantones de Archidona y Loreto, al sur con el cantón Baños de Agua Santa, al este con el cantón Orellana y al oeste con el cantón Latacunga (GAD municipal de Tena, 2014).

La superficie que compone el cantón Tena es de 3897.41 km² y está conformado por un total de 8 parroquias: 7 rurales y 1 parroquia urbana que se detalla a continuación:

Tabla 4

Parroquias del cantón Tena

Parroquia Rural	Extensión
Ahuano	416.85 km ²
Chontapunta	971.71 km ²
Pano	798.56 km ²
Puerto Misahuallí	348.40 km ²
Puerto Napo	214.97 km ²
San Juan de Muyuna	162.87 km ²
Talag	918.31 km ²
Parroquia Urbana	
Tena	77.69 km ²

Nota. Tomado del GAD Municipal de Tena, 2014.

Clima. La precipitación de la región amazónica es constante todo el año sin embargo existen temporadas donde hay baja precipitación y estas corresponden al segundo semestre del año, periodo que representa la estación seca de los andes, a pesar de esto la zona no muestra un déficit de humedad a lo largo del año, incluso de acuerdo a la clasificación de Koppen la amazonia tiene dos zonas climáticas: Amazónico húmedo y Amazónico semi húmedo las cuales han dado paso a una vegetación abundante debido a la alta humedad que presenta la zona (GAD municipal de Tena, 2014).

El cantón Tena al estar ubicado en la región amazónica presenta las mismas características climáticas de la zona tropical con altas temperaturas y elevada humedad, por lo tanto, su temperatura promedio oscila entre los 24.48 °C - 23.41 °C.

Factor económico

El comportamiento económico es un índice dinámico que está en constante cambio a lo largo del tiempo ya que depende mucho de factores externos que pueden alterarlo. Por lo tanto, se pretende analizar los siguientes aspectos:

Principales actividades económicas productivas del Cantón. A

Continuación, se detalla las principales actividades económicas de la población del cantón Tena, datos que fueron tomados del INEC.

Figura 22

Rama de actividad económica de la población del cantón Tena.

Rama de Actividad	Total
Agricultura, ganadería caza y silvicultura y pesca	46,80%
Construcción	8,00%
Comercio, reparación vehículos	7,90%
Administración pública, defensa y seguridad social	7,30%
Enseñanza	6,30%
Actividades de alojamiento y servicios de comida	5,20%
Transporte y almacenamiento	4,30%
Industrias manufactureras	2,90%
Actividades, servicios sociales y de salud	2,70%
Actividades y servicios administrativos y de apoyo	2,20%
Otras actividades de servicios	1,60%
Actividades financieras y de seguros	1,00%
Explotación de minas y canteras	0,90%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	0,60%
Suministros de electricidad, gas, aire acondicionado	0,50%
Distribución de agua, alcantarillado	0,40%
Información y comunicación	0,40%
Artes, entretenimiento y recreación	0,30%
Total	100,00%

Nota. Tomado de Agenda para la igualdad del cantón Tena, GAD municipal de Tena, 2019.

La principal actividad que se dedica la población es la agricultura, ganadería, pesca y silvicultura, esta actividad económica es practicada en su mayor parte por el sector rural y por una minoría en el sector urbano (GADM Tena, 2019).

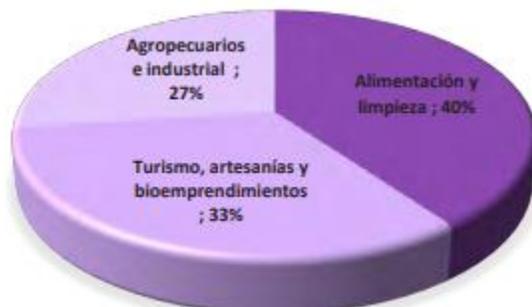
Entre los principales productos destinados a la comercialización está el cacao y la wayusa, siendo el cacao el producto estrella con una superficie extensa de 4.398 ha, localizadas sobre todo en las parroquias Chontapunta, Puerto Napo y Ahuano.

Economía popular y solidaria. Entendiéndose que la Economía popular y solidaria es “ la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital” (Ley orgánica de economía popular y solidaria,2011,art.1)

En la provincia de Napo se creó el IEPS, Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria con el objetivo de apoyar el fomento productivo, emprendimientos y pequeñas empresas, en el cantón Tena existen 1280 emprendedoras que están vinculadas a este tipo de economía a través de 15 organizaciones distribuidas en los siguientes sectores: Agropecuarios e industrial, alimentación y limpieza, turismo, artesanías y bioemprendimientos.

Figura 23

Organizaciones de Economía Popular Solidaria, cantón Tena



Nota. Tomado del Consejo Cantonal de Protección de Derechos de Tena, GADM de Tena, 2017.

Como se evidencia en la figura 23 la alimentación y limpieza es de los sectores con mayor intervención en este tipo de economía, es decir que los emprendimientos productivos son representados por personas dedicadas a la actividad de alimentación seguidas por las personas que se dedican al turismo, siendo este de gran importancia para el cantón Tena, gracias a los recursos turísticos que oferta.

Factor Social

División Política. El cantón Tena cuenta con una parroquia urbana y siete parroquias rurales.

Tabla 5

Parroquias urbanas y rurales del cantón Tena.

División Política del Cantón Tena	
Parroquias Urbanas	Parroquias rurales
1. Tena	1. Ahuano
	2. Muyuna
	3. Puerto Misahuallí
	4. Pano
	5. Puerto Napo
	6. Chontapunta
	7. Tálag

Nota. Tomado del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Tena, 2016.

En la tabla 5 se puede observar las 7 parroquias rurales y la capital del cantón, la parroquia urbana Tena.

Población del cantón. Según datos obtenidos del último censo realizado por el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos, INEC (2010) el cantón Tena cuenta con una población de 60 880 habitantes, proyectando un crecimiento poblacional en la zona urbana para el 2021.

Según los datos presentados por esta institución, la población masculina suma un total de 30 943, mientras que la población femenina suma un total de 29 937.

En la tabla 6 se detalla el total de habitantes por parroquias.

Tabla 6

Número de habitantes por parroquia, cantón Tena

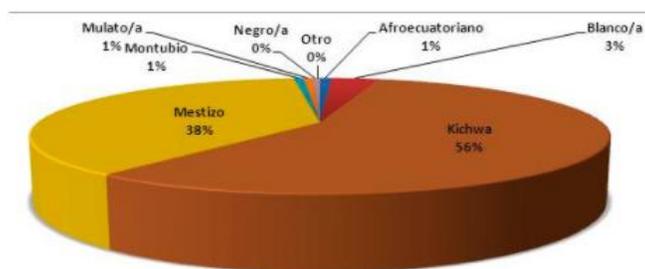
Parroquia	No. de habitantes
Tena, cabecera cantonal	32 599
Chonta Punta	6 687
Ahuano	5 579
Puerto Napo	5 393
Puerto Misahuallí	5 127
Tálag	2 768
Pano	1 392
Muyuna	1 335

Nota. Adaptado del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos, 2010.

Distribución étnica del cantón. Según datos obtenidos del Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censos, INEC (2010), el 56% corresponden a la población indígena, seguidos por la población mestiza, blanca y afro ecuatoriana; mientras que un número reducido de Huaoranis están distribuidos en comunidades asentadas en Chonta Punta.

Figura 24

Población étnica del cantón Tena



Distribución étnica en el Cantón Tena

Nota. Tomado del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Tena, 2016.

Seguridad. La entidad encargada de la seguridad en el cantón es la Policía Nacional.

Al estar rodeada de ríos, el cantón está expuesto a inundaciones y deslaves, el Cuerpo de Bomberos de Tena, es el encargado de proceder en este tipo de situaciones.

A diferencia de otras ciudades como Quito, el cantón Tena no cuenta con un organismo enfocado únicamente en la seguridad turística.

Superficie. El Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Tena indica que la “Capital de Guayusa y la Canela” cuenta con una superficie total de 3904.3 Km², distribuidos en el área urbana y rural.

Factor Turístico

Una de las principales actividades dentro del cantón Tena es el turismo, debido a que cuenta con factores llamativos para los visitantes como una amplia variedad de atractivos naturales y representaciones culturales llevadas a cabo por las distintas comunidades que se encuentran asentadas en esta área (Ministerio de Turismo, 2020).

Tabla 7

Clasificación de los atractivos más populares según visitantes

Atractivos más populares del cantón Tena			
Ranking	Lugar	Categoría	Descripción
1	Centro de Rescate Animal “Amazoonico”	Zoológico	Este centro de rescate ubicado en Ahuano busca cuidar, proteger y reintegrar animales capturados ilegalmente o con limitaciones físicas a su hábitat natural. Alejándose de la idea convencional de zoológico, ya que su principal objetivo no es divertir al visitante sino crear conciencia sobre la importancia de proteger la fauna del cantón.

2	Laguna Azul	Atractivo Natural	Esta laguna, caracterizada por el color cristalino de sus aguas, se encuentra ubicada en la comunidad de Talag, contando con senderos para observar la flora y fauna endémica del lugar. (El Universo, 2021)
3	Kallari	Manifestaciones culturales	Kallari, ubicada en la ciudad de Tena, es una asociación de productores de chocolate orgánico conformada por 21 familias kichwas. (Kallari, 2021)
4	Río Jatunyacu	Atractivo Natural	Este río se caracteriza por ser el mejor cauce en Ecuador para realizar Rafting, ya que su corriente favorece la práctica de este deporte en todos los niveles, aportando una vista de la fauna y flora característica del cantón. (MINTUR, 2013)

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------|---|
| 5 | Comunidad de Shiripuno | Manifestaciones culturales | <p>Ubicada en la parroquia de Misahuallí, a orillas del río Napo.</p> <p>Esta comunidad cuenta con un centro cultural administrado por 30 mujeres de la comunidad, las cuales exponen sus tradiciones y cultura a los visitantes. (El Universo, 2017)</p> |
| 6 | Puerto Misahuallí | Atractivo Natural | <p>Conocido como el primer puerto turístico de la Amazonía, ofrece una serie de actividades como caminatas, paseos en canoa, avistamiento de flora y fauna y convivencia con comunidades.</p> <p>(MINTUR, 2018)</p> |
| 7 | Parque Nacional Sumaco Napo Galeras | Área Protegida | <p>Una parte de este parque nacional se encuentra en el cantón Tena, aquí se puede realizar principalmente observación de aves, senderismo, estudios científicos y ascensos al volcán Sumaco.</p> <p>(MINTUR, 2018)</p> |
| 8 | Parque Amazónico La Isla | Atractivo Natural | <p>Este centro de interpretación ambiental está situado en la ciudad de Tena. Constituye una muestra del ecosistema amazónico,</p> |

buscando crear conciencia sobre su conservación. (MINTUR, 2013)

9	Malecón de San Juan de los Dos Ríos de Tena	Atractivo Cultural	Este malecón, inaugurado en el año 2017, se encuentra situado entre los ríos Pano y Tena. Cuenta con tiendas de artesanías, juegos infantiles, establecimientos de alimentos y espacios para expresiones artísticas y juegos de luces en las noches. (MINTUR, 2017)
---	---	--------------------	---

Nota. Adaptado del Ministerio de Turismo, 2013.

Identificación y caracterización de los platos tradicionales más demandados del Cantón Tena

Tabla 8

Maito

FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA

Nombre de la preparación: Maito

Tiempo de preparación: 30-35 min

Dificultad: Media

Tipo de preparación: Tradicional

Descripción Cultural

El Maito es el plato tradicional más destacado dentro de la exótica gastronomía amazónica, su nombre proviene de la lengua del quechua norteño donde “Maito” significa “envuelto”, su principal característica es el envuelto realizado con hojas de bijao o kwan panga.

El Maito de tilapia u otros Maitos de diferentes peces de río son de los más consumidos en la región amazónica, sin embargo, el Maito puede ser hecho de otras especies como: gallina criolla o chontacuros (gusanos de chonta).

Origen

Según Investigadores como Julio Pazos señalan que el Maito tiene origen de la antigua cocina caribeña, debido a la abundancia de envueltos en hojas que no son de maíz. Por otro lado, se cree que su origen fue a raíz de los grupos indígenas que emigraron a la región amazónica llevando con ellos su técnica de envuelto.

Imágenes representativas



Productos**Productos autóctonos**

Tilapia (o cualquier tipo de pescado del río)

Garabato yuyo. - Es una especie de vaina de monte ocupada por los ancestros en sus preparaciones tradicionales debido a que aporta gran sabor, esta hortaliza es popular en la preparación del Maito.

Sal

Yuca o plátano verde

Tomate, cebolla, palmito

Garabato yuyo

Hojas de bijao. – Es uno de los fiambres más representativos de la región amazónica, antiguamente eran usados para transportar alimentos y mantenerlos frescos, hoy en día se ocupa para preparaciones oriundas de la Amazonía debido a su propiedades aromáticas y nutricionales.

Para el envuelto 3 hojas de bijao

Tiras de fibra de paja toquilla

Técnica de cocción: Asado

Esta técnica es una de las más tradicionales usadas por los ancestros para la preparación de sus alimentos, consta de prender fuego a la leña y colocar una parrilla para que sirva de base. Debido al sabor que aporta en los platos esta técnica se mantiene a lo largo del tiempo en la preparación de platos tradicionales como es el Maito en la región amazónica.



Instrumentos de cocción

- Carbón o leña



- Hoja de bijao

- brasa

- Olla



Receta, datos de origen: Maito de Tilapia

1. Se limpia el pescado y se sazona solo con sal por dentro y por fuera.
2. Se lavan las hojas de bijao con el agua del río y se procede a calentar 3 hojas de bijao para que estén flexibles.
3. Se extienden las 3 hojas de bijao, se coloca el pescado con el garabato yuyo, se envuelve y se ajusta con tiras de paja toquilla.
4. Se coloca directamente al fuego por 25 min y se lo vira cada 10 min.
5. Mientras tanto la yuca o verde se cocina aparte a fuego medio
6. Se realiza un encurtido con tomate y cebolla.
7. Finalmente se procede a servir el Maito con yuca o verde acompañado del encurtido y palmito con unas rodajas de limón.

Nota: Elaboración Propia, 2022.

Tabla 9

Chontacuro

FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA

Nombre de la preparación: Pincho de Chontacuro

Tiempo de preparación: 15-20 min

Dificultad: Baja

Tipo de preparación: Nativa

Descripción Cultural

El Chontacuro o también conocido como mayones es una de las delicias indígenas amazónicas con mayor tradición a lo largo del tiempo, su nombre proviene de la lengua quechua que significa “gusanos de la chonta”, sin embargo, su nombre cambia para el pueblo amazónico Shuar, ellos le llaman “Mundish” y en Achuar le dicen “Muquindi”.

Esta especie forma parte primordial de la dieta de los pueblos originarios amazónicos, debido a su sabor y propiedades nutritivas producidas por la grasa natural del mismo.

Imágenes representativas



Origen

Es de origen amazónico, se obtiene del árbol de chonta, tras derribarlo, este es considerado el “fruto del árbol”, también se los encuentra en los pueblos Tsáchilas de Santo Domingo. otras palmas donde se produce el Mayón son: Pambil y Morete.

Proceso de obtención

Para conseguir el Mayón primero se tumba un árbol de chonta que haya alcanzado la altura de 6 a 9 metros, luego se retira el palmito que es usado para otras preparaciones, el resto del árbol se deja en el suelo para que el escarabajo negro deposite sus larvas.

Transcurrido 2 meses, los indígenas vuelven a cosechar los gusanos, de cada pedazo de chonta se puede obtener de 40 a 50 gusanos.

Propiedades

El Mayón o más conocido como chontacuro es muy consumido por sus propiedades medicinales, los nativos de la Amazonía aseguran que cura enfermedades respiratorias como: gripe, asma, bronquitis, esto se debe a su grasa natural.

Para su uso medicinal se debe ingerir el Mayón crudo y absorber la grasa que posee.

Técnica de cocción: Asado

Esta técnica es una de las más tradicionales usadas por los ancestros para la preparación de sus alimentos, consta de prender fuego a la leña y colocar una parrilla para que sirva de base. Debido al sabor que aporta en los platos esta técnica se mantiene a lo largo del tiempo en la preparación de platos tradicionales como es el chontacuro en la región amazónica.



Instrumentos de cocción

- Carbón o leña
- Brasa



Receta, Datos de origen: pincho de chontacuro

1. Se limpia los mayones con agua y se sazona con sal
2. Se introduce 3 a 4 mayones en un pincho
3. Se coloca directamente al fuego por 10 min y se lo vira cada 5 min.
4. Finalmente se procede a servir el pincho con yuca acompañado de encurtido y palmito con unas rodajas de limón.

Tabla 10*Ayampaco*

FICHA TÉCNICA GASTRONÓMICA

Nombre de la preparación: Ayampaco**Tiempo de preparación:** 25-30 min**Dificultad:** Media**Tipo de preparación:** Tradicional**Descripción Cultural**

El Ayampaco es un platillo tradicional de los pueblos amazónicos, principalmente de la cultura shuar, su consumo data desde 1563. El plato es una fusión entre la gastronomía indígena y la gastronomía mestiza. Este plato es envuelto en hojas de bijao y llevado a la brasa, lo que le diferencia del Maito tradicional es que este lleva más especies dentro pescado se coloca palmito, vegetales amazónicos y los famosos chontacuros.

Este plato es cocinado bajo el “Aja Shuar” que es el propio sistema agrícola que consta en cultivar y consumir sus propias plantas milenarias.

Imágenes representativas

Origen

El ayampaco es de origen prehispánico y forma parte de la dieta amazónica en especial del pueblo Shuar, con el pasar de los años fue adoptado por los colonos quienes dieron transformaciones con el uso de varios ingredientes.

Ingredientes

- Tilapia (o cualquier tipo de pescado del río, también puede ser pollo, cerdo u otra proteína)
- Sal, condimentos
- Yuca
- Tomate, cebolla, palmito, ajo
- Garabato yuyo
- Para el envuelto 3 hojas de bijao
- Tiras de fibra de paja toquilla
- Trozos de chontacuro.

Productos autóctonos

Garabato yuyo. - Es una especie de vaina de monte ocupada por los ancestros en sus preparaciones tradicionales debido a que aporta gran sabor, esta hortaliza es popular en la preparación del Maito.

Hojas de bijao. – Es uno de los fiambres más representativos de la región amazónica, antiguamente eran usados para transportar alimentos y mantenerlos frescos, hoy en día se ocupa para preparaciones oriundas de la Amazonía debido a su propiedades aromáticas y nutricionales.

Chontacuro.- Conocido como Mayones son gusanos de la planta de chonta, aporta gran sabor a los platos por su grasa natural.

Técnica de cocción: Asado

Esta técnica es una de las más tradicionales usadas por los ancestros para la preparación de sus alimentos, consta de prender fuego a la leña y colocar una parrilla para que sirva de base. Debido al sabor que aporta en los platos esta técnica se mantiene a lo largo del tiempo en la preparación de platos tradicionales como es el Maito en la región amazónica.



Instrumentos de cocción

- Carbón o leña
- Hoja de bijao
- Brasa



Receta, Datos de origen del Ayampaco

1. Se limpia el pescado y se sazona solo con sal, condimentos, ajo por dentro y por fuera.
2. Se lavan las hojas de bijao con el agua del río y se procede a calentar 3 hojas de bijao para que estén flexibles.
3. Se extienden las 3 hojas de bijao, se coloca el pescado con el garabato yuyo, especias y principalmente con 3 o 4 chontacuros cortados en pedazos, se envuelve y se ajusta con tiras de paja toquilla.
4. Se coloca directamente al fuego por 25 min y se lo vira cada 10 min.
5. Se realiza un encurtido con tomate y cebolla.
6. Finalmente se procede a servir el Ayampaco con yuca acompañado del encurtido y palmito con unas rodajas de limón.

Nota. Elaboración propia, 2022.

Capacitación para el desarrollo de Turismo Gastronómico Vivencial

¿Qué es una capacitación?

Según Siliceo (2004), la capacitación está enfocada en solventar necesidades reales y actuales referentes a la adquisición de conocimiento y habilidades para obtener un cambio en las personas que serán parte de ella. Además, está deberá llevarse a cabo mediante una planificación y determinación de presupuesto previo.

¿Cuál es el objetivo de una capacitación?

El principal objetivo será alcanzar la competitividad, dotando a los participantes de las herramientas necesarias para expandir su repertorio y poder enfrentarse a temas del mundo actual de los cuales no poseían mucho conocimiento o dominio previo.

¿Qué se hace en una capacitación?

En una capacitación se deben tocar los temas en los cuales es necesario que los participantes desarrollen un mayor dominio, esto se realiza de manera ordenada, evitando bombardear de información a dichos participantes, para que en lugar de solo ser memorizados puedan aprenderse a través de un análisis reflexivo y dinámico.

¿Quiénes son los actores en una capacitación?

Los principales actores serán los participantes, los cuales deben presentar predisposición para aprender y receptar todo el conocimiento e información que los capacitadores pongan a su alcance.

También tendremos a los capacitadores, los cuales son expertos en los temas que se están tratando y cuentan con las herramientas necesarias para transmitir conocimiento a los participantes, de manera dinámica y fluida.

Introducción a la capacitación para el desarrollo de Turismo Gastronómico Vivencial

Para poder desarrollar el turismo gastronómico vivencial en el cantón Tena es necesario que los implicados cuenten con el conocimiento necesario sobre el tema y además estén preparados, tanto de manera práctica como teórica, para poder recibir a los visitantes en sus establecimientos y que de esta manera dichos visitantes puedan tener una experiencia agradable que satisfaga sus expectativas previas.

Grupo de enfoque

Las capacitaciones se enfocarán principalmente en los dueños de establecimientos de comida típica local del cantón Tena, así como los miembros de la comunidad que deseen generar proyectos de ámbito en el futuro, ya sea a corto, mediano o largo plazo.

Objetivo

El objetivo de la capacitación será preparar a los dueños de establecimientos de comida típica local y miembros de la comunidad que deseen implementar este tipo de proyectos para que puedan brindar una atención adecuada, generando confianza y satisfacción en los visitantes que llegan al cantón Tena con la finalidad de aprender más sobre su cultura y gastronomía.

Estrategias

- Presentar un temario atractivo y organizado que abarque los puntos principales para reforzar el conocimiento que los miembros del cantón tienen sobre el turismo gastronómico vivencial, servicio al cliente y comunicación.
- Contar con espacios y horarios accesibles que permitan participar a un mayor número de personas, adaptándonos al tiempo libre de los involucrados para que de esta manera todos tengan la oportunidad de estar presentes en cada módulo propuesto.
- Realizar retroalimentación al final de cada módulo para identificar falencias y poder solventar cualquier duda que se haya presentado durante el transcurso de los temas tratados.

Espacio

Las capacitaciones se llevarán a cabo en una casa barrial por cada parroquia perteneciente al cantón, además serán transmitidas a través de plataformas como Zoom y Google Meets para que resulten accesibles a todas las personas que deseen participar en ellas y no puedan asistir por cuestiones de aforo, distanciamiento social y aislamiento.

Recursos

Entre los recursos a emplearse se encuentran computadoras portátiles, proyectores, material de papelería como esferos, lápices y hojas de papel; material audiovisual como videos, diapositivas e imágenes referenciales.

También se necesitará productos de desinfección como gel antibacterial y alcohol antiséptico para asegurar la protección de los asistentes y disminuir el riesgo de contagio de COVID- 19.

Cronograma de planificación

Tabla 11

Cronograma

Cronograma para el programa de capacitación sobre el Turismo Gastronómico Vivencial en el cantón Tena		
Tiempo	Actividad	Duración aproximada
Día 1	Reunión de propuesta con el GAD Cantonal	1 semana
Día 7	Reunión con los capacitadores para proponer temario	1 día
Día 8	Planificación y organización de temas propuestos para la capacitación	2 días
Día 10	Obtención de permisos para utilización de la casa barrial principal de la ciudad de Tena	1 semana
Día 17	Reunión virtual con los involucrados para determinar horarios y medios de difusión	1 día
Día 18	Difusión de la capacitación a través de páginas oficiales, redes sociales y flyers.	15 días
Día 33	Preparación de lugar y portales para acceder a la capacitación	3 días
Día 36	Primer día de capacitación	1 día
Día 37	Segundo día de capacitación	1 día
Día 38	Tercer día de capacitación	1 día
Día 39	Cuarto día de capacitación	1 día

Día 40 Evaluación de resultados entre los actores principales 5 días

Nota. Elaboración Propia, 2022

Temario

Módulo I: Cultura de servicio

Lección 1: Qué es el servicio.

Lección 2: Claves para lograr un buen servicio

Lección 3: Importancia del servicio

Lección 4: Tipos de momentos de verdad en el servicio.

Lección 5: La importancia de la retroalimentación después del servicio.

Lección 6: Resolución de conflictos y escucha activa al momento del servicio

Módulo II: Comunicación con los visitantes

Lección 1: El proceso de la comunicación

Lección 2: Técnicas de comunicación

Lección 3: Comunicación oral

Lección 4: Comunicación telefónica

Lección 5: Comunicación escrita, comunicación a través de medios sociales.

Lección 6: Habilidades personales y sociales

Módulo III: Manipulación y control de alimentos

Lección 1: Cadena alimentaria

Lección 2: Enfermedades transmitidas por alimentos

Lección 3: Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos

Lección 4: Condiciones de los lugares donde se preparan alimentos

Lección 5: Técnicas de almacenamiento de alimentos

Módulo IV: Introducción al turismo gastronómico vivencial

Lección 1: Qué es el turismo gastronómico vivencial

Lección 2: Importancia del turismo gastronómico vivencial en la conservación de la gastronomía tradicional local.

Lección 3: Qué esperan recibir los visitantes al realizar turismo gastronómico vivencial

Lección 4: Pautas para la puesta en marcha del turismo gastronómico vivencial

Itinerario

Tabla 12

Itinerario Día 1

Día 1

Módulo I: Cultura de servicio

Hora	Actividad	Descripción	Duración
-------------	------------------	--------------------	-----------------

8:00	Presentación del módulo	Presentación de los capacitadores y los temas a través durante el día.	15 mins.
8:15	Desarrollo de la primera lección: qué es el servicio.	Explicación sobre el concepto del servicio en el ámbito turístico.	30 mins.
8:45	Desarrollo de la segunda lección: claves para un buen servicio.	Los capacitadores presentarán material audiovisual para ejemplificar los puntos a tener en cuenta para lograr ofrecer un buen servicio.	45 mins.
9:30	Desarrollo de la tercera lección: importancia del servicio.	Explicación sobre la importancia de brindar un buen servicio, satisfaciendo las expectativas de los visitantes.	30 mins.
10:00	Desarrollo de la cuarta lección: tipos de momentos de verdad en el servicio.	Ejemplificación de los momentos de verdad que se presentan durante el servicio y cómo identificarlos.	45 mins.
10:45	Receso	Tiempo libre para que los participantes puedan consumir alimentos o caminar un poco.	15 mins.

11:00	Desarrollo de la quinta lección: importancia de la retroalimentación después del servicio.	Acciones que se deben realizar después del servicio, cómo conocer la opinión de los visitantes sobre el servicio recibido, evaluación del servicio brindado, entre otros.	30 mins.
11:45	Desarrollo de la sexta lección: resolución de conflictos y escucha activa al momento del servicio.	Cómo conseguir que el visitante se sienta escuchado. Técnicas para resolver conflictos e inconvenientes durante el servicio.	45 mins.
12:30	Retroalimentación	Preguntas por parte de los participantes para sustentar cualquier duda. Preguntas por parte de los capacitadores para conocer la opinión de los participantes.	30 mins.

Nota. Elaboración propia, 2022.

Tabla 13*Itinerario Día 2*

Día 2

Módulo II: Comunicación con los visitantes

Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Presentación del módulo	Presentación de los capacitadores y los temas a través durante el día.	15 mins.
8:15	Desarrollo de la primera lección: el proceso de la comunicación.	Se tratarán puntos acerca de cómo se lleva a cabo el proceso de la comunicación, ayudándose de material audiovisual.	30 mins.
8:45	Desarrollo de la segunda lección: técnicas de comunicación.	Presentación de las distintas técnicas para conseguir una comunicación efectiva entre el visitante y las personas que están prestando el servicio.	45 mins.
9:30	Desarrollo de la tercera lección: comunicación oral.	Explicación sobre los puntos a tomar en cuenta al comunicarse de forma oral con	30 mins.

		el visitante, cómo expresarse correctamente para transmitir ideas, técnicas para exponer y hablar en público.	
10:30	Desarrollo de la cuarta lección: comunicación telefónica.	Cómo comunicarse a través de medios telefónicos, protocolo para recibir llamadas y brindar información vía telefónica.	30 mins.
11:00	Receso	Tiempo libre para que los participantes puedan consumir alimentos o caminar un poco.	15 mins.
11:15	Desarrollo de la quinta lección: comunicación escrita y comunicación a través de redes sociales.	Protocolo para brindar información y solucionar inquietudes a través de redes sociales.	45 mins.
12:00	Desarrollo de la sexta lección: habilidades personales y sociales.	Técnicas para desenvolverse en público, cómo tratar con los visitantes, importancia de una atención cálida y amigable.	30 mins.

12:30	Retroalimentación	Preguntas por parte de los participantes para sustentar cualquier duda. Preguntas por parte de los capacitadores para conocer la opinión de los participantes.	30 mins.
-------	-------------------	--	----------

Nota. Elaboración Propia, 2022.

Tabla 14

Itinerario Día 3

Día 3

Módulo III: Manipulación y control de alimentos

Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Presentación del módulo	Presentación de los capacitadores y los temas a través durante el día.	15 mins.
8:15	Desarrollo de la primera lección: Cadena alimentaria	Cómo se lleva a cabo la cadena alimentaria, qué consideraciones se toman en cuenta para la inocuidad de los alimentos.	30 mins.
8:45	Desarrollo de la segunda lección: Enfermedades transmitidas por alimentos	Explicación sobre el tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos, cómo detectarlas, cómo prevenirlas.	30 mins.
9:15	Desarrollo de la tercera lección: Medidas higiénicas para prevenir la	Cómo se debe llevar a la cabo la inocuidad de alimentos, cómo manipularlos, consideraciones a	45 mins.

	contaminación de alimentos	tomar en cuenta por las personas que manipulan alimentos.	
10:00	Desarrollo de la cuarta lección: Condiciones de los lugares de preparación de alimentos	Cómo deben estar equipados los lugares de preparación de alimentos, desinfección de áreas de trabajo, rotulación de áreas de trabajo, control de plagas.	60 mins.
11:00	Receso	Tiempo libre para que los participantes puedan consumir alimentos o caminar un poco.	15 mins.
11:15	Desarrollo de la quinta lección: Técnicas de almacenamiento de alimentos	Cómo almacenar cada tipo de alimento, tiempo de vida útil de productos, lugares idóneos para el almacenamiento de alimentos.	45 mins.

Nota. Elaboración propia, 2022.

Tabla 15

Itinerario día 4

Día 4			
Módulo III: Introducción al turismo gastronómico vivencial			
Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Presentación del módulo	Presentación de los capacitadores y los temas a través durante el día.	15 mins.

8:15	Desarrollo de la primera lección: qué es el turismo gastronómico vivencial.	Presentación del turismo gastronómico vivencial, origen, características, qué implica esta modalidad de turismo.	45 mins.
9:00	Desarrollo de la segunda lección: importancia del turismo gastronómico vivencial en la conservación de la gastronomía tradicional local.	Explicación sobre cómo puede contribuir el turismo gastronómico vivencial a la conservación de la gastronomía tradicional local y al desarrollo de las comunidades implicadas.	45 mins.
9:45	Desarrollo de la tercera lección: qué esperan recibir los visitantes al realizar turismo gastronómico vivencial	Expectativas de los visitantes, qué experiencias aspirar tener al practicar esta modalidad.	45 mins.
10:30	Receso	Tiempo libre para que los participantes puedan consumir alimentos	15 mins.
10:45	Desarrollo de la cuarta lección: pautas para la puesta en marcha del	Puntos a tomar en cuenta para llevar a cabo proyectos que impliquen el turismo	1 hora

	turismo gastronómico vivencial	gastronómico vivencial, pautas que deben tomarse en cuenta, aspectos con los que deben cumplir estos proyectos.	
11:45	Conversatorio	Se procederá a realizar preguntas para conocer la opinión de los participantes sobre esta modalidad de turismo y cómo lo implementaría en sus establecimientos.	30 mins
12:15	Evaluación	Breve evaluación sobre los tres módulos presentados durante la capacitación para conocer el grado de conocimiento adquirido por los participantes.	15 mins.
12:00	Retroalimentación general	Retroalimentación sobre todos los temas tratados durante la capacitación.	30 mins.

Nota. Elaboración propia, 2022.

Proceso para elaborar una ruta turística gastronómica vivencial

Definición

Según Arriola (2006), las rutas son productos turísticos basados en un recorrido en el que abarca atractivos turísticos, se conoce como atractivo turístico a cualquier lugar, objeto o acontecimiento que resulte atractivo para los turistas.

Entendido en primera instancia que es una ruta turística se puede proceder a definir una ruta turística gastronómica vivencial como un recorrido que permite conocer y disfrutar de forma organizada la cultura gastronómica de una zona o región por medio de un itinerario, tomando en cuenta que en este tipo de modalidad de gastronomía vivencial el turista o viajero forma parte desde la cosecha hasta la preparación de los alimentos con el fin de vivir de cerca la experiencia cultural gastronómica de algunos pueblos que resultan atractivos para todo aquel que los visita.

Utilidad

Las rutas gastronómicas son de gran utilidad para poner en práctica estrategias de desarrollo territorial, debido a que fomentan las relaciones entre agentes públicos y privados y así como consecuencia obtener un beneficio económico para todos los involucrados.

Importancia

Las rutas gastronómicas son de gran importancia porque son una herramienta para dar a conocer el patrimonio cultural de una zona o región en este caso la gastronomía tradicional de los lugares que la componen. La modalidad vivencial o experiencial que aporta a este tipo de rutas son de gran importancia porque permite

transmitir el conocimiento de cierta actividad al turista que es un ente ajeno a la cultura de la zona o comunidad que visita, con esto se pretende mantener vivas las tradiciones gastronómicas, las técnicas ancestrales, los productos autóctonos que forman parte de una identidad cultural.

Beneficios

- Creación de una imagen gastronómica de cierto destino o zona.
- Beneficio económico para todos los involucrados
- Resaltar y conservar la identidad gastronómica de la zona
- Promoción y desarrollo local del lugar

Pasos para elaborar una ruta turística gastronómica vivencial

Elaborar una ruta gastronómica vivencial es un proceso minucioso, debido a que se requiere tomar en cuenta varios factores para llevar a cabo, a continuación, se detalla los pasos necesarios para desarrollar una ruta según Arriola (2006).

1.- Definir la zona de trabajo

En primer lugar, se debe identificar el área de operaciones en un plano o mapa, posteriormente se procede a delimitar los puntos, cabe recalcar que en la ruta el punto de partida debe ser diferente al punto de finalización.

En este primer paso también se debe analizar el espacio gastronómico, este se entiende como el conjunto de pueblos, comunidades o regiones que comparten una misma identidad gastronómica.

Tomando como ejemplo en esta investigación la zona de trabajo sería el Cantón Tena, debido a que comparten una identidad gastronómica en esta zona.

2.- Identificar los recursos y atractivos turísticos existentes

Se debe realizar un listado detallado de todo lo que ofrece la zona sin excepción alguna, en este caso al ser una ruta gastronómica se puede realizar un inventario de todos los platos tradicionales que forman parte de la identidad cultural gastronómica del Cantón Tena, también es importante identificar y realizar un listado de los restaurantes, lugares o comunidades que ofertan este tipo de gastronomía tradicional, los dos inventarios son de suma importancia para la realización de la ruta gastronómica.

3.-Describir cada recurso y atractivos turísticos identificado

En esta etapa se requiere levantar información básica de cada uno de los atractivos turísticos detallados en el punto anterior, con el fin de tener una base de datos donde estarán descritos cada uno de ellos, incluyendo su ubicación de forma gráfica para poder ubicarla en un plano o mapa que se realice en la ruta.

4.- Determinar el tiempo de visita

Es importante calcular correctamente el tiempo para visitar cualquier atractivo turístico y aún más para realizar cualquier actividad turística, en este caso para realizar una actividad vivencial se debe valorar diferentes factores, como por ejemplo el traslado de un lugar a otro, la cosecha de los alimentos, la preparación de cada uno de ellos, entre otros. Hay que tomar en cuenta que no se debe poner una gran cantidad de atractivos, debido a que este tipo de turismo vivencial el tiempo debe ser de calidad, debe brindar verdaderas experiencias al turista o visitante.

5.- Determinar las facilidades o servicios de la zona

En este punto se debe considerar los servicios que dispone la zona por donde se quiere realizar la ruta, por servicios o facilidades se entiende a todo elemento que permita disfrutar del lugar al turista, por ejemplo, servicios de alojamiento, alimentación, accesibilidad, señalización, transporte, etcétera.

Es importante este punto porque al conocer los servicios de la zona puede ocasionar paradas no planificadas, retrasos, pérdida de tiempo y dinero para el organizador y sobre todo fastidio de los pasajeros.

Este análisis también incluirá conocer las características climáticas de la zona, por ejemplo, las temporadas de invierno que impedirían realizar la actividad, las horas o momentos que se puede cosechar ciertos productos autóctonos.

6.- Priorizar y seleccionar los atractivos

Una vez realizado este riguroso análisis del espacio gastronómico, se puede proceder a seleccionar los atractivos que pueden ser incluidos en la ruta gastronómica y su respectivo orden, guiado por los gustos y preferencias del segmento de mercado dirigido.

7.- Programar

En este punto se procede a realizar el itinerario con fechas, tiempos y orden de las actividades tomando en cuenta los puntos anteriormente mencionados.

8.- Estudio de Marketing para la difusión

Una vez realizado el itinerario, se procede hacer un estudio de marketing en donde se crea: logotipos, símbolos, iconografía de la marca, también se procede a

determinar la plaza y precios, con el fin de crear la imagen de la ruta y poder venderlo al público.

Difusión

Concepto

Según la Real Academia Española (s.f.) la difusión hace referencia a divulgar o propagar una idea, noticia, acción o cualquier hecho que pueda resultar de interés para el público.

Finalidad de la difusión

La finalidad de la difusión será dar a conocer una idea determinada, intentando llegar a la mayor cantidad de gente posible a través de una serie de herramientas que tendrán que desarrollarse a lo largo de este proceso, enfocándose en el público objetivo y cómo queremos llegar a él.

Formas de difusión

Entre las diversas formas de difusión podemos encontrar: escrita, visual, auditiva. Cada una de estas se adaptarán a las necesidades del mensaje y pueden ser utilizadas conjuntamente siempre y cuando se cuente con una estrategia que pueda potenciar cada una de sus características del público objetivo y del mensaje que se requiere transmitir.

Actualmente uno de los medios de difusión más efectivos son las redes sociales, por lo que muchos proyectos deciden transmitir su propuesta a través de estos.

Difusión en base a la investigación

Para que un proyecto resulte factible, es importante darlo a conocer a la comunidad, para que de esta manera el número de personas interesadas aumente y exista una mayor probabilidad de atraer al público objetivo.

En este caso, después de haber encuestado a 202 visitantes que llegaban al cantón Tena, se determinó que el 83,7% prefiere recibir información a través de redes sociales. Para esto se debe elaborar un plan publicitario que implique una fuerte presencia en estos medios.

Es necesario contar con material visual que ejemplifique el producto ofertado, para esto, dicho material debe cumplir con las siguientes características:

- Ser llamativo
- Contar con un tamaño de letra adecuado de fácil lectura.
- Tener imágenes referenciales que hagan alusión al producto real.
- Contar con información de contacto precisa y clara

Además, las redes sociales que se manejen deberán tener toda la información que pueda necesitar el visitante. Así, cada red social cumplirá con los siguiente:

- Foto de perfil con el logo del producto
- Nombre del proyecto
- Descripción del proyecto
- Ubicación del proyecto
- Contactos
- Fotos referenciales de las actividades que se llevan a cabo

El contenido debe ser actualizado constantemente, por lo que se requerirá la participación de un encargado que puede ser un miembro de la comunidad o un community manager profesional. Esta persona compartirá contenido diario y dará respuesta a las dudas o inquietudes que los visitantes puedan tener a través de estos sitios.

Cabe recalcar que, al encontrarnos en una sociedad globalizada y digitalmente conectada, la gestión de redes sociales es sumamente importante para el éxito de un producto o servicio; el cliente debe recibir la misma atención que recibiría personalmente, por ende, el servicio a través de estos portales debe mantener la misma calidad que el servicio frente a frente.

Tabla 16

Otros tipos de publicidad

Tipo de publicidad	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Flyers, tamaño A5.	1000	0.08	80,00
Papel couche. (Empresa Publicitaria 2xShun sho)			
Cuña publicitaria diaria en la Radio Canela Tena	1	1000	1000,00
Difusión a través de correo electrónico			0,00
TOTAL			1080,00

Nota. Elaboración propia, 2022.

Conclusiones

- Después de haber realizado esta investigación se concluyó que el turismo gastronómico vivencial es una modalidad de turismo que aún no ha sido explotada en nuestro país y puede ser un punto referencial para cambiar la manera de presentar productos turísticos, conectando más a los visitantes con las comunidades y su cultura.
- A pesar de que el cantón Tena recibe un alto número de visitantes debido a la gran cantidad de atractivos naturales y culturales con los que cuenta, la comunidad de este cantón necesita enfocarse en mejorar el ámbito de técnicas de hospitalidad y servicio al cliente ya que estas forman parte importante de la experiencia del turista y su percepción acerca del lugar de destino y lo que este tiene que ofrecer.
- La metodología de investigación y el levantamiento de información demostró que, si existe aceptación e interés por parte de turistas en participar de una modalidad vivencial y de igual manera si existe predisposición por parte de nativos y dueños de establecimientos de A&B para ofertar esta nueva modalidad, dando como resultado viabilidad en proyectos enfocados a Turismo Gastronómico vivencial.
- Una vez culminado el trabajo de investigación se puede determinar que la gastronomía tradicional en el cantón Tena es un ícono de identidad cultural de varias comunidades asentadas en la zona por varios años y su importancia en el desarrollo turístico local con el fin de concientizar a la sociedad sobre el valor de conservar y preservar la riqueza culinaria.

Recomendaciones

- Antes de emprender cualquier proyecto de investigación se recomienda conocer la situación actual de la zona de estudio por medio de un primer acercamiento, esto permitirá al investigador conocer un panorama más real y proponer estrategias oportunas conforme al problema y las necesidades detectadas.
- Para investigaciones futuras se recomienda tomar en cuenta el desarrollo de rutas turísticas gastronómicas vivenciales, las cuales permitan conocer la riqueza gastronómica tradicional que posee el cantón y su importancia en la preservación de las técnicas culinarias tradicionales.
- El trabajo de investigación busca preservar la riqueza culinaria por medio del turismo gastronómico vivencial, por lo que se recomienda el uso adecuado de este documento como herramienta de apoyo para futuras investigación acorde a la línea de investigación y la zona estudiada.
- Se recomienda que más investigadores centren sus estudios en la conservación de la riqueza culinaria y técnicas ancestrales de zonas, debido a que con el pasar del tiempo la globalización y modernización de indumentaria gastronómica va debilitando este tipo de cocina autóctona y aún más donde la gastronomía es la imagen cultural de muchas comunidades o pueblos.

BIBLIOGRAFÍA

Abdón Rosa. (2014). *Flow: una perspectiva dicotómica*.

http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/58005/1/Flow_Rosa%20Abd%C3%B3n_TFG.pdf

Arias-Gómez, Jesús, & Villasís-Keever, Miguel Ángel, & Miranda Novales, María

Guadalupe. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*.

Revista Alergia México, 63(2),201-206.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4867/486755023011>

Arriola Angélica. (2006). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local*.

https://www.researchgate.net/publication/282133780_Las_rutas_gastronomicas_como_estrategia_de_desarrollo_turistico_local

Ávalos Patricia, et al. (2018). *Turismo Gastronómico Vivencial Tradición&Cultura*.

https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625298/Avalos_H_P.pdf?sequence=5&isAllowed=y

Berrospi, et al. (2017). *Plan de negocios para ofrecer una experiencia gastronómica vivencial a través de una plataforma digital*.

<https://repositorio.esan.edu.pe/handle/20.500.12640/1292>

Carrera, Javier. (2018). *La chonta*. <https://www.allpa.org/la-chonta/>

EL COMERCIO. (2016). *Los jóvenes lideran el turismo vivencial*.

<https://www.elcomercio.com/tendencias/jovenes-turismo-vivencial-cotidianidad-cacha.html>

El Universo. (2017). *Mujeres a cargo del turismo en Shiripuno*.

<https://www.eluniverso.com/noticias/2017/12/25/nota/6539665/mujeres-cargo-turismo-shiripuno/>

El Universo. (2021). *5 lugares mágicos y poco conocidos del Ecuador que debes visitar*.

<https://www.eluniverso.com/noticias/2021/02/07/nota/9613218/5-lugares-magicos-poco-conocidos-ecuador-que-debes-visitar/>

Fernández, E. A., & Esteban, I. G. (2005). *Análisis de encuestas*. *El Exportador*, 1, 10-2006.

https://www.esic.edu/editorial/editorial_producto.php?t=An%Elisis+de+encuestas&isbn=9788473564205&tipo=&tematica=1

GAD Municipal de Tena. (2014). *Actualización PDOT diagnóstico*.

http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1560000270001_PDOT%20ACT%202014_DIAGNOSTICO_sigad2%20sug_senplades1_BD_20-02-2015_08-58-05.pdf

GAD Municipal de Tena. (2019). *Actualización PDOT 2019-2023*.

<https://tena.gob.ec/images/convocatoria/ACTUALIZACION-PDOT-2020-2023.pdf>

GAD Provincia de Napo. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Napo*.

<https://www.napo.gob.ec/website/index.php/transparencia/plan-de-ordenamiento-territorial?download=1726:resumen-plan-ordenamiento>

GADM de Tena. (2017). *Agenda para la igualdad del cantón Tena*.

<https://www.consejoderechostena.gob.ec/wp-content/uploads/2019/08/AGENDA-PARA-LA-IGUALDAD-DEL-CANTON-TENA.pdf>

García, T. B. H. L. O. (2008). *Técnicas conversacionales para la recogida de datos en*

investigación cualitativa. https://www.academia.edu/download/62504252/408-Texto_del_articulo-1615-1-10-2015061620200327-23663-1p3kxx7.pdf

Gimenez, Jaime. (2019). La planta amazónica con más antioxidantes que el té.

https://elpais.com/elpais/2018/12/27/planeta_futuro/1545914157_674509.html

Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Napo. (2019). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del gobierno provincial de Napo*.

https://www.napo.gob.ec/website/phocadownload/lotaip2018/Anexos/Lit.K/138_actualizacion_pdyot.pdf

Gobernación de Napo. (s.f.). *Lugares turísticos de la provincia*.

<https://www.gobernacionnapo.gob.ec/new/lugares-turisticos-de-la-provincia/>

GOBIERNO DE TENA. (2016). *Datos estadísticos*.

<https://www.tena.gob.ec/index.php/tena/datos-estadisticos#:~:text=El%20cant%C3%B3n%20Tena%2C%20se%20constituye,la%20zona%20urbana%20de%20Tena.>

Hernández Carlos & Carpio Natalia. (2019). *Introducción a los tipos de muestreo*.

<https://alerta.salud.gob.sv/introduccion-a-los-tipos-de-muestreo/>

Hidalgo, I. V. (2005). *Tipos de estudio y métodos de investigación*.

<https://nodo.ugto.mx/wp-content/uploads/2016/05/Tipos-de-estudio-y-m%C3%A9todos-de-investigaci%C3%B3n.pdf>

Imaginario Andrea. (2020). *Significado de globalización*.

<https://www.significados.com/globalizacion/>

Jaramillo, A & Lozada. (2018). “*Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias*”.

<https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/3787/15/%E2%80%9CAlejados%20de%20nuestra%20identidad%20culinaria%20tradicional%20por%20las%20nuevas%20culturas%20alimentarias%E2%80%9D.pdf>

Kallari. (2021). *Asociación Kallari*. <https://www.kallari.com.ec/>

Kyriakaki Anna & Trihas Nikolaos. (2016). *Gastronomy, tourist experience and location. the case of the 'greek breakfast'*.

https://www.researchgate.net/publication/320166456_GASTRONOMY_TOURIST_EXPERIENCE_AND_LOCATION_THE_CASE_OF_THE_'GREEK_BREAKFAST'

Ley Orgánica de economía popular y solidaria. (2011). *Artículo 1*.

<https://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/LEY%20ORGANICA%20DE%20ECONOMIA%20POPULAR%20Y%20SOLIDARIA%20actualizada%20noviembre%202018.pdf/66b23eef-8b87-4e3a-b0ba-194c2017e69a>

Leyva Trinidad, Doris Arianna & Pérez Vázquez, Arturo. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4), 867-881.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016&lng=es&tling=es.

Llano, Fabián Andrés. (2017). "Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón." Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía 26 (2): 295- 306. doi: 10.15446/rcdg.v26n2.59280.

Mariani V, editor. *La cocina como patrimonio intangible*. Temas de Patrimonio Cultural. Argentina: Imprenta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires; 2005.

Martínez Moreno, A. G., & López Espinoza, A. (2016). La transición del comportamiento alimentario: una explicación desde la teoría de la conducta. *Universitas Psychologica*, 15 (4). <http://dx.doi.org/10.11144/Ja.veriana.upsy15-4.tcae>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2013). Los ríos Quijos y Jatunyacu permiten practicar deportes de aventura. <https://www.turismo.gob.ec/los-rios-quijos-y-jatunyacu-permiten-practicar-deportes-de-aventura/>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2013). *La Isla, parque amazónico de conservación natural*. <https://www.turismo.gob.ec/la-isla-parque-amazonico-de-conservacion-natural/>

Ministerio de Turismo. (2017). *Tena cuenta con un nuevo y moderno malecón*. <https://www.turismo.gob.ec/tena-cuenta-con-un-nuevo-y-moderno-malecon/>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2018). *Misahuallí, un encanto natural en la provincia de Napo*. <https://www.turismo.gob.ec/en-este-feriado-visite-misahualli-un-encanto-natural-en-la-provincia-de-napo/>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2020). *Tena, una joya de incomparable belleza en la Amazonía*. <https://www.turismo.gob.ec/tenauna-joya-de-incomparable-belleza-en-la-amazonia/>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2020). *Misahuallí es un destino para enamorarse del mundo amazónico*. <https://www.turismo.gob.ec/misahualli-es-un-destino-para-enamorarse-del-mundo-amazonico/>

Ministerio de Turismo Ecuatoriano. (2022). *El maito es el sabor tradicional de la Amazonía*. <https://www.turismo.gob.ec/el-maito-es-el-sabor-tradicional-de-la-amazonia/>

Morales Fernando (s.f). *GLOBALIZACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y CONTRADICCIONES*. file:///C:/Users/Ange/Downloads/Dialnet-Globalizacion-4796216.pdf

Netto Alexandre & Lohmann Guilherme. (2012). *Teoría del turismo: Concepto, modelos y sistemas*, México, Trillas ISBN 978-607-17-1086-4

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. OMT, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>.

Prefectura de Napo. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Napo*. <https://odsterritorioecuador.ec/wp-content/uploads/2019/04/PDOT-PROVINCIA-NAPO-2015-2020-1.pdf>

Real Academia Española (2022). *Difundir*. <https://dle.rae.es/difundir>

Segovia María. (2018). *Propuesta para la implementación de turismo vivencial en la Hacienda el Cuadruco, parroquia San Joaquín, Cuenca, Ecuador.*

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30806/1/Proyecto%20de%20Intervenci%C3%B3n.pdf>

Silicio, A. (2004). *Capacitación y desarrollo de personal.* Editorial Limusa S.A.

<https://books.google.com.ec/books?id=CJhlsrSulMUC&lpg=PP1&hl=es&pg=PA4#v=onepage&q&f=false>

Troncoso Claudia. (2018). *Patrimonio gastronómico en personas mayores.*

http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202018000200171&script=sci_arttext&tlng=pt

Universidad de Perú. (28 de enero de 2012). *Definición de Gastronomía.*

<https://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

Villalva, Michael. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica que integren las parroquias Tena, Puerto Napo y Misahuallí para promover la cocina típica y tradicional en el cantón Tena, provincia de Napo, 2018.* Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11644>