



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

**CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA Y HOTELERA**

Estudio de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, del cantón La Joya de los Sachas como producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana

AUTORAS:

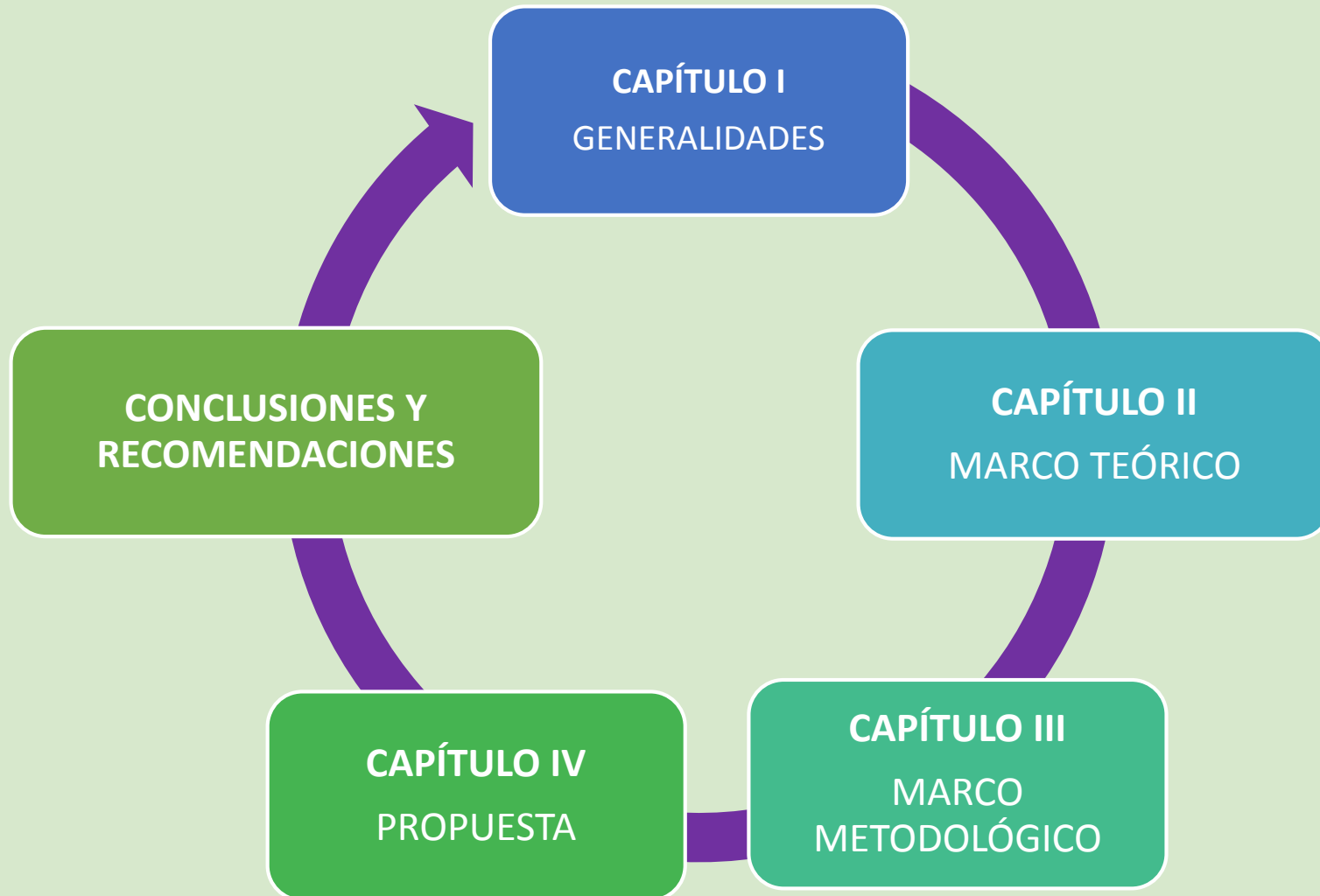
Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana y Carrera Balseca, Michele Alexandra

DIRECTOR DE TESIS:

Ing. Tapia Pazmiño, Juan Gabriel



ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN



CAPÍTULO I

GENERALIDADES

ANTECEDENTES



Describe el estudio de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, del cantón La Joya de los Sachas

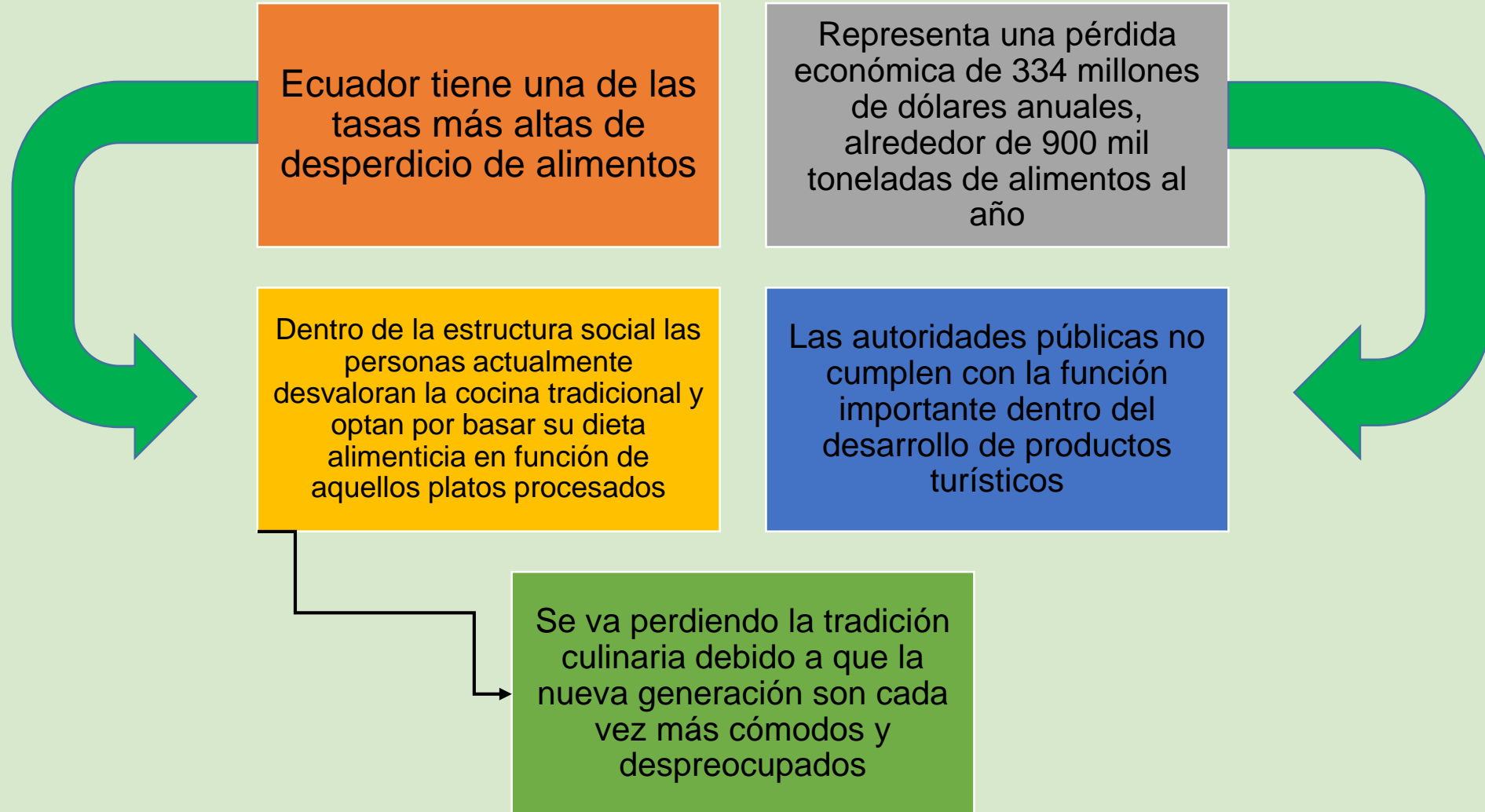
A nivel comercial los platos gastronómicos están combinados de productos naturales donde los condimentos son a base de especias locales



La provincia de Orellana posee un gran potencial turístico

Su deficiente infraestructura la limita a desarrollar actividades enfocadas a la gastronomía, impidiendo la difusión y consumo de platos típicos de la zona

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA



FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el estudio de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas del cantón La Joya de los Sachas como producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana?



JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA



Actualmente, la cocina tradicional indígena en Ecuador busca promover el entendimiento entre diferentes culturas y de acercar a las costumbres y tradiciones.

- El turismo basado en la gastronomía local también se perfila como un importante protector del patrimonio cultural, y el sector contribuye a crear oportunidades, incluso puestos de trabajo, sobre todo en los destinos rurales.

Los principales beneficiarios del estudio serán en primer lugar, las nacionalidades indígenas: Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar, porque es una manera de difundir sus conocimientos a través de la cocina tradicional.

OBJETIVO GENERAL

Estudiar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de cantón La Joya de los Sachas como producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Definir las generalidades del área de estudio, para determinar los antecedentes de la investigación.

Establecer la fundamentación teórica para el sustento de la investigación mediante fuentes de información primarias y secundarias de carácter científicos.

Desarrollar el marco metodológico bajo los tipos de modalidades, enfoques e instrumentos a fin de recolectar información que será analizada e interpretada a través del programa de procesamiento.

Desarrollar el análisis e interpretación de resultados para establecer las conclusiones de la investigación.

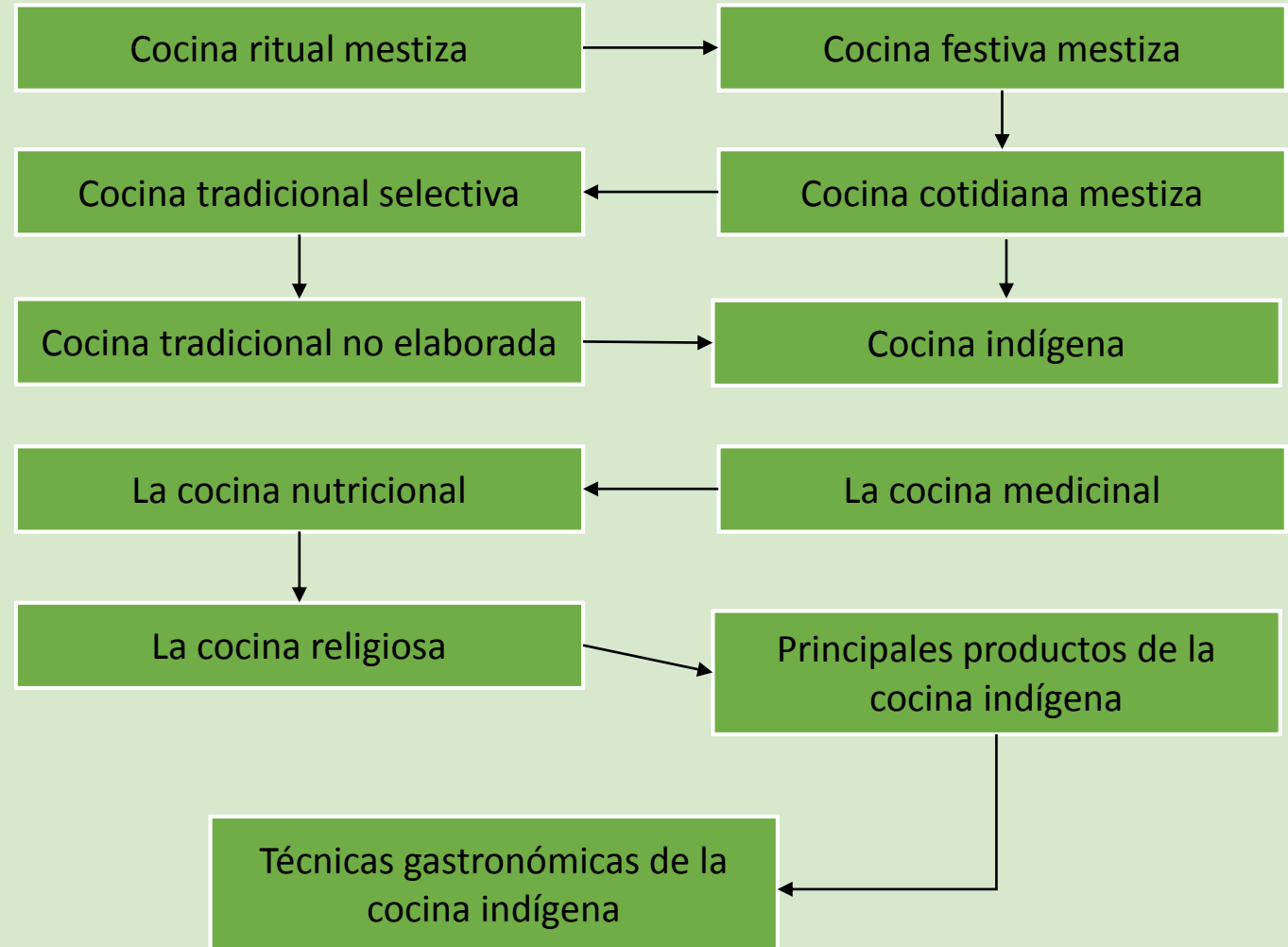
Diseñar el producto turístico enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

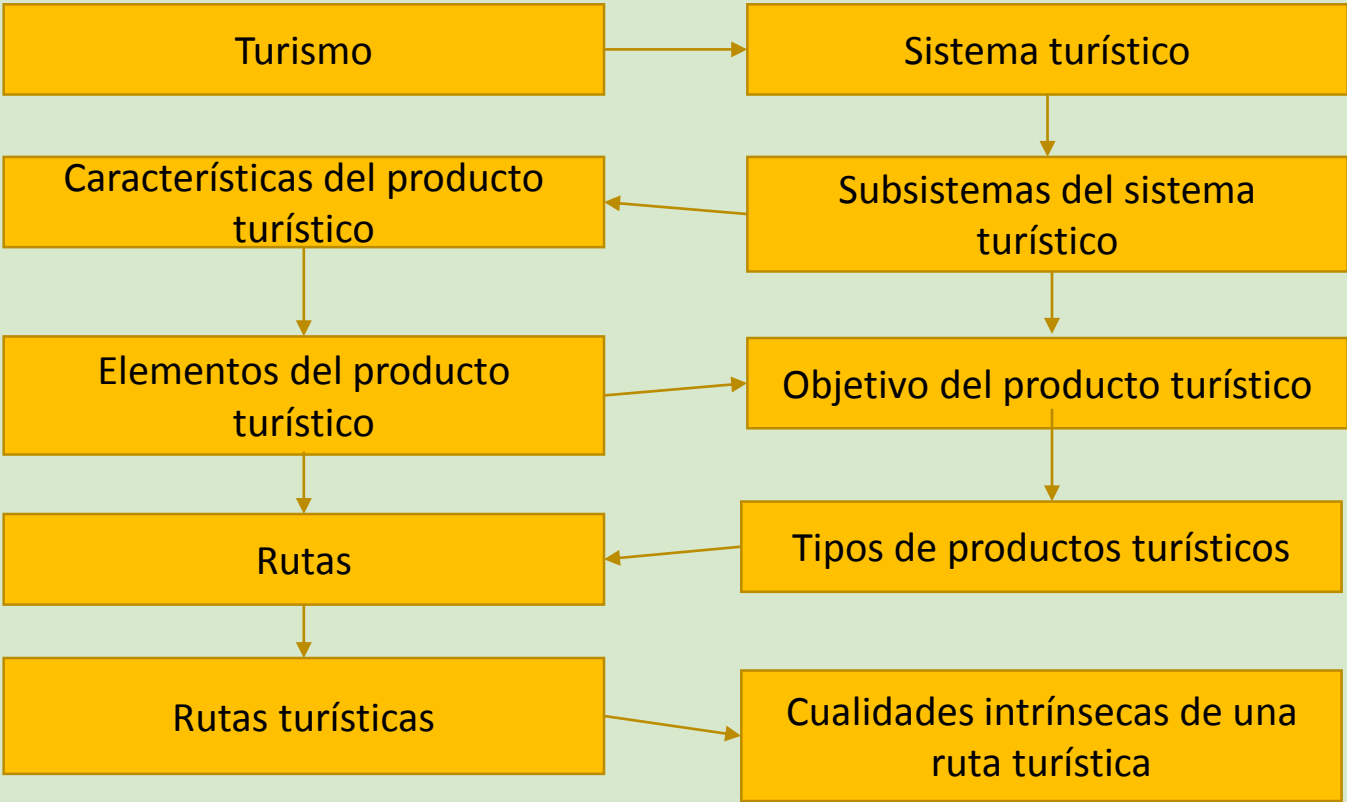
VARIABLE DEPENDIENTE

COCINA TRADICIONAL



VARIABLE INDEPENDIENTE

PRODUCTO TURÍSTICO



CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Enfoque de investigación

El enfoque cualitativo es una descripción concisa de la investigación en su conjunto, que puede perfeccionarse y actualizarse a medida que avanza la investigación.



Dentro del enfoque cuantitativo, el objetivo de la investigación cuantitativa es obtener una visión fiable de una sección definida de la realidad centrándose en la cantidad de sus resultados.

Modalidad de investigación

De campo

La investigación de campo consiste en la recogida de datos "in situ", en el entorno vital de los investigadores, es el método central de recogida de datos.

Bibliográfica

Describen con precisión las diferentes conceptualizaciones y teorías de las variables de estudio a través de fuentes de información biográficas la cual expone la literatura.



Niveles o tipos de investigación

→ Exploratorio

La investigación exploratoria es un enfoque metodológico que explora cuestiones de investigación que no se han estudiado previamente en profundidad.

→ Descriptivo

El objetivo principal de la investigación es describir a una persona, un lugar o una cosa de manera que se forme una caracterización del objeto de estudio.

→ Población y muestra

Una población incluye a todos los miembros de un grupo específico, todos los posibles resultados o medidas que son de interés.

La muestra consiste en algunas observaciones extraídas de la población, es decir, una parte o un subconjunto de la población.

→ Cálculo

N : Población = 410

$z = 1.96$

$s = 0.5$

$e = 0.05$

$$n = \frac{N * z^2 * s^2}{e^2(N - 1) + z^2 * s^2}$$
$$n = \frac{761 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2(1753 - 1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$
$$n = \frac{1683}{5,34}$$

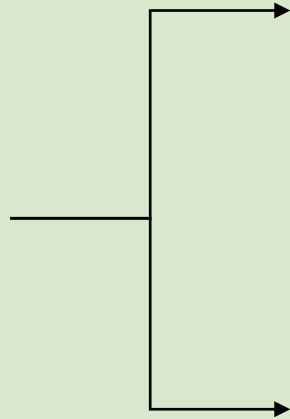
$n = 198$ habitantes

Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos



Para analizar y tomar decisiones sobre el estudio se recogieron datos. Estos datos recogidos coexistieron de fuentes primarias y secundarias, ayudan a sacar algunas conclusiones sobre el argumento investigativo.

Técnicas para la recopilación de información



Encuesta

La investigación busca reunir datos y seleccionar información para construir el conocimiento. Construye un conocimiento que responde a la problemática del estudio a partir de cuestionarios estructurados como la encuesta.

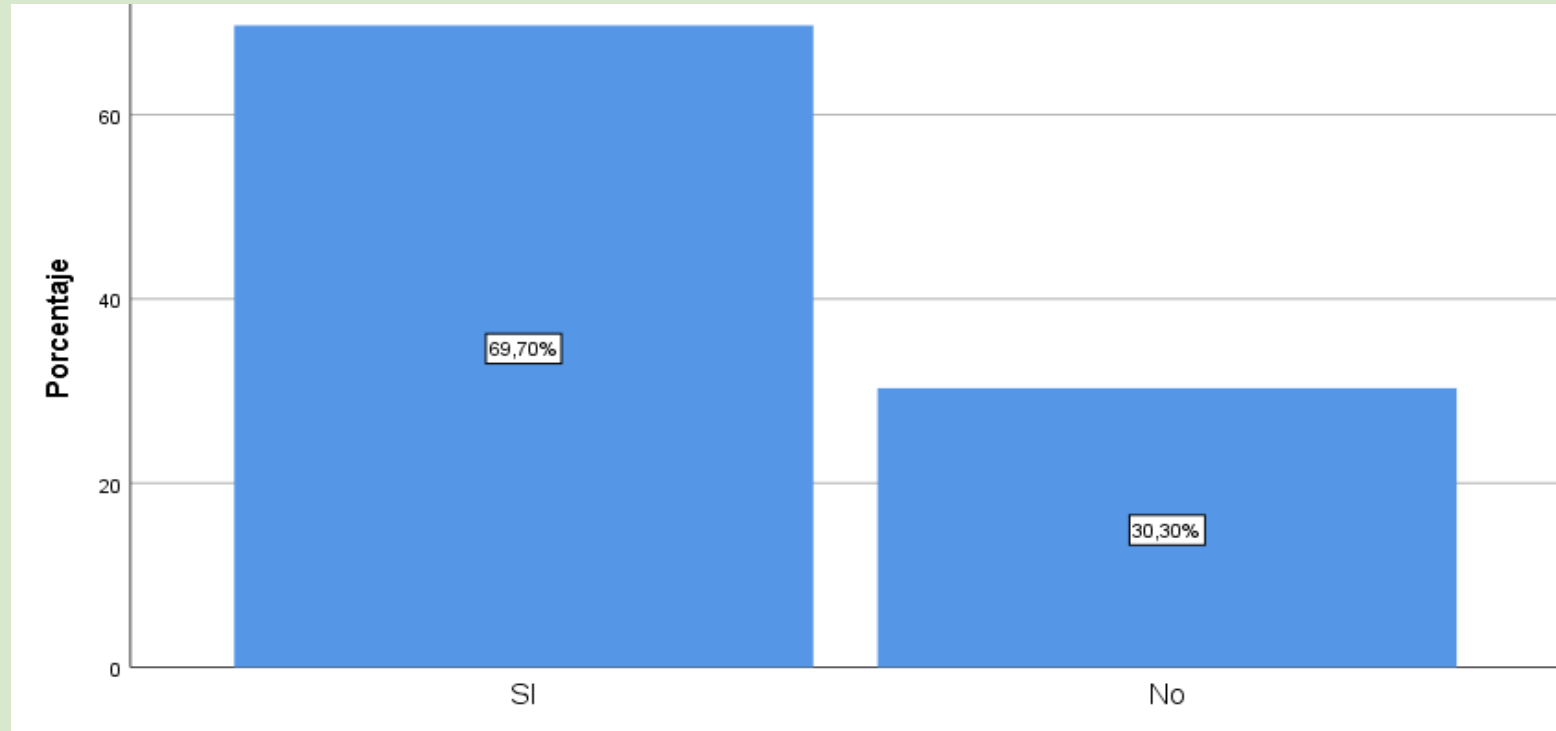
Entrevista

Es un tipo de texto que tiene la utilidad de informar sobre algún acontecimiento social o de dar a conocer al público las ideas y opiniones de la persona entrevistada.

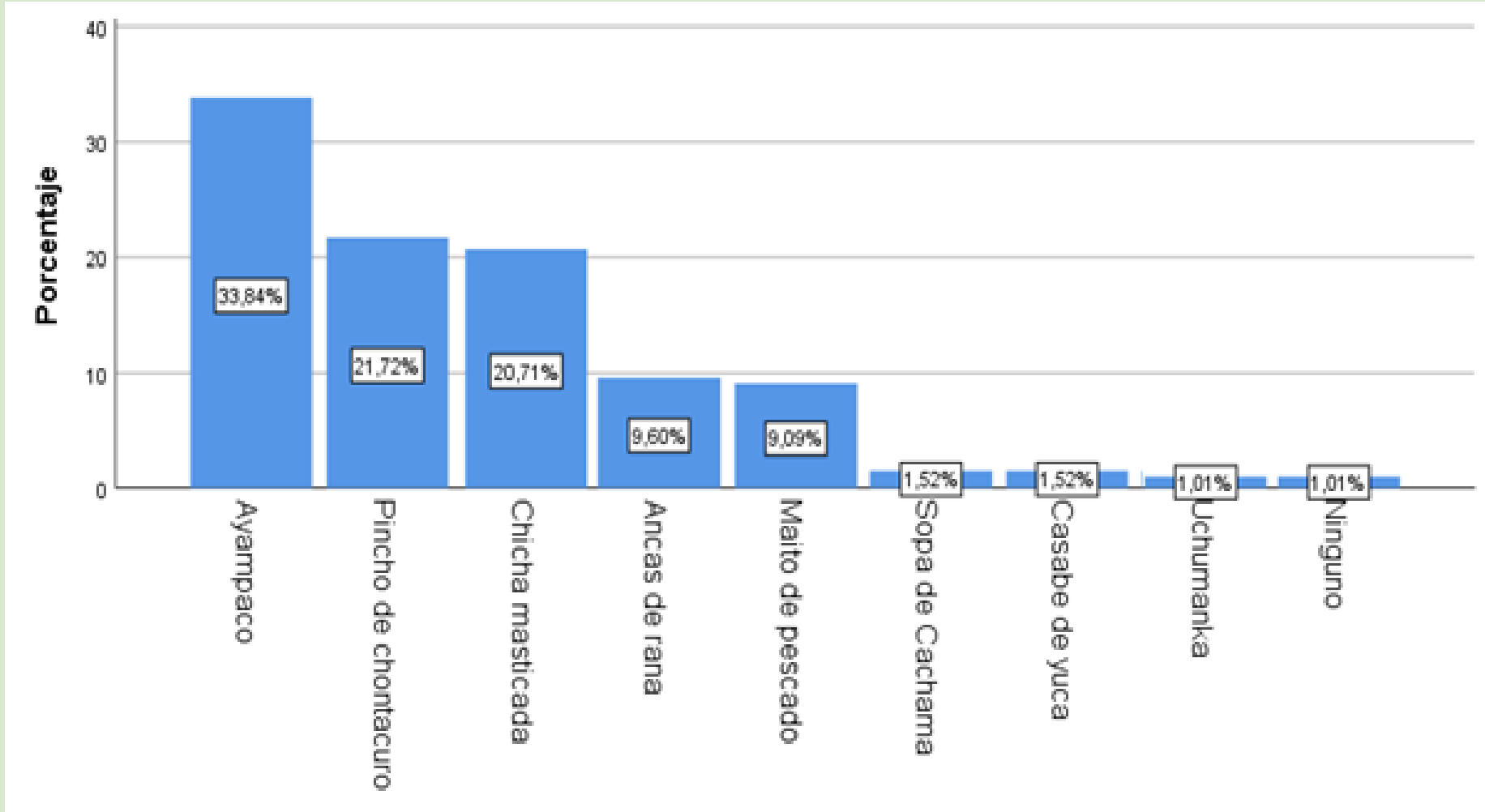
TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS

Encuesta

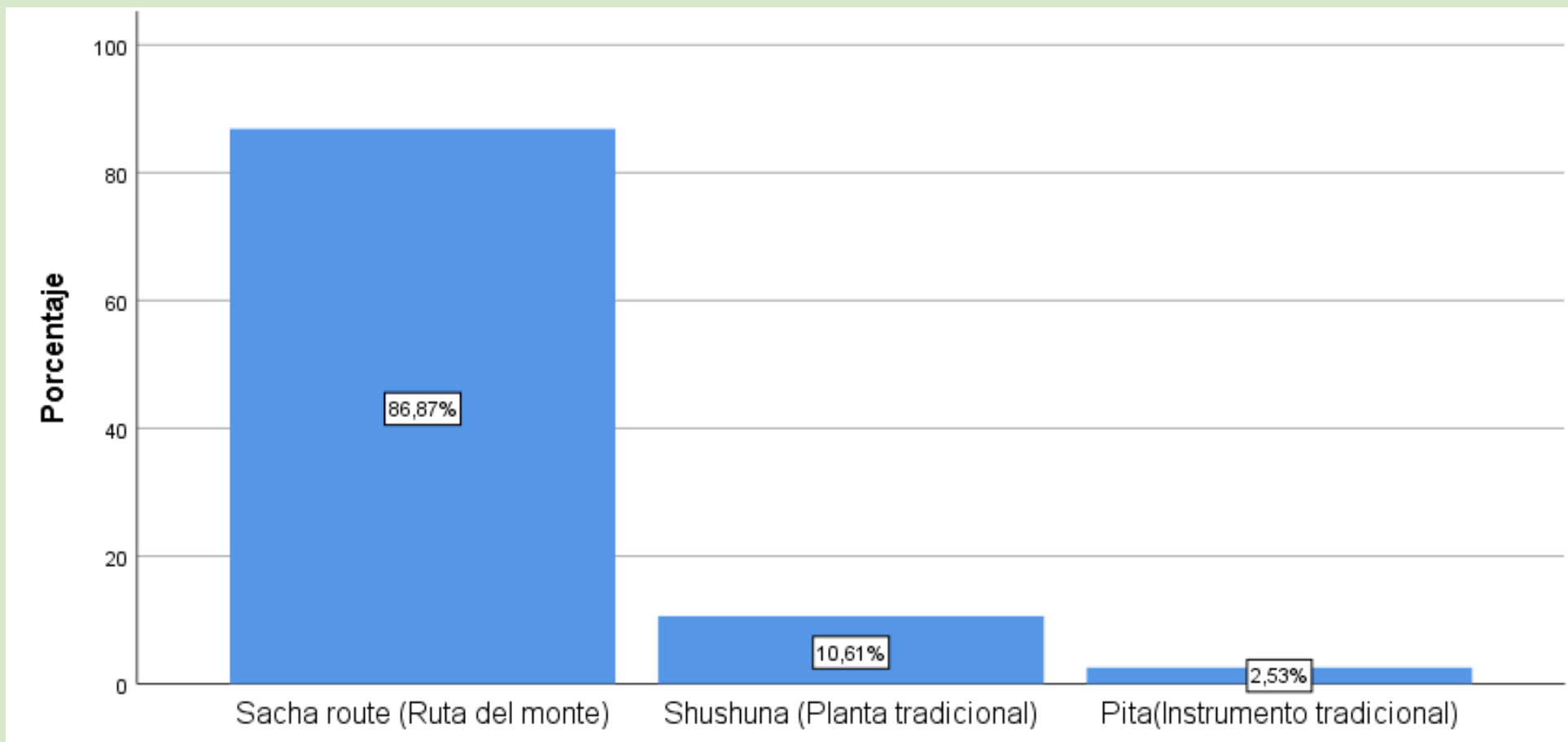
¿Es de su agrado la comida tradicional de la región Amazónica?



¿Cuáles de los siguientes platos tradiciones de la región Amazónica ha tenido la oportunidad de degustar?



¿Cuál de los siguientes nombres le parece apropiado para una ruta culinaria donde se muestre la comida tradicional de las nacionalidades indígenas?



Resultados de entrevista

Shuar Sr. Pedro Guin	Guía nativo
Wuaorani Sr. Ruben Ima	Artesano
Inés Aguinda	Artesana

Los principales elementos o productos son las hojas, la carne de cualquier animal comestible, asimismo se incluye el camote, yuca y mayones.

Se utiliza actualmente el método del ahumado se coloca la carne encima de la tulpá o el fuego sobre palos, se lo tapa y se lo conserva por un tiempo de 10 a 12 días.

La base de nuestra comunidad es el verde, yuca y pescado, eso siempre debe estar es como para ustedes el pan. Pero si suelen variar algunas cosas de vez en cuando como es el palmito, las frutas silvestres del campo como papaya y las uvas.

La técnica más utilizada es la que se deshidrata una carne, poniéndola sobre la parte alta en donde se cocina, para posteriormente consumirlo en días, semanas o meses.

Para preparar lo que son los platos tradicionales de la nacionalidad indígena Wuaorani, como es el ahumado de pescado o Maito es fácil.

Todos tenemos diversas formas de preparar y podemos mejorar si escriben y sacan un libro. Sobre todo, para no olvidarnos y que aún se recuerde nuestra cultura.

Resultados de entrevista

Ing. Vinicio Gómez	Ingeniero (Coordinador de Turismo de Orellana)
Lic. Ángel Álvarez	Licenciado (Director de la Dirección de Gestión de Cultura, Turismo y Nacionalidades del cantón La Joya de los Sachas)
Lic. Kathy Alvarado	Licenciada (Jefa de Nacionalidades del GAD La Joya de los Sachas)

Aquí en Orellana están tres nacionalidades Kichwas Amazónicas, Waoranis y Shuar que están identificadas de varios cantones, específicamente en Francisco de Orellana

Los habitantes que conforman estos grupos tienen acceso a un espacio que está destinado para ellos, es la Feria agroecológica Sacha Kawsay.

Todos conocemos por cultura general sobre cuál es la cocina tradicional del cantón, pero no es que se tenga un catastro detallado o recetario que pueda ser válido para los prestadores de servicio debido a que cada uno maneja su propia manera de preparación y eso es respetar el intelecto culinario.

Bueno en temas de producción agrícola el cantón Sacha tiene mayor vocación agrícola, de ahí hay varios cultivos entre ellos la yuca, plátano, palmito, etc.

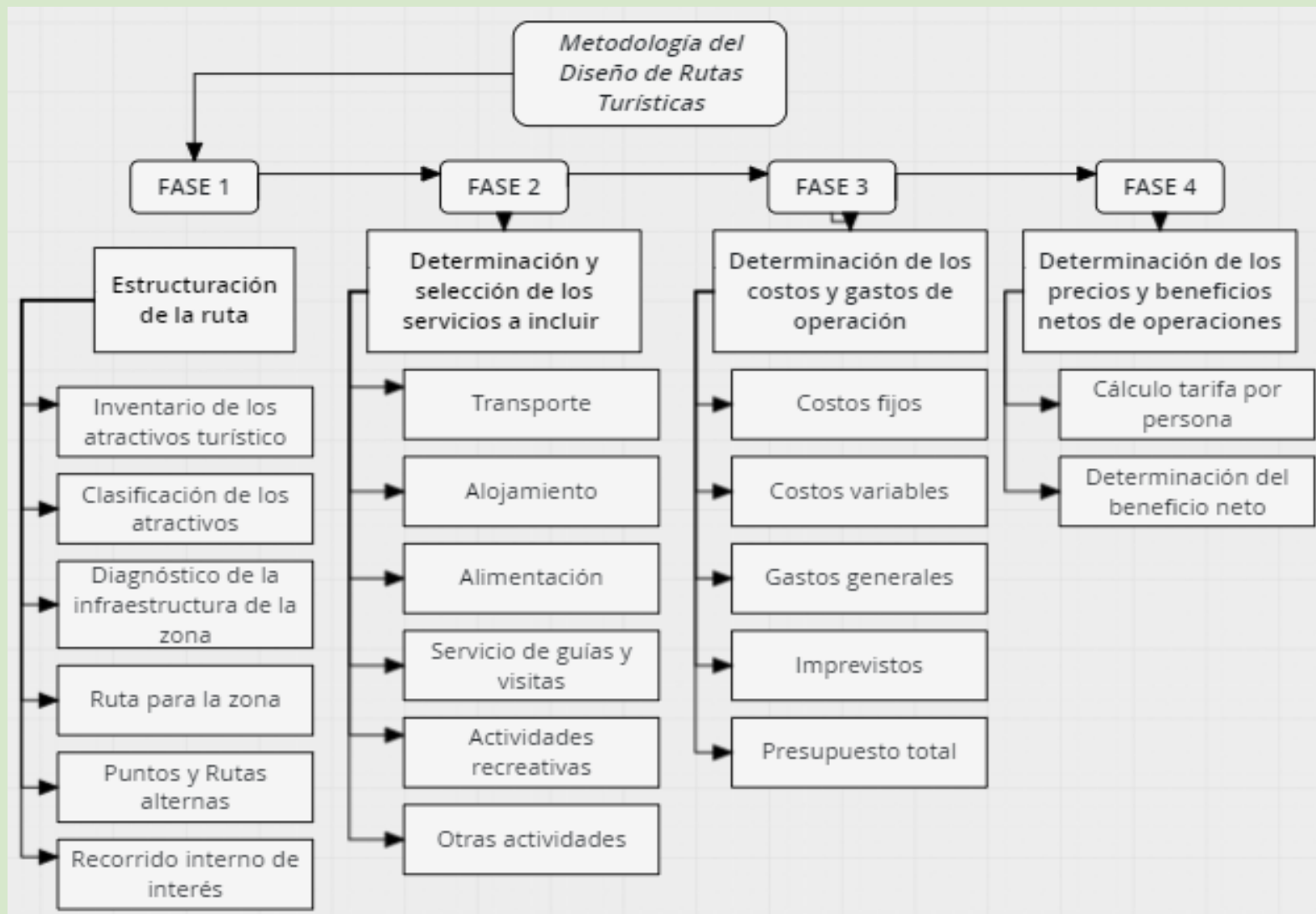
A través de la Jefatura de nacionalidades en coordinación con la Jefatura de Turismo, nosotros estamos fusionando el turismo comunitario, tenemos sitios turísticos en donde promovemos el tema cultural y el tema turístico en estos sitios.

En caso de los habitantes propios que se dedican a la agricultura son quienes están más asociados a los productos, pero por lo general aquí se tiene plátano, yuca y se vive de la pesca.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

Metodología del Diseño de Rutas Turísticas



Inventario de los atractivos turísticos

Fase 1: Estructuración de la ruta



La primera fase de la metodología, se instauran los puntos fijos para el diseño de las rutas turísticas, sin embargo, como primer paso se identifica los atractivos internos que contienen las tres nacionalidades indígenas del cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, de los cuales se clasifican de mayor y menor interés.

Recursos turísticos			
	Nacionalidad Kichwa	Nacionalidad Wuaorani	Nacionalidad Shuar
Atractivos naturales	<ul style="list-style-type: none"> Finca Agroturística Majagua Lago San Pedro Cascada Yurak Paccha Laguna El Chamanal 	<ul style="list-style-type: none"> Río Napo Selva amazónica Isla de los monos 	<ul style="list-style-type: none"> Río Napo Parque Nacional Yasuní Selva amazónica Lago San Pedro Fauna Local Saladero de pericos
Atractivos culturales	<ul style="list-style-type: none"> Amarun Yaya (emprendimiento turístico cultural) Baile tradicional Música 	<ul style="list-style-type: none"> Feria del cacao y chocolate Modalidad de caza Prácticas ancestrales Yarina Ecolodge 	<ul style="list-style-type: none"> Prácticas ancestrales Shuar Cultural Center Técnicas de cacería Tsaank Tabaco
Atractivos gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> Chocolate San Carlos Cicame Maito de Tilapia Guayusa Pizza de Palmito Secos de gallina 	<ul style="list-style-type: none"> Medio natural como alimentación (Mayón, Guatusa, monos, armadillo, culebras, hojas, yuca, plátano, etc) Chontacuro Maito Chucula 	<ul style="list-style-type: none"> Ayampaco Uchumanka Tilapia asada Pincho de mayón Chicha de yuca Bebida Tsuak Ají jimia

Recursos turísticos

Con acceso al público	Sin acceso al público	Recursos que forman parte de la ruta turística
Nacionalidad Kichwa		
Finca Agroturística Majagua		X
Lago San Pedro		X
Cascada Yurak Paccha		X
Laguna El Chamanal		X
Amarun Yaya (emprendimiento turístico cultural)		X
Baile tradicional		X
Musica		
Cicame		X
Maito de Tilapia		X
Guayusa		X
Pizza de Palmito		X
Secos de gallina		X
Nacionalidad Wuaorani		
Isla de los monos		X
Río Napo		X
	Selva amazónica por la comunidad	X
Feria del cacao y chocolate		X
	Modalidad de caza	X
	Prácticas ancestrales	X
Medio natural como alimentación (Mayón, Guatusa, mono, armadillo, culebras, hojas, yuca, plátano, etc)		X
Chontacuro		X
Maito		X
Chucula		X



Recursos turísticos

Nacionalidad Shuar		
Río Napo		X
Parque Nacional Yasuní		X
Selva amazónica		X
Lago San Pedro		X
Fauna Local		
Saladero de pericos		X
Prácticas ancestrales		X
Shuar Cultural Center		X
Técnicas de cacería		X
Taank Tabaco		X
Maito		X
Uchumanka		X
Tilapia asada		X
Pincho de mayón		X
Chicha de yuca		X
Bebida Tsuak		X
Ají jimia		X



Análisis interno de la infraestructura del lugar de estudio

Fortalezas	Debilidades
Cantón Joya de los Sachas	
<ul style="list-style-type: none"> • Conservación de la selva amazónica • Organización cantonal para su desarrollo local • Espacios amplios y centros turísticos limpios para la visita de turistas. • Acceso a los servicios básicos • Posee infraestructura y seguridad turística 	<ul style="list-style-type: none"> • Deforestación de su territorio • Falta de sistemas tecnológicos para el desarrollo del cantón • Falta de promoción turística de los lugares turísticos • Falta de mantenimiento vial • Inexistencia de medios de comunicación televisivo
Nacionalidad Kichwa	
<ul style="list-style-type: none"> • Espacios amplios para la visita de turistas • Conservación de los lugares como la selva amazónica. • Diversidad de recursos turísticos • Diversidad gastronómica tradicional 	<ul style="list-style-type: none"> • No posee la mayoría de los servicios básicos • Constante deforestación del territorio • Escases de vehículos para la circulación de turistas • Falta de promoción por parte de los actores locales

Nacionalidad Wuaorani	
<ul style="list-style-type: none"> • Poseen una cultura y tradición ancestral llamativa 	<ul style="list-style-type: none"> • No permiten conocer a totalidad su forma de vida • Deforestación y falta de servicios básicos
<ul style="list-style-type: none"> • Preservación de la flora y fauna como alimento y vivienda • Diversidad de recursos turísticos • Preservación de utensilios de cocina tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Escases de vehículos para la circulación • Utilización de electrodomésticos en las generaciones más jóvenes
Nacionalidad Shuar	
<ul style="list-style-type: none"> • Poseen centros turísticos y ferias donde exhiben sus productos • Administración de emprendimientos por comuneros • Permiten ingresar a su comunidad • Ingresos de forma peatonal o por canoas • Conservación de métodos de cocción de sus alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Se promociona a los turistas una vez al año • Falta de sistemas tecnológicos para transmitir información • Deforestación de su territorio y presencia de compañías petroleras • Falta de señalética • Perdida de cultura y tradición por parte de las nuevas generaciones

Fase 2: Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística

Es así como en las rutas se usa el siguiente transporte:

- Canoas Oriente (Arriondas)
- Grupo Tapiatpia
- Canoa Shuar
- Comunas de coca

De igual forma, entre los alojamientos se encuentran:

- Yarina Ecolodge
- Emprendimiento Turístico Amary Yaya
- Comunidad Shuar

Asimismo, los prestadores de servicio de alimentación que interviene son:

- Restaurante “La Casita de mi abuela”
- La Sazón de Mi Gloria
- Mercado comunidad Shuar, Kichwa, Wuaorani
- Las Alitas del Sheriff

Servicio de guías y visitas:

- Guías certificados nacionales y locales

Actividades recreativas en las rutas están estructurado mediante las siguientes visitas:

- Emprendimiento turístico Amaru Yaya
- Senderismo Amaru Yaya
- Degustación de gastronomía/ técnica de cocción
- Recorrido por la Laguna El Chamanal
- Recorrido por el río Napo
- Preparación de la Chucula y el pincho de chontacuro

- Ritual de lanza
- Preparación del Ayampaco
- Recorrido y senderismo en la laguna de San Pedro
- Visita al Parque Nacional Yasuní
- Chicha de yuca

Fase 3: Determinación de los costos y gastos de operación

“Sacha route Kichwa” \$ 111,13 v/P

Costos Fijos				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	Total	
Bus	\$120,00	2	\$240,00	
Guía	\$ 50,00	2	\$100,00	
TOTAL C.F			\$ 340,00	
Costos Variables				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	N° de pax	Total
Desayuno en “La Casita de mi abuela”	\$ 2,50	1	20	\$ 50,00
Canoa (Visita a la comunidad indígena Kichwa)	\$ 3,00	1	20	\$ 60,00
Recorrido por el emprendimiento turístico Amaru Yaya	\$ 6,00	1	20	\$ 120,00
Preparación del Maito de tilapia	\$ 12,00	1	20	\$ 240,00
Acomodación de en la comunidad Kichwa	\$ 7,00	1	20	\$ 140,00
Cena y preparación de la Guayusa	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Desayuno segundo día	\$ 8,00	1	20	\$ 160,00
Canoa Laguna El Chamanal	\$ 3,00	1	20	\$ 60,00
Canoa Lago San Pedro	\$ 5,00	1	20	\$ 100,00
Preparación del Cicame plato típico	\$ 6,00	1	20	\$ 120,00
TOTAL C.V				\$ 1.130,00

“Sacha route Waorani” \$130,03 v/P

Costos Fijos				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	Total	
Bus	\$120,00	2	\$240,00	
Guía	\$ 50,00	2	\$100,00	
TOTAL C.F			\$ 340,00	
Costos Variables				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	N° de pax	Total
Desayuno en el restaurante “La Sazón de Mi Gloria (primer día)	\$ 5,00	1	20	\$ 100,00
Canoa - ingreso comunidad indígena Huaorani	\$ 6,00	1	20	\$ 120,00
Material - Charla acerca del cuidado y preservación de la flora y fauna	\$ 3,00	1	20	\$ 60,00
Almuerzo Maito con yuca y del chontacuro	\$ 12,00	1	20	\$ 240,00
Canoa - Huaorani Ecolodge	\$ 2,00	1	20	\$ 40,00
Acomodación Huaorani Ecolodge	\$ 22,00	1	20	\$ 440,00
Cena Chucula y el pincho de chontacuro	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Almuerzo en la comunidad	\$ 10,00	1	20	\$ 200,00
Desayuno en Huaorani Ecolodge	\$ 5,00	1	20	\$ 100,00
TOTAL C.V				\$ 1.380,00

“Sacha route Shuar”

\$120,96 v/P

Costos Fijos				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	Total	
Bus	\$120,00	2	\$240,00	
Guía	\$ 50,00	2	\$100,00	
TOTAL C.F			\$ 340,00	
Costos Variables				
Detalle	Valor Unitario	N° de días	N° de pax	Total
Desayuno en el restaurante “Las Alitas del Sheriff” (Primer día)	\$ 2,50	1	20	\$ 50,00
Ritual de lanza (comunidad indígena Shuar)	\$ 0,50	1	20	\$ 10,00
Té de plantas medicinales	\$ 1,00	1	20	\$ 20,00
Almuerzo Uchumanka y pincho de mayón	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Acomodación (comunidad Shuar)	\$ 7,00	1	20	\$ 140,00
Cena (guayusa y tilapia asada)	\$ 25,00	1	20	\$ 500,00
Desayuno en la nacionalidad Shuar	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Canoa - ingreso al Parque Nacional Yasuní	\$ 10,00	1	20	\$ 200,00
Almuerzo en las instalaciones	\$ 9,00	1	20	\$ 180,00
TOTAL C.V				\$ 1.260,00

Promoción



Código QR



Souvenirs

CONCLUSIONES

- Al haber culminado con el proyecto de investigación, se ha obtenido las siguientes conclusiones:
- La cocina tradicional es la exploración de la comida como propósito del turismo, la cual se ha llegado a considerar como un componente esencial de la experiencia turística y de esta manera, las visitas a los lugares o territorios indígenas son habituales y se alude que los platos están clasificados junto con el clima, el alojamiento, flora, fauna y el paisaje, por lo que ha sido importante tomarlo en cuenta dentro del producto turístico.
- El turismo engloba experiencias gastronómicas únicas, memorables y tradicionales de lugares cercanos y lejanos, por ello, el área de estudio ha venido acarreado consigo inconvenientes relacionados a la problemática social, como pérdida de prácticas culinarias, falta de compromiso de la gestión y planificación de actividades vinculadas al desarrollo de la localidad, escasa contribución a la protección y rescate del patrimonio natural como cultural de las tres nacionalidades Kichwa, Wuaorani y Shuar, lo que ha perjudicado el progreso económico, social y cultural del cantón.

CONCLUSIONES

- La cocina tradicional forma parte de una manifestación cultural y se la puede considerar como aquellos viajes que tienen como fin la experiencia, por tal razón, en la investigación se ha establecido un sustento teórico para solventar las incertidumbres sobre este tipo de cocina, por lo cual, se ha recurrido a fuentes primarias y secundaria de carácter científicos, determinando así la participación del turismo en la cocina tradicional como producto turístico.
- Para el desarrollo de la investigación, se ha acudido al enfoque mixto que ha permitido obtener información directa y eficaz, misma que fue complementada a través de la modalidad de campo, es decir, a través de la aplicación de la encuesta en el lugar de estudio para conseguir información real sobre la cocina tradicional, el turismo y los servicios gastronómicos que posee el cantón La Joya de los Sachas, de esta manera, se afirma que, el turismo suele combinarse con otras actividades complementarias como el gastronómico.
- La identificación de resultados y el conocimiento de la situación actual del turismo en general y la gastronomía del cantón La Joya de los Sachas, se lo ha realizado a través del análisis e interpretación de cada una de las respuestas otorgadas por los encuestados, mismos que han sido aptos para estudiar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas del territorio, analizando su participación como producto turístico de la provincia de Orellana.

CONCLUSIONES

- En la actualidad, existen varias rutas dedicadas a diferentes tipos de actividades, pero muy pocas a la gastronomía de tipo tradicional, por lo cual, el producto turístico diseñado está enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, mismo que aporta información de los alimentos o suministros que en aquellos territorios eligen para resaltar la identidad, por ello, las tres rutas Sacha route Kichwa, Sacha route Waorani y Sacha route Shuar promueven la venta de un producto alimentario, desarrollando la economía local que siembra la cultura y la identidad del cantón.

RECOMENDACIONES

- De acuerdo con las conclusiones otorgadas, se presentan las siguientes recomendaciones:
- Para un mayor fortalecimiento de las actividades gastronómicas en las nacionalidades indígenas del cantón La Joya de los Sachas, es preciso que se desarrollen proyectos enfocados al tema del turismo en general y la cocina tradicional, centrándose en la preservación de técnicas y métodos ancestrales para la elaboración de platos tradicionales.
- Fomentar la herencia culinaria que posee el territorio, a través de proyectos en torno al cuidado del patrimonio y de la cocina tradicional, motivando y forjando el interés de los jóvenes para que no se pierdan los valores culturales en el sector.

RECOMENDACIONES

- Aprovechar adecuadamente los recursos turísticos culinarios que genera el fortalecimiento de la riqueza cultural de las tres nacionalidades indígenas (Kichwa, Wuaorani y Shuar) mediante el compromiso de la gestión y planificación de actividades vinculadas a la gastronomía.
- Adoptar las tres rutas turísticas diseñadas (Sacha route Kichwa, Sacha route Waorani y Sacha route Shuar) para la protección y rescate del patrimonio natural como cultural de las nacionalidades a través de sus habitantes, para el progreso económico, social y cultural del cantón.
- Es necesario que el GAD cantonal implemente capacitaciones sobre la protección y rescate del patrimonio natural a los habitantes de las tres nacionalidades, evitando que desaparezca las técnicas y métodos ancestrales de preparación de alimentos.