

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**