



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.

Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana y Carrera Balseca, Michele Alexandra

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

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

Ing. Tapia Pazmiño, Juan Gabriel

25 de noviembre del 2022

Latacunga



copyleaks.docx

Scanned on: 21:53 November 18, 2022 UTC



Overall Similarity Score



Results Found



Total Words in Text

Identical Words	347
Words with Minor Changes	184
Paraphrased Words	577
Omitted Words	0

Ing. Tapia Pazmiño, Juan Gabriel
C.C:0502530803
DIRECTOR DEL PROYECTO



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Certificación

Certifico que el trabajo de titulación, "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" fue realizado por las señoritas Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana y Carrera Balseca, Michele Alexandra; el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además fue revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y/o verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Latacunga, 25 noviembre del 2022

Ing. Tapia Pazmiño, Juan Gabriel

C.C: 0502530603

DIRECTOR DEL PROYECTO



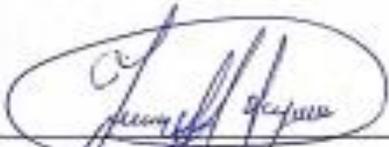
Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de autoría

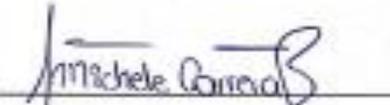
Nosotras, **Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana**, con cédula de ciudadanía n°0550631808 y **Carrera Balseca, Michele Alexandra** con cédula de ciudadanía n°1725691677 declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: "Estudio de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, del cantón La Joya de los Sachas como producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana" 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.

Latacunga, 25 noviembre del 2022



Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana

C.C: 0550631808



Carrera Balseca, Michele Alexandra

C.C: 1725691677



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Autorización de Publicación

Nosotras, **Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana**, con cédula de ciudadanía n°0550631808 y **Carrera Balseca, Michele Alexandra** con cédula de ciudadanía n°1725691677 autorizamos a la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **"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"** en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra responsabilidad.

Latacunga, 25 noviembre del 2022

Aguirre Acuña, Jennyfer Tatiana

C.C: 0550631808

Carrera Balseca, Michele Alexandra

C.C: 1725691677

Dedicatoria

La verdadera felicidad no está en el final de la meta, está en el proceso a conseguirla.

El presente proyecto quiero dedicar a mi padre celestial Jehová Dios, por permitirme llegar a culminar mi carrera Universitaria, por brindarme salud, sabiduría, perspicacia y fortaleza en el camino. Cada oración fue respondida, gracias, Jehová Dios por ser mi torre fuerte.

A mis padres quienes han sido mis mentores, les dedico mi logro al ser mi inspiración, a través de su ejemplo he aprendido hacer una mejor persona y trabajar duro por mis sueños, gracias por su apoyo, amor incondicional y por formar una persona con valores, honesta, respetuosa, responsable y empática.

Este logro también está dedicado para todas las personas que forman parte de mi vida, aquellas que, con una palabra de apoyo y amor, me ayudan a formarme como persona y como profesional día a día.

Jennyfer T. Aguirre A.

A:

A mi padre celestial que me ha sabido guiar, bendecir y por estar conmigo en cada paso que doy, por reconfortar e ilustrar mi mente, por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi apoyo y han sabido acompañarme en toda la travesía universitaria.

A mis padres Martha y Mario, que han sido el pilar fundamental para poder alcanzar uno de mis mejores sueños, gracias porque siempre han confiado en mí, por ser mi fuente de inspiración y perseverancia, todo este trabajo es el reflejo de cada uno de sus esfuerzos, sin ustedes no hubiera llegado tan lejos, agradecida eternamente con ustedes, los amaré por siempre.

A mi hijo Nicolás, mi compañero de mil batallas; que ha sido mi fuente de inspiración, mi fortaleza para que se sienta orgulloso de la madre que tiene, no ha sido fácil la travesía de ser madre y estudiante al mismo tiempo, pero solo los dos sabemos lo mucho que nos costó, los sacrificios que hicimos, las malas noches donde se recostaba en mis piernas y se dormía ahí hasta yo culminar con mis tareas e ir a descansar los dos; te amo infinitamente hijo mío.

A mi ñaño Jorge Patricio, quien es lo mejor que Dios me pudo dar, ese compañero incondicional, gracias por existir, por nunca dejarme sola y siempre velar por mi bien, eres el mejor hermano del mundo, sin ti no sería nadie ahora, reconozco todo lo que haces por mí, te amo mucho ñaño.

Michele A. Carrera B.

Agradecimiento

A Jehová Dios, quien es la fuente de mi vida y quien me ha permitido cumplir cada una de mis metas. Me agradezco por todo el esfuerzo que di en este logro, por ser fuerte y levantarme todos los días con el anhelo de cumplir mi sueño, me amo y sé que lograre todos los propósitos de mi vida, gracias por no darte por vencida. A mis padres Gustavo y Nanci quienes han sido mi inspiración desde el inicio, agradezco su confianza. el apoyo que me han brindado y su amor infinito, me han apoyado en cada decisión y han sabido guiarme desde muy pequeña, han forjado una mujer valiente, con valores y segura de sí misma, me han enseñado que un sueño se construye a base de esfuerzo, constancia y sacrificio.

A mis hermanos Elvis y Liseth que han sido mis amigos, mi ejemplo y personas que admiro tanto. A mi tía Mersi Acuña por su apoyo absoluto y a familia por cada palabra de aliento que me brindaron en este camino. Mi amigo fiel Ricko, gracias por esperarme en la puerta de casa al regresar de la universidad, por acompañarme las noches de desvelo, por las alegrías y travesuras que me llenaron el corazón. A mi grupo de amigas quienes durante todos estos años siempre estuvieron pendientes, apoyándonos mutuamente para culminar este sueño que iniciamos juntas. A mi amiga del alma Michele, gracias por compartir este logro juntas, porque solo las dos sabemos lo que nos costó llegar aquí, gracias por darme tu mano cuando más lo necesite, por tus consejos y apoyo incondicional. Agradezco a mi persona especial quien tengo la fortuna de ocupar un lugar en su corazón.

Finalmente quiero agradecer a mi director de tesis Ing. Juan Tapia, por brindarnos sus conocimientos y guía en este proyecto, y a mis maestros por formar profesionales con valores y criterio.

Jennyfer T. Aguirre A.

Agradezco a Dios por guiarme y bendecirme en cada uno de los pasos que he dado en este camino llamado vida, agradezco poder gozar del privilegio de contar con una familia llena de amor y valores. A mis padres Martha y Mario, quienes han sido uno de los pilares más grandes para poder alcanzar este sueño, sus consejos han sido la razón más grande al momento de luchar por mis sueños, ustedes me enseñaron que con esfuerzo y dedicación los sueños se cumplen. A mí hijo Nicolás quien es el motor de mi vida y la razón más grande de mi lucha y superación, por ti soy capaz de todo, te amo negro.

A mi hermano Jorge por siempre estar a mi lado, cuidarme y darme fuerzas para no desmayar en el camino, por haber hecho lo necesario para que yo logre culminar mi meta y cumplir uno de mis sueños. A mi tía Lucy, gracias ñañita por todo el cariño, por estar siempre pendiente de mí, por sus consejos y por el apoyo incondicional que siempre he recibido de su parte, le quiero mucho. A mis abuelitos, mis tíos, primos y sobrinos; agradecida con ustedes infinitamente por sus palabras de aliento, y nunca dejarme sola.

A mí director de tesis Ing. Juan Tapia, sus conocimientos han sido de vital importancia en la consecución de este logro, a mis docentes quienes durante mi vida universitaria forjaron mi perfil profesional, a todos ellos extendiendo mi más sincero agradecimiento de respeto y consideración. A mi compañera de tesis Jenny, bebe gracias por tu valiosa amistad, eres la mejor amiga del mundo, por estar conmigo en las buenas y en las malas, te llevo siempre en mi corazón, a su familia por todo el apoyo que recibí durante la elaboración de este trabajo; les agradezco por abrirme las puertas de su hogar. A mis amigas, Karlita, Evelyn y Gaby, les agradezco por todo el tiempo que compartimos en la universidad, con lloros y risas, por prestarme su ayuda cuando más lo necesitaba, gracias, chicas este logro también es de ustedes, las quiero muchas amiguitas.

Michele A. Carrera B.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	1
Reporte de verificación de contenidos.....	2
Certificación.....	3
Responsabilidad de autoría.....	4
Autorización de Publicación	5
Dedicatoria	6
Agradecimiento.....	8
Índice de contenidos	10
Índice de tablas	13
Índice de figuras	15
Resumen.....	17
Abstract	18
Capítulo I: Generalidades	19
Antecedentes	19
Planteamiento del problema	22
Formulación del problema	25
Justificación e importancia.....	25
Objetivos	28
<i>Objetivo general</i>	28
<i>Objetivos específicos</i>	28
Hipótesis	28
Capítulo II: Marco teórico	29
Cocina	29
Cocina Tradicional.....	31
Cocina indígena.....	35

	11
<i>Características de la cocina indígena</i>	36
<i>Principales productos de la cocina indígena</i>	39
<i>Técnicas gastronómicas de la cocina indígena</i>	41
Turismo	44
Sistema turístico	46
<i>Subsistemas del sistema turístico</i>	48
Producto turístico	52
<i>Características del producto turístico</i>	53
<i>Elementos del producto turístico</i>	55
<i>Objetivo del producto turístico</i>	57
<i>Tipos de productos turísticos</i>	58
Teoría del espacio turístico	58
Rutas	61
<i>Rutas turísticas</i>	61
<i>Cualidades intrínsecas de una ruta turística</i>	62
Capítulo III: Marco metodológico	65
Enfoque de investigación	65
Modalidad de investigación	66
<i>De campo</i>	66
<i>Bibliográfica</i>	66
Niveles o tipos de investigación	66
<i>Exploratorio</i>	66
<i>Descriptivo</i>	67
Población y muestra	67
Fuentes y técnicas de recopilación de información y análisis de datos	69
<i>Técnicas para la recopilación de información</i>	69

<i>Instrumentos para la recopilación de información</i>	70
Análisis e interpretación de resultados	70
Tabulación y análisis de resultados de la encuesta	70
Resultados de entrevista	93
Capítulo IV: Propuesta	112
Fase 1: Estructuración de la ruta	115
<i>Inventario de los atractivos turísticos</i>	116
<i>Clasificación de los atractivos</i>	117
<i>Diagnóstico de la infraestructura de la zona</i>	120
<i>Ruta para la zona</i>	122
Itinerario 1 – Ruta Turística “Sacha Route Kichwa” (Ruta del Monte Kichwa)	123
Itinerario 2 – Ruta Turística “Sacha Route Waorani” (Ruta del Monte Waorani)	128
Itinerario 3 – Ruta Turística “Sacha Route Shuar” (Ruta del Monte Shuar) . ..	133
Fase 2: Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística .	138
Fase 3: Determinación de los costos y gastos de operación	140
Fase 4: Determinación de los precios y beneficios netos de operaciones	143
Conclusiones	148
Recomendaciones	150
Bibliografía	151
Anexos	166

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Ingredientes tradicionales agrícolas</i>	39
Tabla 2 <i>Ingredientes tradicionales ganaderos</i>	40
Tabla 3 <i>Características del producto turístico</i>	54
Tabla 4 <i>Características de una ruta turística</i>	63
Tabla 5 <i>Género</i>	71
Tabla 6 <i>Edad</i>	72
Tabla 7 <i>Procedencia</i>	73
Tabla 8 <i>Pregunta 1</i>	74
Tabla 9 <i>Pregunta 2</i>	75
Tabla 10 <i>Pregunta 3</i>	76
Tabla 11 <i>Pregunta 4</i>	77
Tabla 12 <i>Pregunta 5</i>	78
Tabla 13 <i>Pregunta 6</i>	79
Tabla 14 <i>Pregunta 7</i>	81
Tabla 15 <i>Pregunta 8</i>	82
Tabla 16 <i>Pregunta 9</i>	83
Tabla 17 <i>Pregunta 10</i>	84
Tabla 18 <i>Pregunta 11</i>	86
Tabla 19 <i>Pregunta 12</i>	87
Tabla 20 <i>Pregunta 13</i>	88
Tabla 21 <i>Pregunta 14</i>	89
Tabla 22 <i>Pregunta 15</i>	90
Tabla 23 <i>Pregunta 16</i>	91
Tabla 24 <i>Pregunta 17</i>	92
Tabla 25 <i>Recursos turísticos de las nacionalidades Kichwa, Waorani y Shuar</i>	116

Tabla 26 Selección de los recursos turísticos de las tres nacionalidades	118
Tabla 27 Análisis interno de la infraestructura del lugar de estudio.....	120
Tabla 28 Primera Ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.....	123
Tabla 29 Guion del itinerario para la ruta turística 1.....	125
Tabla 30 Mapeo segunda ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Waorani	128
Tabla 31 Guión de la Ruta 2 “Sacha Route Waorani” (Ruta del Monte Waorani).....	130
Tabla 32 Tercera Ruta turística para la comunidad indígena de la nacionalidad Shuar	133
Tabla 33 Guion de la ruta turística “Ruta del Monte Shuar” (Ruta del Monte Shuar).....	135
Tabla 34 Perfil del turista	137
Tabla 35 Costos fijos y variables de “Sacha route Kichwa”	140
Tabla 36 Costos fijos y variables de “Sacha route Waorani”	141
Tabla 37 Costos fijos y variables de “Sacha route Shuar”	142

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Clasificación de la Cocina Tradicional - Ecuador</i>	33
Figura 2 <i>Características principales que tiene la cocina indígena</i>	37
Figura 3 <i>Subsistema del sistema turístico</i>	51
Figura 4 <i>Elementos del producto turístico</i>	56
Figura 5 <i>Modalidades del producto turístico</i>	60
Figura 6 <i>Tipos de espacios</i>	59
Figura 7 <i>Componentes del espacio turístico</i>	60
Figura 8 <i>Género</i>	71
Figura 9 <i>Edad</i>	72
Figura 10 <i>Procedencia</i>	73
Figura 11 <i>Pregunta 1</i>	74
Figura 12 <i>Pregunta 2</i>	75
Figura 13 <i>Pregunta 3</i>	76
Figura 14 <i>Pregunta 4</i>	80
Figura 15 <i>Pregunta 5</i>	78
Figura 16 <i>Pregunta 6</i>	80
Figura 17 <i>Pregunta 7</i>	81
Figura 18 <i>Pregunta 8</i>	82
Figura 19 <i>Pregunta 9</i>	83
Figura 20 <i>Pregunta 10</i>	850
Figura 21 <i>Pregunta 11</i>	86
Figura 22 <i>Pregunta 12</i>	88
Figura 23 <i>Pregunta 13</i>	89
Figura 24 <i>Pregunta 14</i>	90
Figura 25 <i>Pregunta 15</i>	91

Figura 26 <i>Pregunta 16</i>	92
Figura 27 <i>Pregunta 17</i>	93
Figura 28 <i>Metodología del Diseño de Rutas Turísticas</i>	112
Figura 29 <i>Mapeo primera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa</i>	127
Figura 30 <i>Recorrido primera ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa</i>	127
Figura 31 <i>Mapeo de la segunda ruta turística para la comunidad indígena de la nacionalidad Waorani</i>	132
Figura 32 <i>Recorrido segunda ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa</i>	132
Figura 33 <i>Mapeo de la tercera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Shuar</i>	136
Figura 34 <i>Recorrido tercera ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa</i>	137
Figura 35 <i>Logo “Sacha Route”</i>	145
Figura 36 <i>Souvenirs de “Sacha Route”</i>	146

Resumen

El presente trabajo de titulación corresponde al estudio de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, considerándola como aquel tipo de cocina con técnicas sencillas a base de productos clásicos de las comunidades autóctonas que mantienen su propia organización tanto social, política, económica incluso legal. El objetivo de estudio fue 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. Por ende, el trabajo se sustenta en un enfoque mixto, modalidad de campo, bibliográfica, nivel exploratorio descriptivo, la técnica que se uso fue la encuesta a 198 turistas y la entrevista fue dirigida a los tres comuneros del cantón La Joya de los Sachas y a tres técnicos de la Dirección de Turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) del lugar. Entre los resultados se encuentra que al 69,70% de turistas le agrada la comida tradicional de la región Amazónica, mientras que el 33,84% menciona que el plato de su preferencia y que consume con mayor frecuencia es el Ayampaco. Finalmente, se concluyó que 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 con \$111,13 (precio de venta al público), Sacha Route Waorani con \$130,03 y Sacha Route Shuar con \$120,96, los cuales promueven la venta de un producto alimentario, desarrollando la economía local que siembra la cultura y la identidad del cantón.

Palabras claves: cocina tradicional, nacionalidades indígenas, producto turístico, rutas turísticas.

Abstract

This degree work corresponds to the study of the traditional cuisine of the indigenous nationalities, considering it as that type of cuisine with simple techniques based on classic products of the indigenous communities that maintain their own social, political, economic, and even legal organization. The objective of the study was to study the traditional cuisine of the indigenous nationalities of La Joya de los Sachas as a tourist product for the development of the province of Orellana. Therefore, the work is based on a mixed approach, bibliographic, bibliographic, descriptive exploratory level, the technique used was the survey to 198 tourists and the interview was directed to the three community members of the canton La Joya de los Sachas and three technicians of the Directorate of Tourism of the Decentralized Autonomous Governments (GAD) of the place. Among the results, 69.70% of the tourists liked the traditional food of the Amazon region, while 33.84% mentioned that the dish of their preference and most frequently consumed was Ayampaco. Finally, it was concluded that currently, there are several routes dedicated to different types of activities, but very few to traditional gastronomy, therefore, the tourism product designed is focused on the preservation and dissemination of the culinary heritage for the canton of La Joya de los Sachas, province of Orellana, The three routes Sacha Route Kichwa with \$111.13 (retail price), Sacha Route Waorani with \$130,03 and Sacha Route Shuar with \$120,96, which promote the sale of a food product, developing the local economy that sows the culture and identity of the canton.

Key words: traditional cuisine, indigenous nationalities, tourist product, tourist routes.

Capítulo I: Generalidades

En este apartado se trabaja en cuanto las generalidades del objeto de estudio, en función de los antecedentes, planteamiento y formulación del problema, justificación e importancia, definición de objetivos e hipótesis, necesarios para la indagación de la temática de estudio concerniente a la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas como producto turístico.

Antecedentes

La presente investigación aborda estudios de carácter científico que van de acuerdo con el repositorio de universidades nacionales cuya información identifica y describe 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, de forma que se refiere al objeto de estudio conforme a la literatura existente.

En tal virtud, se halló en el repositorio de la Universidad Técnica Particular de Loja, la siguiente información que pertenece a Torres Castro Tania Lorena, realizado en el año 2012 con el tema: “Investigación y puesta de valor del recurso gastronómico del Ecuador, cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana”, teniendo como objetivo principal la determinación y producción de la cocina tradicional basado en platos y bebidas del cantón, para la puesta de valor de la gastronomía nacional indígena. El trabajo se realizó con la metodología de enfoque cualitativo y cuantitativo, modalidad de campo, bibliográfico y experimental. Donde los autores llegan a la conclusión que, de acuerdo, a la información recabada el cantón de estudio posee costumbres y tradiciones, a nivel comercial los platos gastronómicos están combinados de productos naturales donde los condimentos son a base de especias locales, sin embargo, es necesario trabajar en la promoción e infraestructura para el turista nacional e internacional (Torres, 2012). Por lo tanto, el presente estudio se toma como contribución las fichas de los

nombres de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, del mencionado cantón, elaborada por la investigadora, bajo la tutela del Ing. Ludeña Reyes Alex Paúl, modelo el cual sirve de base para el levantamiento de información sobre los tipos de platos del lugar de estudio que se expone en la fase de diagnóstico situacional, a través de los componentes tipo de plato, nombre de la comida según envueltos, frituras, picadas, tortillas, entradas, caldos y sopas, colada y potajes, platos principales, asados, estofados, cosidos, secos, bebidas y postres.

Por otro lado, en el repositorio de la Universidad Tecnológica Equinoccial, se ha considerado un tema pertinente “Propuesta de caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda de la cocina ancestral de las comunidades indígenas de los cantones de la provincia de Francisco de Orellana”, realizado por Méndez Amaguaña Gabriela Katherine, en el año 2013, planteándose como objetivo general identificar las técnicas, utensilios, e ingredientes utilizados en la cocina ancestral de las comunidades indígenas de los cantones de la provincia de Orellana, para lo cual se empleó la investigación documental, de campo y bibliográfica, con método, histórico-lógico, diseño cualitativo y cuantitativo. Es así como la autora concluye que se identificaron que la provincia de Orellana posee un potencial turístico portentoso, ya que cuenta una variedad de gastronomía exótica, especialmente en aquellas comunidades donde se preservan sus saberes ancestrales (Méndez, 2013). De esta forma el proyecto investigativo contribuye a las bases teóricas para caracterizar a la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas donde se pudo conocer datos importantes como: equipamiento, utensilios ancestrales, ingredientes, productos, y técnicas de preparación ancestral.

Asimismo, en el repositorio de la Universidad Nacional de Loja se ha tomado en cuenta el trabajo de realizado por Guanuquiza Fernández, Gloria Narciza (2018) que lleva como título “Diseño del restaurante de comidas típicas “DOÑA MARY”, mediante la elaboración del plan de

negocios para impulsar el turismo gastronómico en la Parroquia Tres de Noviembre, Cantón La Joya de los Sachas, Provincia de Orellana”. El trabajo tiene como objetivo general determinar la factibilidad para la implementación del restaurante de comidas típicas en la parroquia Tres de Noviembre para impulsar el turismo gastronómico. Para lo cual, se ha considerado un estudio de tipo deductivo – inductivo, con un método estadístico de enfoque cualitativo y cuantitativo. Esto ha permitido a la autora a concluir que, en el cantón no existen estrategias adecuadas para dar a conocer los diferentes productos que ofertan los restaurantes, por lo cual, la oferta y demanda de las comidas típicas son bajas, sin embargo, recomienda que es necesario un plan de negocios para poner en marcha el fortalecimiento del turismo gastronómico (Guanuquiza, 2018). De esta manera, el trabajo permite conocer de manera directa aquellos problemas que se suscitan en el sector, evidenciando los progresos y faltas que aún están por cumplirse, y de esta manera, con ayuda del análisis de mercado desarrollado se puede tener una base de aquellas personas que se dedican a la actividad turística gastronómica. Datos que serán adaptados de forma parcial al presente proyecto de investigación.

Por consiguiente, en el repositorio de la Universidad Tecnológica Equinoccial, se ha encontrado el trabajo titulado “Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Orellana” desarrollada por Burbano Chiluisa, William Fabián. El trabajo tiene como objetivo principal diseñar una ruta gastronómica de la provincia de Orellana para el incremento del turismo gastronómico dentro de la provincia. Para lo cual, el autor ha usado un estudio de enfoque mixto, con un método deductivo-inductivo, de alcance descriptivo. Este proceso ha permitido llegar a la conclusión que, la provincia de Orellana posee un gran potencial turístico, sin embargo, su deficiente infraestructura la limita a desarrollar actividades enfocadas a la gastronomía, impidiendo la difusión y consumo de platos típicos de la zona. De esta manera, el autor recomienda que se debe implementar la ruta expuesta en su estudio, para llegar a ofertar la provincia y sus cantones, donde se trabaje en conjunto con las instituciones públicas y

privadas (Burbano, 2012). Tras el análisis de este trabajo, se identifica que será un apoyo para identificar los puntos de la ruta gastronómica, que estén enfocados al cantón La Joya de los Sachas, mismos que serán tomados como base y parte del estudio para el diseño del producto turístico enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón.

Para finalizar, en el repositorio de la Universidad Nacional de Loja se ha considerado a Analuisa Tutillo Nelly Margoth, en el año 2018, con el tema “Plan de negocios para fortalecer el turismo gastronómico en el Cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana”, quien plantea como objetivo general de esta investigación determinar la factibilidad financiera para la implementación de un restaurante de comidas típicas, en el cantón La Joya de los Sachas Provincia de Orellana; a través de elaboración de un plan de negocios, por ende, el presente trabajo fue de enfoque mixto, alcance descriptivo, con método inductivo – deductivo. En conclusión, la autora manifiesta que el sector carece de establecimientos que brinden servicios gastronómicos, por lo que es necesario darle una acogida a través de la promoción de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas (Analuisa, 2018). En efecto, el estudio contribuye al proyecto de investigación, con la matriz del programa participativo a los moradores y actores locales, que servirán para que definan a un producto turístico basado en la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, al tener características similares necesarias para adaptar al presente proyecto, evidenciando los parámetros necesarios para el aprovechamiento turístico en el lugar de estudio.

Planteamiento del problema

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO] (2020) Ecuador tiene una de las tasas más altas de desperdicio de alimentos, lo que representa una pérdida económica de 334 millones de dólares anuales, alrededor de 900 mil toneladas de alimentos al año.

Con todo, dentro de la estructura social las personas actualmente desvaloran la cocina tradicional y optan por basar su dieta alimenticia en función de aquellos platos procesados que finalmente son desperdiciados, dejando de lado las tradiciones y costumbres ancestrales, que lamentablemente poco a poco van perdiendo su identidad culinaria ya que se presencia una baja demanda en el consumo de este tipo de segmento gastronómico. (Collin, 2020)

Además, las autoridades públicas no cumplen con la función importante dentro del desarrollo de productos turísticos, se puede señalar entre sus limitantes, la ausencia de planificación del uso de las zonas designadas para el desarrollo del turismo, limitadas facilidades como la inversión directa o apoyo financiero en forma de incentivos, falta de apoyo al sector privado y a los pueblos y nacionalidades; para que lleven a cabo su cometido. (Organización Mundial del Turismo [OMT], 2022)

Por ende, la región Amazónica ha presentado constantes conflictos ya sea por la explotación petrolera, maderera y colonizaciones todos ellos producidos por intereses individualistas que han afectado el estilo de vida de los pueblos y nacionalidades que habitan en dicha zona; puesto que dependen de las soluciones que les puedan dar los poderes o autoridades del país. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial [PDyOT] de Francisco de Orellana, 2019)

En efecto, vale aclarar que las autoridades competentes de la provincia de Orellana han demostrado alta aptitud social y política por dar solución a esta conflictividad, sin embargo, el atraso es tan elevado y la regularidad burocrática tan pausada, que ni la conformidad de leyes someten las inequidades entre zona amazónica con lo demás de la nación. En todo el tiempo el exclusivo problema que se soluciona es el acceso a la rivera del flujo de agua del Río Napo para el poblado Kichwa amazónico y los pueblos étnicos Waorani junto al Parque Nacional Yasuní. (Uribe, 2022)

De hecho, la participación de todos los miembros de una nacionalidad garantiza el manejo adecuado de los recursos naturales y la valorización de su patrimonio; pero los jóvenes cada vez muestran menos inclinación de adquirir conocimientos debido al poco interés que tienen en conservar las tradiciones que los caracteriza como comunidad. (Moya, 2011)

A su vez, se va perdiendo la tradición culinaria debido a que la nueva generación son cada vez más cómodos y despreocupados; que, hasta hace algunos años, las mujeres se levantaban a la una de la mañana para preparar la guayusa y a las dos para preparar la chicha; que a esas horas la familia se despertaba y conversaba. (Washicta, 2020)

Es así como, el turismo en el cantón La Joya de los Sachas aún se encuentra en proceso de crecimiento teniendo oportunidades en expansión, pero es evidente los factores como la problemática social, la pérdida de las prácticas culinarias, la falta de compromiso en cuanto a la gestión y planificación de actividades vinculadas con el diseño de un producto turístico han sido elementos que han limitado el desarrollo de la localidad.

No obstante, preexisten proyectos enfocados al tema del turismo en general y la gastronomía, sin embargo, no han sido centrados y no son suficientes para poder ejecutarlos, y en esta parte se integran las instituciones gubernamentales de la provincia, quienes han dado caso omiso al número de proyectos vinculados a las costumbres y tradiciones. Por otro lado, se ha evidenciado que no existen proyectos en torno al cuidado del patrimonio y de la cocina tradicional, lo que limita al desarrollo del territorio.

Por consiguiente, en la provincia de Orellana se ha demostrado con el pasar del tiempo que solo las personas mayores demuestran la herencia culinaria de las nacionalidades; por otra parte, el desinterés de los jóvenes puede generar que se pierdan los valores culturales por completo en el sector, así como el inadecuado aprovechamiento del recurso turístico culinario que genera el desgaste de la riqueza cultural.

Tal es el caso del cantón La Joya de los Sachas, donde se ha evidenciado la falta de contribución a la protección y rescate del patrimonio natural como cultural de las nacionalidades a través de sus habitantes, es decir, la población del cantón no conoce cuáles son las fortalezas y debilidades al fomentar netamente el turismo; dejando de lado ámbitos vinculados con la gestión de las actividades relacionadas con la cocina tradicional como producto turístico, para el progreso económico, social y cultural del cantón.

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. (Rivera, 2020)

Seguido, el cantón La Joya de los Sachas se encuentra en la provincia de Orellana, ubicado en la región Amazónica, cuenta con una parroquia urbana y ocho rurales, su clima es húmedo tropical, manteniendo un promedio de entre los 18 a 34°C; dentro de su área geográfica se encuentran tres nacionalidades indígenas: Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar, las cuales son parte del objeto de estudio de la presente investigación. El cantón en la actualidad vive un proceso acelerado de grandes transformaciones en los ámbitos, económico,

medio ambiental y turístico. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal [GADM] del Cantón La Joya de los Sachas, 2022)

Además, la localidad es caracterizada por su importancia culinaria, su potencial turístico está cimentado en una serie de conocimientos, prácticas, técnicas, y las significaciones asociadas a la preparación y consumo de los alimentos tradicionales que han sido heredadas de generación en generación. El papel de la gastronomía es importante para el desarrollo del turismo porque las experiencias de comer la comida local se asocian tradicionalmente con los lugares visitados. (Barrera, 2021)

Por ello, 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, quienes obtiene beneficios económicos, y pueden desarrollarse en el ámbito turístico, en segundo lugar las ocho parroquias rurales que conforman el cantón La Joya de los Sachas: Rumipamba, Tres de Noviembre, Lago San Pedro, Enokanqui, San Carlos, Unión Milagreña, San Sebastián del Coca y Pompeya, que se beneficiaran por el trabajo mancomunado

Además, entre las nacionalidades indígenas, las parroquias del cantón y el ente gubernamental, con la finalidad de fomentar su patrimonio alimentario, contribuyen al desarrollo turístico de todo el sector. Finalmente, los turistas, quienes tienen la oportunidad de conocer la cocina tradicional indígena, que cumple un rol importante no solo por la acción de alimentar durante la experiencia turística, sino también por la propia experiencia gastronómica al conocer el conjunto de procedimientos, técnicas, elementos y materiales.

En definitiva, la indagación es factible ya que no existe un estudio previo de la cocina tradicional indígena, por ello se cuenta con el aval de la Dirección de Gestión Turística y Fomento Económico Local de Orellana y la Jefatura de Turismo del Gobierno Autónomo

Descentralizado Municipal del Cantón La Joya de los Sachas; basada en la documentación que aportan estos entes, se tiene un amparo en cuanto a información, disposición y factibilidad de la realización del proyecto. Permitiendo la incorporación de un nuevo producto turístico para impulsar los conocimientos culinarios de las nacionalidades indígenas, de esta manera se ayuda al desarrollo del turismo local.

Ante lo mencionado, el estudio se sustenta a partir de la Metodología del Diseño de Rutas Turísticas de Espín (2017) ya que permite determinar la situación actual del territorio, que incluye, el análisis y la conceptualización del diseño del producto turístico; a su vez se utiliza la metodología de diseño y operación de productos agroturísticos, mismos que sirve de apoyo en la propuesta de diseño del producto turístico para el cantón La Joya de los Sachas. Los cuales se desarrollan a lo largo del estudio con el propósito de entender la cultura alimentaria, como el conjunto de representaciones, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que han sido compartidas dentro de la cultura.

En este sentido, el estudio tiene como propósito el diseño de un producto turístico tomando como objeto de estudio la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas, la misma que resulta importante ya que permite fomentar e intensificar la difusión de la cultura, puesto que la cocina se ha convertido en un factor clave para la atracción de viajeros hacia los destinos turísticos.

En cuanto a lo abordado con anterioridad, se evidencia la necesidad de impulsar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas como producto turístico, identificando tres factores fundamentales para ser conformado como tal; el factor vivencial, emocional y físico; de esta manera asegurar el desarrollo, protección, preservación y conservación de la herencia culinaria.

Objetivos

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, 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.

Hipótesis

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

Capítulo II: Marco teórico

En este capítulo se cimienta las bases teóricas de las variables establecidas como son cocina tradicional y producto turístico para el sustento de la investigación, con el fin de comprender el objeto de estudio.

Cocina

Los primeros vestigios de preparación de alimentos con utensilios se remontan a 1,5 millones de años y se encontraron en Kenia. Pero sólo con el descubrimiento del fuego por parte del Homo Erectus comenzó la historia de la cocina (Mata & Miren, 2020). Desde el simple asado a la leña hasta el trabajo de precisión de la cocina, la historia de las artes culinarias ha recorrido un largo camino. Por ello, Bravo (2020) afirma que, a lo largo del tiempo, el arte de la cocina se ha ido refinando cada vez más, hasta culminar en el nacimiento de la alta cocina en el siglo XIX. Y hoy en día, la cocina es una verdadera tendencia y varios conceptos gastronómicos florecen en todo el mundo.

En este sentido, al principio, la cocina se limitaba a la parrilla, la cocción en cenizas calientes y el asado. La cocción en el sentido clásico (calentamiento en un líquido) se realizaba primero en agujeros excavados en la tierra y en recipientes naturales, como caparazones de tortuga, conchas o cáscaras de huevo de avestruz. Más tarde, se utilizaron recipientes moldeados y con forma. Los platos también se cocinaban en el fuego, y ciertos alimentos, como la carne y las verduras, se colgaban en pieles de animales o cueros (Restrepo, 2020).

De acuerdo con Laudan (2020) a partir del período Neolítico, el hombre se hizo sedentario y comenzó a desarrollarse una cocina regional. En el caso de la cocina egipcia fue adoptada en Grecia y refinada. Sin embargo, ya en la Edad Media y el Renacimiento, el gran

arte de la cocina estuvo conformada por platos sencillos elaborados con ingredientes regionales. Como resultado, se crearon cada vez más platos regionales. Por consiguiente, la cocina tradicional es una larga progresión de descubrimientos y de transmisión de conocimientos. Ha arraigado a lo largo del tiempo en los terruños, fruto de unas condiciones geográficas y culturales específicas.

Es así que, desde la sabiduría antigua hasta la ciencia y la tecnología moderna, la cocina se ha establecido desde una larga historia a nivel global y se ha ganado una reputación mundial por su sofisticación. Los alimentos y la cocina exhiben la cultura, el arte y la realidad de un país, desempeñando un papel esencial en la vida cotidiana de las personas. (Acle, 2020)

De esta manera, la cocina ha sido durante mucho tiempo un arte creativo e individualizado por la variedad y las combinaciones de alimentos que se sirven en cada comida. Los estilos de comida también difieren según la región, por lo que se ha establecido un patrón alimentario específico en cada territorio. La comida, por tanto, desempeña un papel único en la sociedad y es importante para la vida cotidiana de la gente. (Vega, 2020)

A su vez, Herrera (2019) considera que la cocina es un lugar de transformación donde la comida, disfrazada por la preparación y la presentación, requiere a menudo la presencia del fuego, que el cocinero dispone entre sus habilidades satisface la necesidad para el bienestar de la humanidad.

En este contexto de acuerdo con los autores anteriormente mencionados la cocina es un lugar donde se requiere de mucho mantenimiento y un excelente cuidado diario para mantenerla en las mejores condiciones posibles, ya que, es la habitación que más se desgasta porque tiene una de las funciones más importantes de la vida como es preparar la comida. Por ello, es el lugar donde se toman las decisiones más importantes y donde, además de hablar y conversar, se prepara los alimentos del día y del cuerpo. Además, se puede afirmar que la

cocina debe responder a las necesidades de funcionalidad, siendo cómoda y práctica para las personas. A veces, una cocina mal diseñada puede causar tantas dificultades en las tareas diarias que puede resultar bastante complicado.

Cocina Tradicional

La cocina tradicional, a pesar de su ambigüedad, pone de relieve su origen ancestral, que le confiere su simbolismo. Ausente de la práctica por las exigencias materiales de su realización, la cocina tradicional se encuentra en el discurso de los gastrónomos (sus inventores) y de las amas de casa, quienes desempeñan el papel frente a la cocina actual y, como tal, puede descifrarse ideológicamente. (Curvelo, 2019)

En la actualidad, la cocina tradicional engloba ideas de autenticidad y naturalidad, abundancia, un trabajo manual revalorizado y una vuelta a las raíces. No tiene nada que ver con la realidad que los historiadores han redescubierto, dado que, tiene poco que ver con la verdadera cocina rural. Este tipo de cocina ha sido creado por los pueblos y para los pueblos, y fueron ellos quienes lo difundieron en respuesta a sus propias necesidades. (Nasimba y Guanoluisa, 2018)

En consecuencia, en términos de restauración, la cocina tradicional es la elaboración de platos acordes con la producción agrícola, y por tanto con la tradición culinaria, de un valle, una región, un territorio, comunidad o un país, que consiste en preparar los productos alimenticios locales y de temporada correspondientes a ese lugar en las llamadas recetas clásicas de mayor o menor complejidad. Además, la cocina tradicional significa que todas las operaciones desde la recepción de la materia prima hasta el servicio en la mesa se realizan en una unidad de tiempo, lugar y acción. (Benítez, 2017)

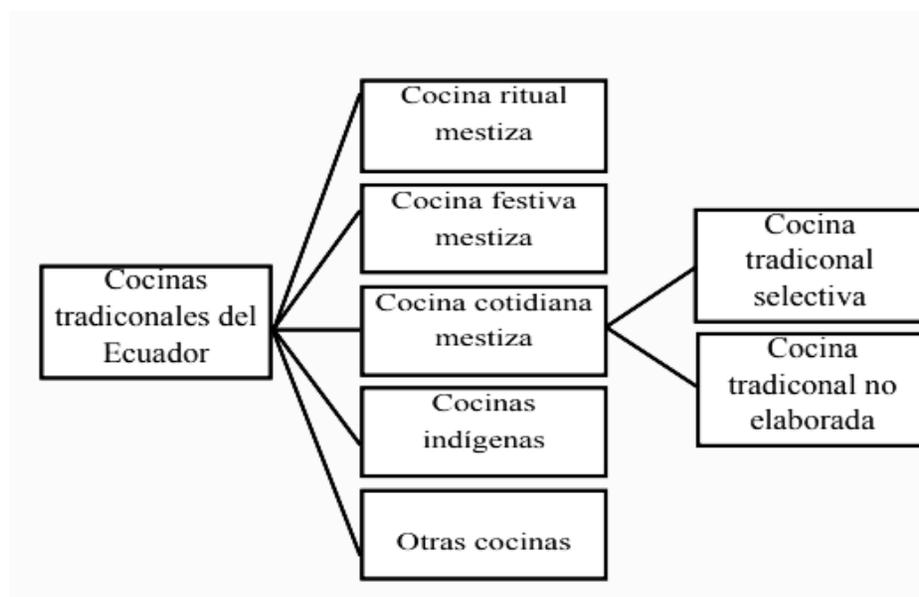
Por lo tanto, la cocina tradicional ha acaparado las técnicas e ingredientes antes reservados a la "alta gastronomía", a su vez reservada al mercado turístico internacional. Se ha convertido en una forma de arte mediante la gastronomía de las cocinas locales. Asimismo, ha adquirido una dimensión política a través de los chefs que, utilizando ingredientes y conocimientos locales, han hecho campaña por la preservación de la cocina tradicional. (Tapia, 2017)

En este sentido, esta cocina pertenece, tanto al pasado como al presente porque se reinventa constantemente a medida que la cultura material e inmaterial de una comunidad da lugar a nuevas representaciones y prácticas culinarias.

De hecho, la llamada valorización de la tradición no preserva necesariamente la cocina regional. Considerado como una mera variación local de un modelo único y dominante, se contamina a cambio y se convierte en una entidad híbrida. De este modo, la cocina tradicional pierde su valor añadido simbólico, lo que la mantiene en un rango inferior en una jerarquía que la globalización parece perpetuar. Finalmente, se alude que, la cocina tradicional se ha reinterpretado a la luz de un nuevo modelo internacional, dando como resultado una gastronomía regional innovadora, a pesar de la tradición de la que sigue dependiendo.

Figura 1

Clasificación de la Cocina Tradicional - Ecuador



Nota. La figura muestra la clasificación de la Cocina Tradicional en el Ecuador. Tomado de Pazos (2011)

- **Cocina ritual mestiza:** Esta tipología de cocina se realiza principalmente en un contexto religioso, dado que, la cocina cotidiana como la ceremonial son la expresión de una relación con los elementos de la naturaleza y la divinidad, en particular a través de los muertos, percibidos como fuentes de abundancia y fertilidad. La cocina, junto con los rituales, contribuye al equilibrio adecuado de las fuerzas naturales y al ciclo de la lluvia, el maíz y la vida humana (Katz., 2019).
- **Cocina festiva mestiza:** Para Dzib et al., (2019) la cocina festiva mestiza está presente en todas las celebraciones civiles, en el ciclo de la vida y especialmente en las fiestas patronales que involucran a toda la comunidad mestiza, donde se incluyen productos y alimentos representativos de un territorio. A nivel general, la cocina ha cambiado profundamente las actividades

locales y ha tenido un impacto en los hábitos alimenticios. Sin embargo, los alimentos festivos son los que menos han cambiado.

- **Cocina cotidiana mestiza:** La cocina cotidiana de los mestizos se basaba principalmente en el uso de productos como el trigo, carnes, azúcar, maíz, entre otros productos sofisticados a la época del siglo XVII; de esta manera, el grupo que se encargaba de elaborar los platillos eran las mujeres nativas, quienes aplicaban técnicas de su origen para producir una cocina mestiza, satisfaciendo a los en ese entonces sus patronos (Vinza, 2021).
 - **Cocina tradicional selectiva:** La cocina tradicional selectiva es conocida por su refinamiento y autenticidad, aunque ha tardado mucho tiempo en ganarse su reconocimiento de los aficionados a la gastronomía, sigue evolucionando lentamente hasta alcanzar la perfección. Esta tipología de cocina es un arte en el que la autenticidad y la artesanía contribuyen al sabor de los platos tradicionales (Hernández & Dancausa, 2018).
 - **Cocina tradicional no elaborada:** Este tipo de cocina de acuerdo con Pazos (2011) se prepara recetas no complejas, mismas que adquieren una forma única, ya que al igual que otras utilizan diferentes técnicas culinarias adecuadas; además, esta cocina realiza sus platillos en un tiempo corto y sin muchos procedimientos. Uno de los ejemplos claros que pone el autor es la sopa de fideo.
- **Cocinas indígenas:** Esta cocina desentierra no sólo la cultura de un territorio, sino también sus orígenes, donde las referencias culturales difieren de un país a otro, y aunque se mencione el mismo producto, se evoca en el imaginario colectivo según su realidad representativa. (Ruíz, 2020)

Frente a la clasificación de la cocina tradicional, se puede afirmar que cualquiera que sea el tipo de cocina que se aplique, todo cocinero debe conocer y dominar las técnicas culinarias de una manera adecuada, ya que, en la gastronomía se evidencia la cultura para hacer de la buena comida un interés común. Por ello, hay que tener en cuenta que es un arte y tiene un vínculo con lo artístico, además, el arte de la cocina ha inspirado durante mucho tiempo atrás, generando diferentes tipologías como las ya mencionadas. Todas con sus particularidades específicas y bien definidas.

Cocina indígena

La misión de una colonización se cumple mediante la expansión de las prácticas alimentarias, que pronto excluyen por completo las de los pueblos aborígenes. Estas nuevas prácticas sustituyen a la cocina indígena, ya que se considera primitiva. De esta manera, la descripción de los alimentos indígenas no es neutral, ya que, al comparar la cocina indígena con otra como la francesa, el autor trata de destacar la superioridad de la cultura francesa sobre la de los habitantes locales. Partiendo del principio de la universalidad de los valores y las prácticas europeas, el autor llegó rápidamente a la conclusión de que un indígena que todavía vive en un estado primitivo debe ser reeducado, incluso en materia de cocina.

(Arellano, 2020)

Sin embargo, la gastronomía y los modales en la mesa son claramente específicos de una cultura y, como tal, es un ambiente donde rememora tanto el conjunto de rasgos culturales específicos de un grupo étnico como el sentido de pertenencia de un individuo a un grupo.

(Paucarmayta, 2018)

De esta manera, la referencia cultural asociada a la cocina indígena desentierra no sólo la cultura de acogida, sino también sus orígenes, donde las referencias culturales difieren, en

efecto, de un país a otro, y aunque se mencione el mismo producto, se evoca en el imaginario colectivo según su realidad representativa. (Ruíz, 2020)

Desde una perspectiva más ancestral de acuerdo a los autores citados, la cocina indígena se deriva de la cosmovisión andina, de los pueblos originarios o de la Pachamama, misma que es un símbolo y sostén de todo el pueblo, puesto que, la naturaleza es la que brinda los productos para que se puedan transformar en alimentos comestibles de las personas. A su vez, los productos no se consumen como antes y se ha perdido su consumo, sabiendo que tienen valores nutricionales. De forma que, la cocina indígena en la actualidad trata de fomentar y rescatar las comidas autóctonas típicas de las comunidades, porque es muy saludable e importante conservar la alimentación, conllevando a mantener la identidad cultural.

Características de la cocina indígena

La cocina incluye todas las cocinas y prácticas alimentarias de los pueblos indígenas, estos pueblos son contemporáneos que conservan una cultura diversa de alimentos tradicionales, así como la adición de algunos alimentos posteriores al contacto que se han convertido en habituales e incluso emblemáticos de las reuniones sociales actuales de los nativos americanos. (Sanz, 2016)

De hecho, Utrera (2021) manifiesta que uno de los alimentos son el pan de maíz, el pavo, patos, los arándanos, el maíz, fréjol, papas, entre otros productos han sido adoptados en la cocina de la población actual desde las culturas nativas.

Por ello, entre las características principales que tiene la cocina indígena se pueden enumerar las siguientes:

Figura 2

Características principales que tiene la cocina indígena



Nota. La figura representa las características principales que tiene la cocina indígena. Tomado de Utrera (2021).

A partir de la descripción otorgada, la cocina indígena integra otras tipologías, que se basan en las siguientes:

La cocina medicinal

Este tipo de cocina, ya no se trata de una combinación de alimentos y medicina tradicional, sino de un estilo puro de cocina que combina ingredientes como plantas y semillas medicinales con alimentos (carne, vegetales, verduras, entre otras) (Pueer & Beltrán, 2019). Bajo esta afirmación, existen varias categorías de alimentos que se utilizan para la buena salud y en función de su finalidad, la cocina medicinal puede clasificarse en 4 categorías:

- La cocina de protección de la salud refuerza las cualidades nutricionales para una buena salud orgánica
- La cocina preventiva refuerza la resistencia del organismo

- Cocina curativa utilizada para la recuperación de enfermedades
- Cocina terapéutica utilizada para patologías específicas (Pueer & Beltrán, 2019)

La cocina nutricional

Es una cocina que permite poner en marcha de forma sencilla los fundamentos de una dieta saludable: más frutas y verduras, menos azúcar, más aceites vegetales buenos, menos grasas malas, menos proteínas animales, más cereales y legumbres, etc. Una cocina nutricional se basa en las siguientes reglas: pocas grasas saturadas, una buena dosis de proteínas, fibra en forma de muchas verduras y frutas verdes. Variación y equilibrio nutricional en los platos son las palabras clave de la dietética (Ruiz, 2019).

Pero de acuerdo con Sandoval y Ruiz (2018) esto no significa necesariamente privarse de ciertos alimentos, sino reducir las cantidades o cocinarlos de forma diferente. De esta manera, la cocina nutricional es una noción cualitativa más no cuantitativa. En determinados casos, cuando este tipo de cocina no cubre todas las necesidades, o cuando el organismo está debilitado (enfermedad, época de frío, actividad física o intelectual más intensa...), se puede acoger a:

- Vitaminas
- Alicamentos: alimentos que contienen más probióticos u omega 3
- Complementos alimenticios.

La cocina religiosa

El judaísmo, el cristianismo y el islam son las tres principales religiones monoteístas del mundo y cada uno tiene sus propias características espirituales, costumbres y cultura. Para rendir homenaje a su benefactor, los seguidores han inventado un método bastante

interesante: la comunión culinaria. En estos tipos de cultura, la comida es como una ofrenda a uno mismo, a su familia, pero también a sus parientes y amigos (Domènech & Lema, 2020)s.

Por ello, en este tipo de cocina es algo para mirar, meditar y comer. Es el arte culinario que consiste en dar memoria a lo efímero, en transformar los productos que vienen de los vivos, para los vivos. De hecho, adquiere una forma de espiritualidad, ya que de lo contrario reduciría la gastronomía a un plato sin sentido (Pérez J. , 2021). En cuanto al aspecto espiritual de la cocina, existe la presencia de meditarla y mirarla mientras se prepara un plato.

Principales productos de la cocina indígena

Con una gran cantidad de ingredientes locales, sabores tradicionales reinventados y fusión, la cocina indígena está transformando el panorama culinario. Por ello, las empresas culinarias aborígenes ofrecen platos enraizados en las tradiciones de sus comunidades, contribuyendo a la economía local y al renacimiento aborígen. (Vargas, 2019)

Es así como, Paucar (2020) menciona que se utilizan diversos ingredientes tradicionales para crear experiencias culinarias que cuentan una historia, y entre aquellos productos se encuentran:

Tabla 1

Ingredientes tradicionales agrícolas

Nombre común	Nombre científico	Aporte
Papa	<i>Solanum tuberosum</i>	Es un alimento que aporta micronutrientes al cuerpo, entre ellos puede ser el calcio, fósforo, vitamina C y el hierro.
Mashua	<i>Tropaeolum tuberosum</i>	Es un tubérculo que contribuye a las dolencias renales, así como a prevenir las células cancerígenas.
Mellico	<i>Ullucus tuberosus</i>	Este tubérculo ayuda a contribuir con agua al cuerpo, así como la proteína, minerales, potasio y hierro.

Nombre común	Nombre científico	Aporte
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>	Es un alimento que contiene alto grado de proteína, y aporta con fibra y antioxidantes en el cuerpo humano.
Camote	<i>Ipomoea batatas</i>	Contiene gran cantidad de carbohidratos, lípidos, así como vitamina A y C. este alimento aporta a combatir el cáncer.
Jícama	<i>Pachyrhizus erosus</i>	Es un producto que contiene algo grado de vitamina C, fósforo, hierro y calcio, contribuyendo a disminuir la presión arterial.
Zanahoria blanca	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	Es un alimento rico en vitamina C y B, y puede contribuir al aumento de las defensas de cuerpo.
Quinua	<i>Chenopodium quinoa</i>	La quinua puede contribuir con nutrientes al cuerpo humano, así como hierro, potasio, magnesio y cinc.
Amaranto	<i>Amaranthus</i>	Es un alimento que contiene mucha fibra para las personas que sufren de estreñimiento, además, ayuda a regular la circulación de los alimentos en los intestinos.
Chocho	<i>Lupinus mutabilis</i>	Es un alimento que controla el calcio en el cuerpo y el sistema óseo, además, brinda aminoácidos como lisina y leucina.
Habas	<i>Vicia faba</i>	Las habas brindan proteína al cuerpo, así como hierro y potasio, favoreciendo al cuerpo humano y al sistema nervioso.
Zapallo	<i>Cucúrbita máxima</i>	Es un alimento que brinda manganeso y vitamina C, así como cobre, fósforo y potasio al cuerpo.
Sambo	<i>Cucurbita ficifolia</i>	Es un alimento que brinda carbohidratos y proteínas, además, no posee grasa, y contiene vitamina A y B.
Maíz	<i>Zea mays</i>	Este producto aporta con energía y antioxidantes al cuerpo, así como gluten que es un complemento importante en un alimento.

Nota. La tabla muestra los ingredientes tradicionales agrícolas que se dan en el Ecuador.

Tabla 2

Ingredientes tradicionales ganaderos

Nombre común	Nombre científico	Aporte
Cuyes	<i>Cavia porcellus</i>	Son animales que aportan con minerales, calcio, hierro y sobre todo con proteínas al cuerpo humano.

Nombre común	Nombre científico	Aporte
Vacas	<i>Bos Taurus</i>	Estos animales son quienes aportan al cuerpo con proteína, calcio y minerales, además, ayudan a fabricar vestimenta o productos de cuero.
Cerdos	<i>Sus scrofa domesticus</i>	Aportan con mucha proteína, hierro y zinc, además, de vitamina B y B12.
Borregos	<i>Ovis aries</i>	Estos animales aportan con proteína y vitaminas, además, son animales que ayudan lana para productos textiles.
Conejos	<i>Oryctolagus cuniculus</i>	Aportan con vitamina del grupo B, así como el hierro, cinc y potasio, contribuyendo a la buena digestión.
Pavos	<i>Meleagris gallopavo f. domestica</i>	Son aves que aportan con gran cantidad de proteína, vitamina y minerales al cuerpo humano.
Gallinas	<i>Gallus domesticus</i>	De igual manera, son aves que aportan con gran contenido de fósforo, hierro y niacina. Se obtiene, además, huevos y carne.
Patos	<i>Ana platyrnchos domesticus</i>	Son aves que aportan con gran contenido de fósforo, hierro y vitamina del grupo B. Se obtiene, además, huevos y carne.

Nota. La tabla muestra los ingredientes tradicionales ganaderos del Ecuador.

Técnicas gastronómicas de la cocina indígena

La comida y la cocina de los indígenas se reconocen por el uso de ingredientes alimentarios domésticos y silvestres autóctonos. Y para transformarlos en alimento se ha hecho uso de rampas, jengibre silvestre, lechuga de los mineros y bayas de enebro puede aportar sabores sutiles a diversos platos. (López, 2019)

Sin embargo, para que los productos recolectados en el campo sean procesados o preparados de forma adecuada, los pueblos aborígenes han aplicado diferentes técnicas para innovar los procesos, así como el manejo de buenas prácticas alimenticias, aquellas técnicas de cocina aborígenes evocan la simplicidad centrados en la nutrición y distintos sabores.

Para Cruz (2019) asegura que este tipo de cocina se define como una combinación de técnicas antiguas y técnicas modernas, combinando antiguos métodos de conservación de los

alimentos secado, ahumado, fermentación con las técnicas y tendencias actuales, entre estas técnicas se pueden mencionar las siguientes:

- **Técnicas primitivas**

Congelar: Esparcir las papas pequeñas sobre el terreno cubierto de paja por tres noches. Posterior se los recogía luego del sereno para exprimirlas y servir las. De acuerdo con Cruz (2019) el uso del frío para conservar los alimentos se remonta a la prehistoria, en aquella época, la nieve y el hielo se utilizaban para conservar los productos de la caza. Esta técnica era una de las más utilizadas para poder conservar un buen tiempo los alimentos, especialmente las carnes de animales como vacas, cerdos, gallinas y patos.

Asoleo: Productos como la oca, camote, mashua y jícama, se los colocaba al sol para que sean más fáciles de cocinar y preparar. Según Unigarro (Unigarro, 2010) esta técnica se basa en secar al sol algunos productos, sean estos para aumentar su sabor como endulzar la oca o para eliminar la humedad de los alimentos, o por el contrario para alargar su conservación y que sea adecuado al momento de la preparación y consumo.

Técnicas de conservación y secado: El hombre siempre ha buscado formas de conservar los alimentos para asegurar su supervivencia en tiempos de escasez. A los primeros métodos sencillos de conservación (secado) siguieron las técnicas adecuadas para su conservación (Par, 2017). Por ello, se incluyen dos técnicas: Secado de los granos que consiste en almacenar el maíz en canastas o tinajas grandes; con el fin de impedir la germinación de las semillas, el crecimiento bacteriano y reduce las condiciones para el desarrollo de los insectos. Sin embargo, el secado también puede ser pasivo y tener lugar con la ayuda del sol y el viento, ya sea al aire libre o bajo techo (Carchi & Espinoza, 2022).

En el caso de la técnica de ahumado y salado, hace referencia a colocar la carne deshidratada con sal cerca de la tulpa o fogón para mantenerlas secas. El proceso de salazón comenzaba con la limpieza de la carne. A continuación, la carne (o el pescado) se secaba, se ahumaba exponiéndola al humo de la leña y se salaba. (Unigarro, 2010).

De esta manera, la técnica de conservación y secado de los productos ha sido adecuado a la época en la cual no existían instrumentos o artefactos en las cuales guardarlos para que no se deterioren. En tal virtud, en el caso del secado el único elemento a ser utilizado ha sido el sol, como fuente de luz para que los granos sean totalmente secos y así conservarlos hasta cuando se desee cocinarlo. Por otro lado, en la técnica de salado, la población antigua se han ingeniado una manera de conservar principalmente sus carnes, que es uno de los alimentos que se dañan y percuden rápidamente. Por ello, han hecho uso del calor y humo de una tulpa, en la cual la carne al ser salada totalmente puede conservarse por días sin estropearse.

- **Técnicas prehispánicas (período agrícola)**

Técnicas de cocción: Incluyen tres técnicas como: Hervir (mote, chicha); asar y hornear (Fogones o tulpas); y tostar (quinua, cebada, maíz, pepa de sambo). Para Mulumba (2021) la técnica de cocción ya en el tiempo prehispánico se lo realizaba a través de instrumentos como parrillas, ollas de barro, pailas, tinajas, entre otros, mismos que permitían una cocción adecuada, impidiendo el ingreso de insectos a la comida.

Técnica de fermentación de las bebidas: Un ejemplo claro es la chicha de Jora, que es la bebida no destilada del maíz, hasta que se concentre una fermentación. Esta técnica de acuerdo con Sarango y Yanchapanta (2019) es muy utilizada para que una bebida tenga un sabor picante y sean ingerido como una bebida alcohólica de menor grado. Además, la técnica se lo realiza a través de tinajas grandes donde no puede darle el sol.

Turismo

El turismo es uno de los temas más importantes para las sociedades contemporáneas por su presencia masiva en prácticas y espacios y su papel en los procesos de urbanización global. En este sentido, el cambio de ubicación, la duración de la estancia y los motivos de esta, son las tres características del turismo, mismas que determinan sus formas, la clasificación de los turistas y la distribución de las pernoctaciones. (Sancho, 2019)

Sobre esta base, se distingue entre turismo interno, turismo extranjero (con cruce de fronteras) y motivos y la medición del impacto, generalmente económico, se basa en las pernoctaciones. La Cuenta Satélite del Turismo (CST) es una primera respuesta y un paso hacia la medición de esta actividad productiva particular y de gran crecimiento, menos arraigada en el paisaje industrial y económico que la industria manufacturera, y cuya imagen adolece de tener como preocupaciones principales las vacaciones, el ocio y los viajes. (Ingarra, 2020)

En tal virtud, el turismo es un conjunto de industrias como el transporte, el alojamiento, la restauración, el ocio, el entretenimiento, el deporte y las empresas de viajes. Por tanto, no es una industria tradicional y su medición es difícil. La definición fue desarrollada para medir estos sectores económicos particulares que no se definen como industrias en las cuentas nacionales.

Y de acuerdo con la OMT [Organización Mundial del Turismo] (2022) son:

“Actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno natural por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos”.

Por consiguiente, la OMT (2022) propone la siguiente clasificación de motivos de visita:

- Ocio, relajación y vacaciones;
- Visitas a familiares y amigos;
- Razones empresariales y profesionales;
- Tratamiento médico;
- Religión y peregrinación;
- Otros.

Por lo tanto, el turismo, se define por el consumidor, es decir, el visitante o viajero, que adquiere tanto bienes y servicios turísticos como no turísticos. Consecuentemente, para la Cuenta Satélite del Turismo (CST), se trata esencialmente de vincular la compra a los bienes y servicios que constituyen la oferta turística de un país. Además, para los países receptores, el buen turismo diversifica sus clientes y actividades y, al mismo tiempo, contribuye a la poli actividad. (Molina, 1991)

Adicionalmente, se puede afirmar que, el turismo es el sector en el que más se aplica con aspiración en términos de crecimiento porcentual del número de viajeros, de crecimiento de los índices de ocupación, de los índices de reserva y de la facturación en cualquier empresa dedicada a la actividad turística. Sin embargo, depende en gran medida de factores externos como la cobertura mediática de acontecimientos, como las pandemias, factores climáticos, ambientales, entre otros.

Además, la necesidad del turismo es más frágil, más fluctuante en su traducción al consumo, más volátil en sus aspiraciones, más fragmentada en su demanda de personalización, porque el turismo es un sector económico muy específico. Y existen otros factores en juego, respaldados por el hecho de que el turismo es también una cuestión de sentimiento y experiencia.

Las actividades realizadas por los turistas incluyen la compra de un conjunto de bienes y servicios cuyo valor comercial constituye el "gasto turístico". Estas actividades pueden diferir de las actividades normales realizadas en la residencia permanente del turista o, si son similares, su frecuencia o intensidad pueden ser diferentes (Loor, Alemán, & Pérez, 2018). Por ello, el turismo tiene un impacto en la economía, en el entorno natural, en el entorno construido, en la población local del destino y en los propios turistas.

A modo de conclusión el turismo se define internacionalmente como la actividad de las personas que viajan y permanecen en lugares fuera de su entorno habitual durante menos de un año completo, con fines de ocio, negocios y otros no relacionados con la actividad por la que reciben una remuneración del lugar visitado. Asimismo, para Sancho (2019) el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que implica el desplazamiento de personas a países o ciudades distintos de su lugar de residencia por motivos personales o profesionales.

Sistema turístico

Un sistema turístico sintetiza un conjunto específico e históricamente procedido de prácticas, actores y lugares turísticos. A su vez, está dotado de un cierto grado de autonomía, por lo que informa los lugares y las prácticas turísticas según las normas vigentes. (Centomo, 2009)

El sistema turístico es un sistema abierto debido a su relación con el medio ambiente externo (entorno). Cuando un sistema turístico está fuertemente influenciado por el entorno externo que lo rodea, pero influye en este entorno por sí mismo, podemos hablar de inputs (entradas, virtualmente la influencia de sistemas superiores) o, outputs (salidas, virtualmente la influencia en sistemas superiores).

Asimismo, de acuerdo con Manzanillo (2014) el sistema turístico puede considerarse sin duda un elemento de desarrollo específico en las ciudades pequeñas, medianas o grandes mediante los atractivos turísticos que existen en cada una de ellas.

De hecho, el sistema turístico no sólo da lugar a nuevos lugares de tipo turístico, sino que también invierte y transforma los lugares urbanos ya constituidos que son las ciudades. Por lo tanto, aquí se considera la urbanización de las ciudades por el turismo. Además, el sistema turístico resume un conjunto específico de prácticas, actores y lugares turísticos. Y está dotado de un cierto grado de autonomía, por lo que los lugares y las prácticas turísticas se rigen por las normas vigentes.

Por otro lado, un sistema turístico se define como un conjunto diversificado de unidades de producción turística geográficamente cercanas que interactúan entre sí con intensidades variables en función de la competencia y/o complementariedad de su producción. Para ello, la aplicación de medidas de organización de las actividades turísticas en las zonas rurales o urbanas debe respetar los criterios de desarrollo sostenible basándose en la experiencia de un cierto número de operaciones piloto que han demostrado su eficacia. (Molina, 1991)

De esta manera, es la medida en que los servicios turísticos implican generalmente a varios actores que ofrecen productos complementarios, reduce la eficacia de un enfoque aislado en favor de la legibilidad y la fiabilidad de la oferta. Así, el sistema turístico ha inducido una verdadera transferencia de urbanidad, provocando una expansión del sistema urbano. Esta última ya no se compone únicamente de ciudades ya sean portuarias, administrativas, comerciales, industriales o capitales según la tipología actual sino también de centros turísticos.

Subsistemas del sistema turístico

Por ende, a continuación, de acuerdo con Blanco (2008) se presenta los subsistemas del sistema turístico de manera general:

- Demanda turística

La demanda turística se define simplemente como el conjunto de comportamientos, formas de hacer las cosas, normas y valores que guían consciente o inconscientemente a los turistas y visitantes a consumir los servicios de la actividad turística. La demanda turística es la base de todas las decisiones de política económica relacionadas con el turismo. La importancia de la previsión en la planificación de políticas está bien documentada, y se hace hincapié en la necesidad de realizar previsiones precisas de la demanda turística. (Blanco, 2008)

La demanda turística es la piedra angular de toda la industria turística, ya que todas las decisiones empresariales relacionadas con el turismo se basan en ella. De esta manera, se puede afirmar que, el éxito de muchas empresas depende en gran medida o totalmente del estado de la demanda turística y el fracaso de la gestión se debe a menudo a la incapacidad de satisfacer la demanda del mercado. Por ello, es importante, sobre todo para la oferta del sector turístico y para el desarrollo sostenible y competitivo de los destinos, investigar, analizar y predecir la demanda futura.

En general, la demanda representa el volumen de bienes o servicios que un comprador desea adquirir en el mercado a un determinado precio, además, está relacionada con la disposición y la capacidad de los consumidores para comprar diferentes cantidades de un producto turístico a diferentes precios durante cualquier período de tiempo y la comprensión geográfica de la demanda turística se centra en la distribución espacial y en los factores que influyen en ella.

- **Oferta turística**

Se trata, de la oferta de todos los elementos, servicios y bienes puestos a disposición de los visitantes o adquiridos por ellos y determinados por la estancia de los visitantes. Asimismo, se define como la cantidad de bienes y servicios que pueden estar presentes en el mercado a un precio determinado. (Blanco, 2008)

En este sentido, la oferta turística fomenta el crecimiento de la demanda y su importancia cuantitativa en la dirección de un destino turístico. Por ello, se puede aludir que, la oferta turística es heterogénea porque está formada por una mezcla de elementos que constituyen un todo indivisible. De hecho, se afirma que es un conjunto de bienes y servicios ofrecidos a los turistas para satisfacer sus necesidades. Se trata, pues, de ofrecer productos turísticos o una combinación de bienes materiales (hotel, restaurante, transporte, obra de arte) y servicios inmateriales (clima, entretenimiento, personal, costumbres, etc.).

- **Infraestructura**

Conjunto de instalaciones e instituciones que constituyen la base material y organizativa del desarrollo turístico, en el cual, incluye los servicios básicos, la red de carreteras, el transporte, el alojamiento, la gastronomía, los servicios para actividades culturales y de ocio, la red de tiendas, los servicios de protección del turista y otros. (Blanco, 2008)

En este contexto, se asegura que la infraestructura turística son todas las instalaciones, alojamientos, transportes y empresas de servicios turísticos que conforman la infraestructura turística de una región o país. Así como el conjunto de las instalaciones físicas y la provisión de bienes y servicios de un país o región destinados a atender a los visitantes extranjeros.

Algunos ejemplos de estos elementos son el alojamiento y las instalaciones gastronómicas, el transporte, los servicios de alquiler de productos y las excursiones, entre otros. Asimismo, esta infraestructura incluye instalaciones para fines comerciales, de ocio, educativos, culturales, etc.

- **Superestructura**

Intervienen la organización política, jurídica e ideológica de la sociedad que depende estrechamente de la infraestructura material o económica del turismo, mismos que permiten el fomento y desarrollo de la actividad a nivel nacional, regional o local. (Blanco, 2008)

De acuerdo a la definición planteada, se puede mencionar que, el elemento superestructura turística se compone directamente de aquellas entidades, instituciones y sobre todo entes gubernamentales que forman parte de la administración de las actividades dentro del país, estos pueden desarrollar acciones que vayan en beneficio de los turistas que visitan los diferentes atractivos turísticos. A su vez, los participantes de este elemento pueden ser público o privados, así como nacionales e internacionales de acuerdo a la actividad, siempre y cuando fomenten el turismo en su territorio.

- **Comunidad receptora**

Es un elemento importante dentro del sistema turístico, que se conforma por el conjunto de componentes entre sí, dentro de un determinado espacio geográfico, como puede ser su lengua, vestimenta, tradiciones, costumbres, gastronomía, entre otros elementos. (Blanco, 2008)

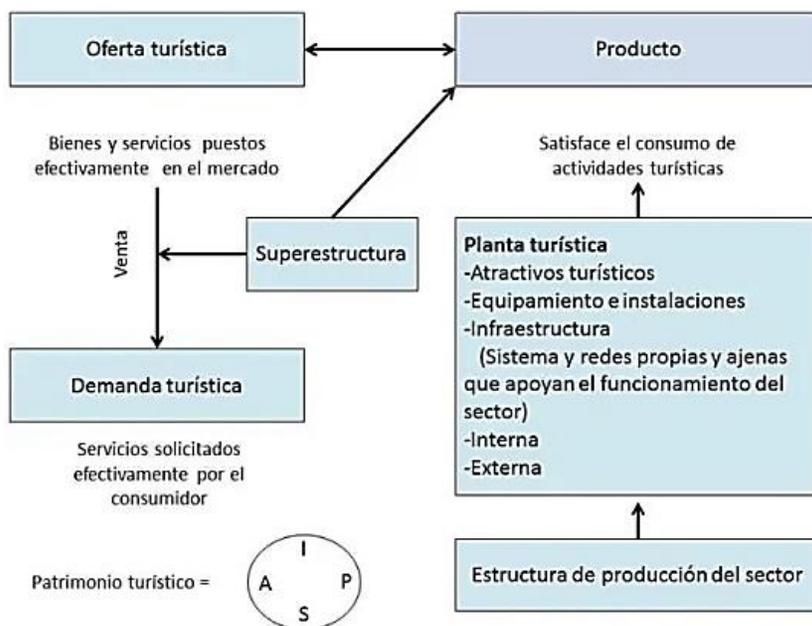
Frente a la definición, se puede afirmar que, la comunidad receptora es el conjunto de comportamientos, políticas y técnicas aplicadas para acercarse con éxito a los turistas, en el sentido de una relación humana de calidad, con el fin de satisfacer su curiosidad, sus

necesidades, sus gustos y sus aspiraciones, y con vistas a desarrollar un clima de encuentro e intercambio susceptible de estimular el conocimiento, la tolerancia y la comprensión entre las personas. A partir de ello, se forma un proceso relacional, interactivo y subjetivo.

De esta manera, a continuación, se presenta todos los elementos mencionados en una sola figura, para conocer su funcionamiento y estructura básica:

Figura 3

Subsistema del sistema turístico



Nota. La figura representa los subsistemas del sistema turístico. Tomado de Blanco (2008)

Asimismo, según Antón (2005) el turismo como sistema implica varios componentes como el viaje, la estancia, el entretenimiento y otras iniciativas sucesivas, mismas que se relacionan con ciertas dimensiones que contiene el sistema turístico siendo las siguientes:

- Dimensión económica
- Dimensión cultural

- Dimensión social
- Dimensión ambiental
- Dimensión política

Producto turístico

Un producto turístico es una combinación de servicios (alojamiento, restauración, entretenimiento, transporte, excursiones, visitas) en torno a un lugar o centro de interés concreto. De igual manera, se hace referencia al servicio relacionado con los viajes de ocio, seguro de viaje, la restauración, los lugares a visitar y el alquiler de coches son productos turísticos. (Colina, 2007)

No obstante, en la literatura científica, el producto turístico adquiere multitud de significados, uno de ellos hace mención del conjunto de actividades, servicios y beneficios que constituyen la experiencia turística en su conjunto, además, es la oferta a escala de una empresa turística. (Arranz, 2021)

Por lo tanto, se entiende que en la actualidad se reconoce ampliamente que el producto turístico puede ser el conjunto de actividades que realiza el turista desde que abandona su espacio vital habitual hasta que regresa, y para muchos, el producto turístico corresponde así a la totalidad del viaje.

De igual manera, los distintos consumos que cada persona realiza durante el viaje son componentes del producto final y el producto turístico es un bien de experiencia, es decir, un bien cuyas características son aprendidas por los consumidores sólo después de su compra. En definitiva, el producto turístico lo elabora el propio turista; se compone de un conjunto de elementos heterogéneos, algunos de los cuales no se pueden prever de antemano, y el turista

sólo tendrá una idea completa y precisa del producto una vez que haya terminado de consumirlo. (OMT, 2022)

De hecho, uno de los elementos que interactúa de manera directa en el producto turístico son los atractivos, siendo los recursos naturales y culturales presentes en el territorio que tienen el potencial de contribuir al producto turístico. Estas atracciones pueden servir como telón de fondo de un viaje (paisajes, costumbres locales, etc.) o han sido desarrolladas por empresarios para hacerlas accesibles a los turistas. En este caso, las atracciones sirven de base para las mismas. (Ritchie y Crouch, 2005)

En efecto, el producto turístico, las atracciones y los lugares de interés tienen cada uno un papel particular en la dinámica del turismo regional. Por ejemplo, un viaje de escalada es un producto, una montaña un atractivo y una estación de escalada una atracción.

Sobre esta base, se puede definir el concepto de producto de la siguiente manera: el producto turístico es ante todo la representación mental que un individuo se hace del viaje que desea realizar y está formado por las experiencias culturales y de ocio que intentará disfrutar durante el viaje. Este impulso procede de una necesidad de satisfacción y se actualizará bajo la influencia de la información de que disponga, de la promoción de la que sea objeto, así como de las posibilidades de que disponga con la gama de destinos potenciales, tiempo y dinero disponibles, presión social, entre otros.

Características del producto turístico

Para Naranjo (2018) la principal característica de un producto turístico está relacionada con su naturaleza, en la mayoría de los casos, se trata de un servicio, no almacenable, perecedero e intangible, ya que, es el resultado del entrelazamiento de diferentes actores y productos. Por otro lado, por extensión, una atracción turística, un lugar equipado para el

turismo, un tipo de alojamiento o una actividad turística se describen como producto turístico, sin ser objeto de un desarrollo comercial coherente.

Por ello, a continuación, se presentan algunas de las particularidades que posee el producto turístico:

- El servicio es intangible
- La experiencia no es transferible
- El servicio no se puede comprobar
- Si un producto no se vende no está dado por perdido
- El turista o cliente es quién participa en la producción
- No se necesita de almacenaje
- Son perecederos
- Incluyen varios componentes

De igual forma, según Iglesias (2019) el producto turístico puede caracterizarse por su modo de conservación, materialidad y sostenibilidad:

Tabla 3

Características del producto turístico

Conservación	Producto almacenable	Material de esquí, material de windsurf, etc.
	Producto no almacenable	Asiento de teatro, asiento de avión o de autobús, pernoctación en un hotel, etc.
Materialidad	Tangible	El producto tangible es un producto que tiene un cuerpo físico y que se puede tocar.
	Intangible	Es inmaterial, no se puede tocar, no tiene ningún atributo tangible.

Durabilidad	Duradero	Equipamiento, inversión (material de transporte, establecimiento hotelero, casa de vacaciones, etc.)
	Perecedero	El producto perecedero es un producto no almacenable, es un bien efímero (temporal).

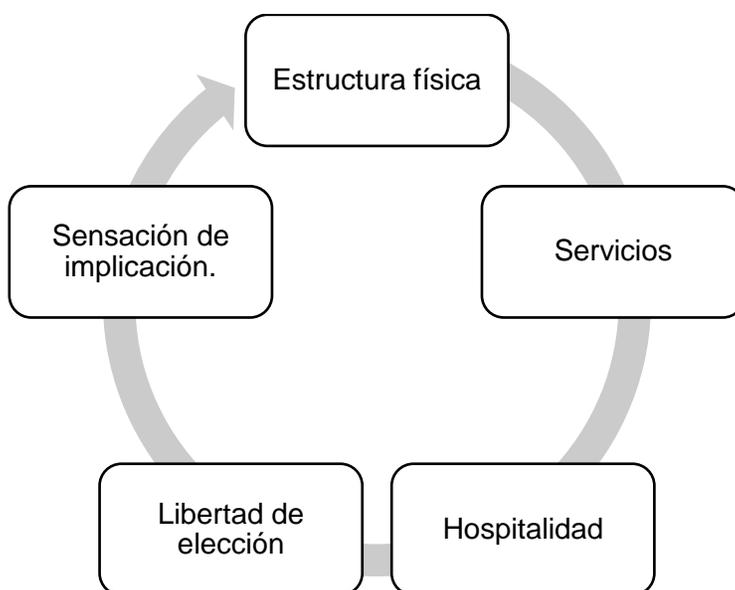
Nota. La tabla detalla las características del producto turístico. Tomado de Iglesias (2019)

Elementos del producto turístico

Como señala Maas (2009) el producto turístico puede ser una combinación de varios elementos dispersos espacial y geográficamente. Además, el producto turístico tiene, componentes tangibles (como unas ruinas arqueológicas, una montaña o un museo), pero también intangibles (la hospitalidad de la gente, la calidad de la atención). Sus características vienen dadas por la interacción y combinación de todos estos componentes, con características muy diferentes. Y de esta manera, se puede decir que el producto turístico incluye todos los elementos que permiten el desarrollo de la actividad turística, y tiene varias especificidades que lo diferencian de un producto ordinario. Por ello, se compone de cinco elementos principales que son:

Figura 4

Elementos del producto turístico



Nota. La figura representa los elementos del producto turístico. Tomado de Maas (2009)

Dentro de este marco González (2020) asegura que, entre otros elementos del producto turístico, se enlistan los siguientes:

- **Atracciones del destino:** engloba las actividades que el turista puede desarrollar en los diferentes sitios o atractivos turísticos que el producto posee.

De esta manera, una atracción del destino es un lugar que atrae a los visitantes ofreciéndoles algo interesante o agradable. Por ejemplo, la Torre Eiffel es una atracción de destino, como muestra este ejemplo, las atracciones están inevitablemente vinculadas a los destinos turísticos (Riveros, 2020). Es así que, las atracciones implican la acción o el poder de despertar el interés o el gusto por algún atractivo turístico y puede referirse a un lugar que atrae a los visitantes por ofrecer algo interesante.

- **Instalaciones del destino:** constituye las instalaciones de alojamiento, alimentación, recreación, entre otras actividades que puede desarrollarse.

De igual manera, se puede hacer referencia al conjunto de instalaciones, modalidades de alojamiento, medios de transporte y servicios turísticos que constituyen la infraestructura turística de un país (Ramírez O. , 2019). Estos elementos permiten al turista disfrutar su estadía, recreación, actividades, entre otros, durante su permanencia en el atractivo turístico, siempre y cuando cuente con todas las comodidades.

- **Accesibilidad del destino turístico:** se relaciona con el medio de traslado de los turistas al lugar donde podrán ocupar las instalaciones, así como disfrutar de las atracciones del destino.

Por ello, para Nasimba y Cejas (2015) la accesibilidad del destino turístico es fundamental, ya que permite adaptar la oferta turística a las necesidades de los visitantes con ciertas limitaciones, por ejemplo, las personas mayores que buscan cada vez más destinos accesibles. Además, se demuestra que la accesibilidad se convierte en un elemento esencial de los componentes del turismo, especialmente en el producto turístico.

Objetivo del producto turístico

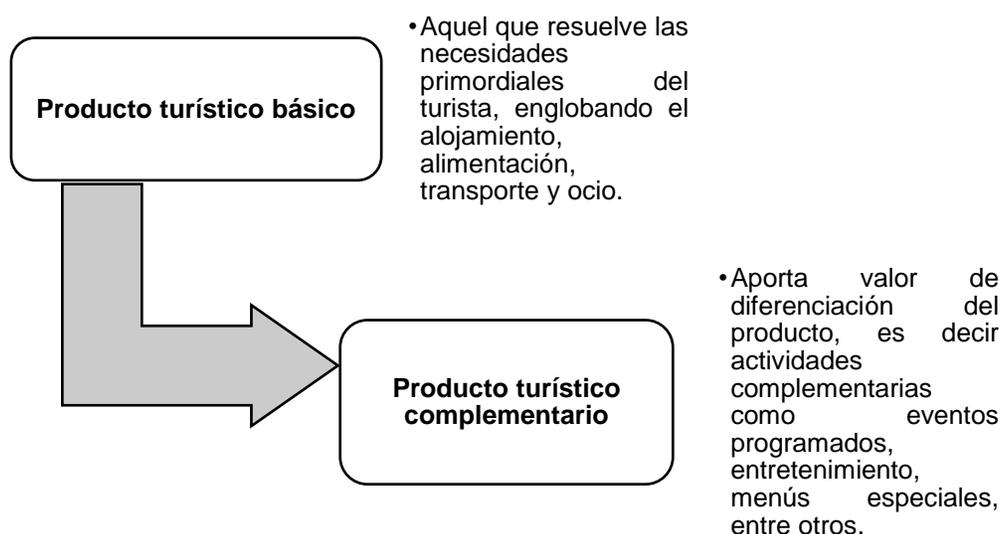
El objetivo del desarrollo de productos turísticos es cultivar, mantener y aumentar la cuota de mercado de una empresa/destino turístico satisfaciendo la demanda de los turistas. De igual manera, se centra en satisfacer las necesidades de los turistas, donde se genera preferencia en comparación con la competencia. Además, entre uno de sus objetivos es alcanzar la eficiencia y eficacia de sus actividades y personal a cargo de los atractivos turísticos, donde se establezca un valor agregado. (Vilarasau, 2019)

Tipos de productos turísticos

En relación con este tema un producto turístico se compone de cinco aspectos principales, como la estructura física, los servicios, la hospitalidad, la libertad de elección y la sensación de implicación. Por lo tanto, todos los sitios que tienen recursos naturales y artificiales, ya que tienen servicios y provocan el consumo de los turistas, se llaman productos turísticos. (Salinas, 2019) De acuerdo con la OMT (2022) las modalidades del producto turístico se pueden dividir de la siguiente manera:

Figura 5

Modalidades del producto turístico



Nota. La figura representa las modalidades del producto turístico. Tomado de OMT (2022).

Teoría del espacio turístico

De acuerdo con la teoría del espacio turístico de Boullón (2006) este elemento es importante para afrontar el problema de la estructura de un atractivo turístico, de manera lógica y coherente. En este contexto, el espacio turístico es "la consecuencia de la presencia y

distribución territorial de los atractivos turísticos que, no debemos olvidar, son la materia prima del turismo. Este elemento del patrimonio turístico, más la planta y la infraestructura turísticas, es suficiente para definir el espacio turístico de cualquier país”. (Boullon, 2006, pág. 65)

Y para conocer sobre que trata este espacio, es necesario conocer que existen diferentes tipos de espacios, y a manera general tal como lo expresa Boullón estos son:

Figura 6

Tipos de espacios

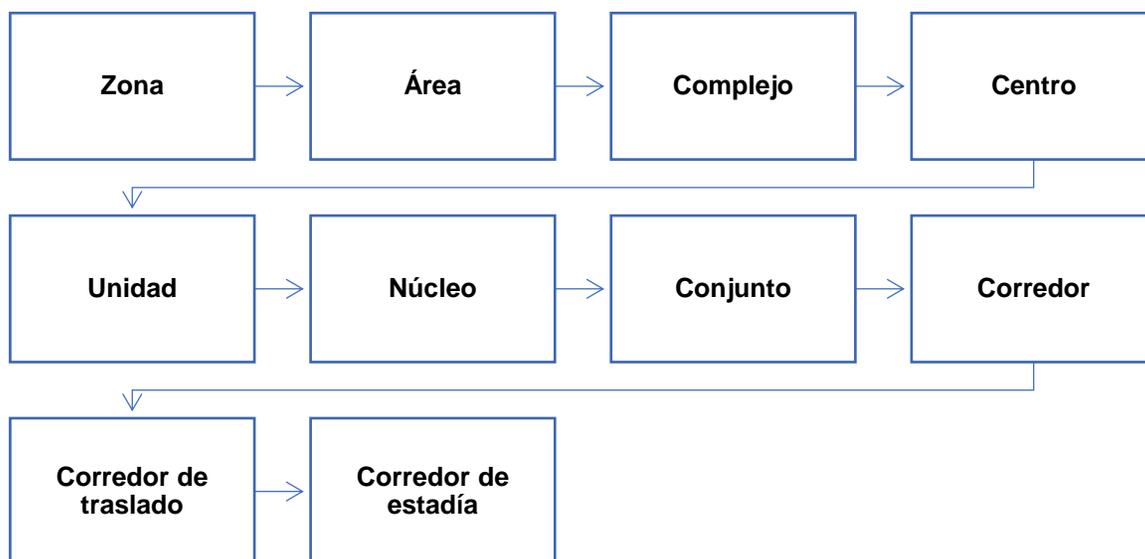
Espacio real	<ul style="list-style-type: none"> •Este espacio es la forma general en donde el ser humano está asentado, es real porque es evidente su existencia y puede ser modificado por el hombre.
Espacio potencial	<ul style="list-style-type: none"> •Es un tipo de espacio que se crea en la imaginación, es decir donde los planificadores estudian la posibilidad de usar un territorio.
Espacio cultural	<ul style="list-style-type: none"> •Conocido como espacio adaptado, es el espacio donde se ha modificado el suelo, otorgando las necesidades básicas para el ser humano.
Espacio natural adaptado	<ul style="list-style-type: none"> •Es aquel espacio donde permanece el reino vegetal y animal, así como el mineral en su forma natural, pero con intervención del hombre.
Espacio artificial	<ul style="list-style-type: none"> •Es aquel espacio donde se ha construido los edificios, o espacio urbano donde se puede insertar elementos como flores, árboles, jardines entre otros para adornar el ambiente.
Espacio natural virgen	<ul style="list-style-type: none"> •Áreas que son netamente virgen o natural, donde el hombre no ha intervenido para su transformación.
Espacio vital	<ul style="list-style-type: none"> •Está integrado por el hombre o cualquier otro elemento que no tiene nada que ver con la tierra. es decir otro reino como monera, protista, vegetal o animal.

Nota. La figura representa los tipos de espacios. Tomado a partir de Boullón (2006)

Por ello, el autor menciona que los componentes del espacio turístico pueden clasificarse de forma descendente, los cuales se muestran a continuación:

Figura 7

Componentes del espacio turístico



Nota. La figura representa los componentes del espacio turístico. Tomado a partir de Boullón (2006)

A su vez, Boullón asegura que, un espacio turístico debe contener elementos importantes para su desarrollo, estos son: el Atractivo turístico; Planta turística y la Infraestructura.

Atractivo turístico: Puede ser un parque, un sitio cultural o recreativo, un centro educativo o de interpretación, un museo, un zoológico, un acuario, un parque de atracciones, una reserva de fauna, un sitio natural, un sitio histórico o religioso, etc. Además, para Pineda et al., (2019) un atractivo turístico puede denominarse a aquel lugar de interés que los turistas visitan, normalmente por su valor natural o cultural inherente o expuesto, por su importancia histórica, por su belleza natural o construida, y por proporcionar recreación y entretenimiento.

Planta turística: De acuerdo con la OMT son aquellas empresas que suministran la estabilidad del turista en el destino, facilitando servicios de alojamiento, restauración, esparcimiento, desplazamiento, etc. (Organización Mundial del Turismo, 2008). Asimismo, se puede mencionar que la planta turística es fundamental para que turismo se desarrolle de manera adecuada, dado que, incluyen instalaciones como restaurantes, hoteles, agencias de viaje, transporte, puntos de información turística, etc.

Infraestructura: Si el turismo es hoy en día un factor clave de crecimiento para muchos países desarrollados, es sin duda gracias al apoyo y al innegable lugar que ocupan las infraestructuras. Por ello, desde el punto de vista de Tite et al., (2021) en este grupo integran todas las instalaciones, alojamientos, transportes y empresas de servicios turísticos que conforman la infraestructura turística de una región o país, que han sido diseñadas para servir a los visitantes o turistas nacionales o extranjeros.

Rutas

Una ruta es conocida como un camino o carretera de asfalto o de tierra, en donde se hace uso para la circulación de vehículos, personas o animales. Asimismo, se lo puede definir como un itinerario que es destinado para realizar un viaje, sea este fuera de la zona en donde habita la persona o dentro de ella (Significado de ruta, 2013). Frente a esta definición, se puede afirmar que una ruta puede convertirse en un lugar o camino que une a diferentes pueblos o ciudades, en la cual circulan personas ya sea para llegar a su domicilio, visitar algún familiar, o simplemente para salir a recrearse.

Rutas turísticas

Una ruta o circuito turístico corresponde a un camino que se sigue para llegar a un destino pasando por un determinado número de lugares turísticos abiertos a los visitantes, a lo

largo de una ruta escénica en la que hay servicios disponibles. Hay que tener en cuenta que, cuando el recorrido es un bucle, es decir, el inicio y el final están en el mismo punto, se llama circuito; y si los puntos de inicio y final son diferentes, se llama ruta (Solano, 2021).

Una ruta turística permite seguir una ruta fuera de las autopistas principales para evitar la monotonía, amenizar sus viajes y permitirle descubrir las riquezas de una región. El turista que sigue una ruta turística vive una experiencia que le pone en contacto con el patrimonio de una región, ya sea cultural, natural, histórico o de otro tipo (Almaguer, Duenas, Cruz, & Yera, 2021). Para el sector turístico, la creación de una ruta turística permite organizar la oferta en torno a un tema y una ruta para hacer más accesible el consumo de productos y servicios turísticos a los visitantes, generando beneficios económicos para la región.

En este contexto, se puede asegurar que, la ruta turística es una herramienta para el desarrollo del turismo y sirve de enlace entre los distintos lugares que la recorren. Para algunos, la señalización se considera un objetivo final a alcanzar, una garantía para la existencia y supervivencia de una ruta turística. Esto es darle un valor excesivo, que no se corresponde con las razones de su uso. La señalización es un medio o herramienta para facilitar la identificación de un destino elegido (una localidad, una ruta turística) y dirigir a los visitantes hacia él. La señalización también desempeña un papel en la seguridad de los viajeros mediante la colocación de señales a intervalos regulares a lo largo de la ruta turística.

Cualidades intrínsecas de una ruta turística

A lo largo del desarrollo de una ruta escénica, es esencial tener en cuenta las características fundamentales inherentes a esta, por ello, en la siguiente tabla se describe las seis características principales:

Tabla 4*Características de una ruta turística*

Panorámico	Belleza natural o artificial. Medimos el carácter distintivo, memorable, unificado y continuo del panorama.
Natural	Los elementos ecológicos naturales que la componen, que presentan un buen estado de conservación y que se asocian a la región.
Histórico	Aspectos visuales del pasado. Algo que todavía se puede ver (edificios, paisajes, estructuras, etc.) y no algo que estuvo allí, pero de lo que no queda rastro.
Cultural	Las marcas visuales de las costumbres, tradiciones, folklore, rituales de un grupo o comunidad que aún existe
Arqueológico	Signos visuales de costumbres, tradiciones, folklore, rituales de un grupo o comunidad que ya no existe.
Recreativo	La ruta de la ruta turística se utiliza con fines recreativos (carrera, bicicleta) o proporciona acceso directo a sitios recreativos como campings, lagos, estaciones de esquí, etc.

Nota. La tabla muestra las características intrínsecas de una ruta turística. Tomado de (Dumoulin, 2003)

En tal virtud, la idea de desarrollar una ruta turística puede surgir de un pequeño grupo de actores (municipios, agentes turísticos, agentes de desarrollo, oficinas de turismo, asociaciones regionales de turismo) que desean promocionar una región, un sector, una zona turística. El desarrollo y la gestión de una ruta turística se lleva a cabo en dos etapas principales:

1. Realización de un diagnóstico
2. Elaboración de un plan de acción

- Dentro de esta etapa se incluyen pasos, que pueden considerarse las siguientes:
- Objetivos
- Los actores implicados
- El tema, el nombre y el logotipo de la ruta turística
- El recorrido y las etapas
- Planificación de las actividades
- Diseñar herramientas de comunicación y promoción (Dumoulin, 2003)

Todos estos pasos o acciones pueden contribuir a formar y establecer una ruta turística adecuada para el turista nacional o extranjero, en donde pueden disfrutar de los atractivos naturales, así como la cultura y gastronomía de un pueblo o nacionalidad indígena.

Capítulo III: Marco metodológico

En este apartado se desarrolló 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. Por lo que ayudó al análisis e interpretación de resultados para establecer las conclusiones de la investigación.

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. Un buen diseño de investigación requiere un conocimiento profundo del tema de investigación, una lectura de la literatura sobre el tema, una lectura de la literatura teórica y metodológica. (Sánchez, 2019)

De esta manera, el enfoque cualitativo permitió estudiar a profundidad el problema de investigación, permitiendo un análisis más amplio sobre la intervención de la cocina tradicional dentro de las nacionalidades indígenas, a su vez, con este enfoque se ha obtenido más precisión en los resultados bibliográficos basados en el producto turístico.

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. Con la aplicación de métodos cuantitativos, se recogen datos numéricos. A continuación, se pueden procesar estadísticamente para comprobar las hipótesis u obtener nuevos conocimientos. (Hernández, 2008)

Tras un estudio de enfoque cuantitativo, se ha obtenido información de manera directa, es decir a través de los participantes de la investigación. Mismos que han proporcionado datos e intereses en cuanto a cocina tradicional para diseñar un producto turístico enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas.

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. Aquí está estrechamente vinculado a los problemas metodológicos y teóricos relacionados con el espacio real (Graterol, 2011). La modalidad de campo, ha permitido obtener información precisa acerca de las perspectivas que tuvieron los turistas al visitar el cantón La Joya de los Sachas en cuanto a la cocina tradicional del lugar, acción con la que se ha logrado obtener datos reales para luego analizarlos.

Bibliográfica

Las ciencias sociales se ocupan de objetos de estudio que se describen en función de características seleccionadas y relevantes para poder describir con precisión las diferentes conceptualizaciones y teorías de las variables de estudio a través de fuentes de información biográficas la cual expone la literatura (Méndez, 2008). Con la modalidad bibliográfica se ha podido recopilar información ya existente sobre las variables establecidas en el trabajo de investigación (cocina tradicional y producto turístico), indagación que ha tenido la contribución de fuentes como artículos, libros, investigaciones académicas, informes, entre otros.

Niveles o tipos de investigación

Exploratorio

De acuerdo con Arias (2012) la investigación exploratoria es un enfoque metodológico que explora cuestiones de investigación que no se han estudiado previamente en profundidad. Suele utilizarse cuando el tema que se estudia o el proceso de recogida de datos es nuevo.

En efecto, la investigación exploratoria ha facultado descubrir las causas por las que se desarrolló la problemática y con ello los efectos. Estableciendo una nueva investigación dentro del campo de la cocina tradicional enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para La Joya de los Sachas.

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. Para captar un acontecimiento mediante la descripción hay que prestar mucha atención a los detalles utilizando dentro del proceso de indagación (Maldonado, 2018) . La investigación descriptiva a consentido analizar aquellas particularidades que estuvieron inmersas dentro de las variables de estudio, como es la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas y producto turístico, para hacer del cantón La Joya de los Sachas un lugar de desarrollo y participación dentro del patrimonio culinario.

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 población exacta dependerá del alcance del estudio. Sin embargo, si el alcance del estudio es más estrecho entonces la población será más específica e incluirá sólo a los trabajadores que cumplan los criterios. La cuestión es que la población debe incluir sólo a las personas a las que se aplicarán los resultados. (Lugo, 2020) En este contexto, la población para el proyecto de investigación se encontró conformada por 410 turistas que han visitado el cantón.

Mientras que López (2018) señala que la muestra consiste en algunas observaciones extraídas de la población, es decir, una parte o un subconjunto de la población. La muestra es el grupo de elementos que realmente han participado en el estudio.

De esta manera, se indica que, en el último trimestre del año del 2022, de acuerdo al punto de información del GAD cantonal La Joya de los Sachas, el número de turistas que han acudido al lugar para degustar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas son alrededor de 761 turistas, de los cuáles se segmenta para encuestar a aquello entre los 18 y 60 años de edad, el número que fue procesado de acuerdo a la fórmula de población finita para establecer la muestra de estudio fue 410 turistas.

Cálculo

$$N: Población = 410$$

$$z = 1.96$$

$$s = 0.5$$

$$e = 0.05$$

$$n = \frac{N * z^2 * s^2}{e^2(N - 1) + z^2 * s^2}$$

$$n = \frac{761 * 1.96^2 * 0.5^2}{0.05^2(1753 - 1) + 1.96^2 * 0.5^2}$$

$$n = \frac{1683}{5,34}$$

$$n = 198 \text{ habitantes}$$

La muestra para el estudio fue de 198 turistas a encuestar, mismos que fueron sujeto de análisis.

Por otro parte, la entrevista fue dirigida a los tres comuneros del cantón La Joya de los Sachas y a tres técnicos de la Dirección de Turismo de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) del lugar.

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 (documentos originales, relato de primera mano) y secundarias (libros, escritos) ayudan a sacar algunas conclusiones sobre el argumento investigativo, por lo tanto, la recogida de datos es esencial para analizar, resolver un problema y hacer suposiciones sobre cosas específicas cuando sea necesario. Antes de entrar en los métodos de recopilación de datos, es esencial entender que la recopilación de datos debe ser analizada. (Navarro, 2019)

Para el desarrollo de la investigación, las fuentes primarias estuvieron conformadas por las percepciones de los turistas, comuneros y técnicos del del cantón La Joya de los Sachas, que mediante las técnicas aplicadas aportaron con información relevante. En cuanto a las fuentes secundarias estuvo conformada por toda la bibliografía de libros, revistas, artículos, investigaciones académicas, entre otros, que han proporcionado información ya existente acerca del tema.

Técnicas para la recopilación de información

Encuesta: La investigación busca reunir datos y seleccionar información para construir el conocimiento. La investigación de calidad construye un conocimiento que responde a la problemática del estudio a partir de cuestionarios estructurados como la encuesta, que está compuesta de interrogantes que recopila opiniones de diversas perspectivas que proporcionan solución a la problemática. (Puente, 2018)

La encuesta aplicada a los turistas ha sido estructurada a través de 18 preguntas con sus respectivas respuestas de opción múltiple, con la cual, se ha obtenido información

concerniente al trabajo. Además, la encuesta se conforma con ítem donde se consulta acerca de la promoción de la cocina tradicional.

Entrevista: Para Arias (2012) 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. La entrevista aplicada a los dos grupos estuvo conformada por 16 ítems para los comuneros y 6 ítems para los técnicos de la Dirección de Turismo en el cantón. De esta manera, se ha obtenido toda la información para establecer con claridad la investigación y con ella las conclusiones.

Instrumentos para la recopilación de información

El instrumento de investigación utilizada fue el cuestionario estructurado que estuvo inmerso en la encuesta, por lo tanto, el instrumento fue aplicado a los tres grupos seleccionados, mismos que tienen una gran participación dentro del turismo para el cantón. A su vez, fueron aptos para el conocimiento de los factores que incide en 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.

Análisis e interpretación de resultados

Luego de haber aplicado las encuestas y entrevistas, para el análisis estadístico de los datos se utilizó el paquete estadístico IBM STATISTICS SPSS versión 26.0., misma que fue un programa manejable, donde se muestra los resultados definitivos y asertivos, para la interpretación de los resultados de cada uno de los ítems instituidos en el instrumento, con el fin de establecer las conclusiones de la investigación, tabulación y análisis de resultados de la encuesta.

En este punto se presentan los resultados obtenidos a partir de la encuesta realizada a 198 turistas que han acudido al cantón La Joya de los Sachas para degustar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas. De esta manera, se presentan los datos:

Generalidades

Tabla 5

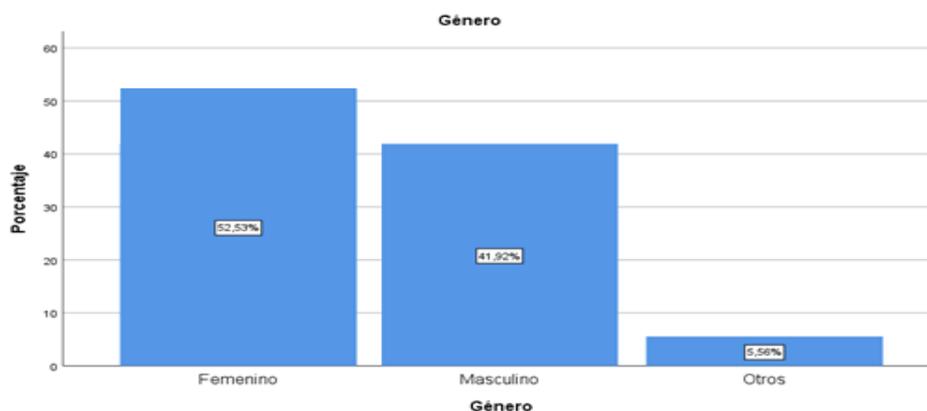
Género

		Género			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	83	41,9	41,9	41,9
	Femenino	104	52,5	52,5	94,4
	Otros	11	5,6	5,6	100,0
	Total	198	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 8

Género



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados, el 52,53% es del género femenino, seguido del 41,92% del masculino y finalmente con apenas el 5,56% otros, lo que significa que predomina la presencia más de mujeres en el lugar.

Tabla 6

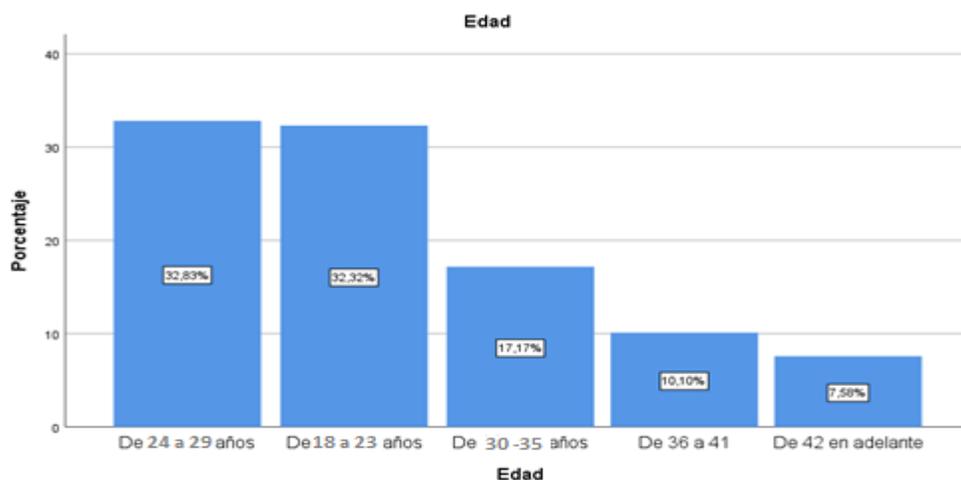
Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De 18 a 23 años	64	32,3	32,3	32,3
	De 24 a 29 años	65	32,8	32,8	65,2
	De 30 a 35 años	34	17,2	17,2	82,3
	De 36 a 41 años	20	10,1	10,1	92,4
	De 42 en adelante	15	7,6	7,6	100,0
	Total	198	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 9

Edad



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 32,83% tiene de 24 a 29 años, seguido del 32,32% de 18 a 23 años, asimismo, con el 17,17% de 30 a 35 años, no obstante, con el 10,10% de 36 a 41 años y finalmente con 7,58% de 42 años en adelante, en este sentido en su mayoría con adultos jóvenes.

Tabla 7

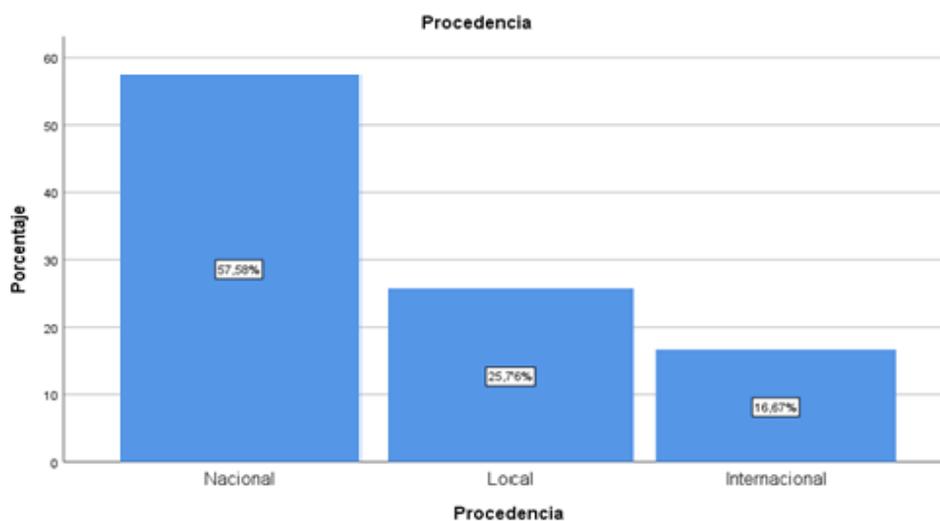
Procedencia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Local	51	25,8	25,8	25,8
	Nacional	114	57,6	57,6	83,3
	Internacional	33	16,7	16,7	100,0
	Total	198	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 10

Procedencia



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 57,58% es de procedencia nacional, seguido del 25,76% son turistas locales y por último con el 16,67% son de procedencia internacional. Por lo tanto, hay mayor demanda de turistas nacionales.

Preguntas

1. ¿Es de su agrado la comida tradicional de la región Amazónica

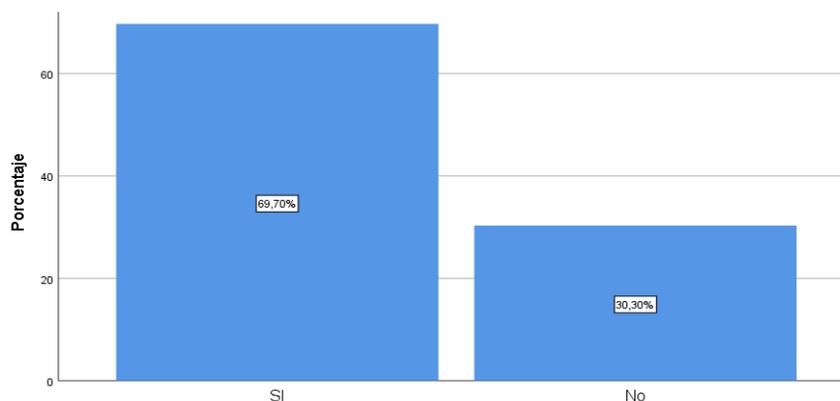
Tabla 8
Pregunta 1

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	SI	138	69,7	69,7	69,7
	No	60	30,3	30,3	100,0
	Total	198	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 11

Pregunta 1



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 69,70% afirma que sí es de su agrado la comida tradicional de la región Amazónica, mientras que el otro 30,30% manifiesta que no es de su agrado.

2. ¿Estaría dispuesto a degustar platos tradicionales elaborados por personas de las nacionalidades indígenas de la Región Amazónica?

Tabla 9

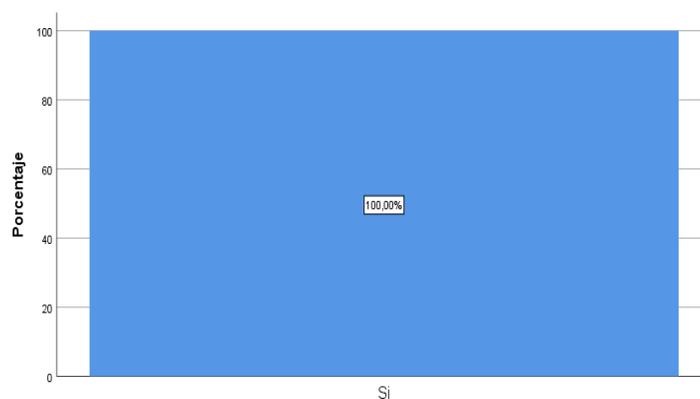
Pregunta 2

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	198	96,1	100,0	100,0

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 12

Pregunta 2



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados en su totalidad manifiestan que efectivamente sí están dispuestos a degustar platos tradicionales elaborados por personas de las nacionalidades indígenas de la Región.

3. ¿Con qué frecuencia consume platos tradicionales?

Tabla 10

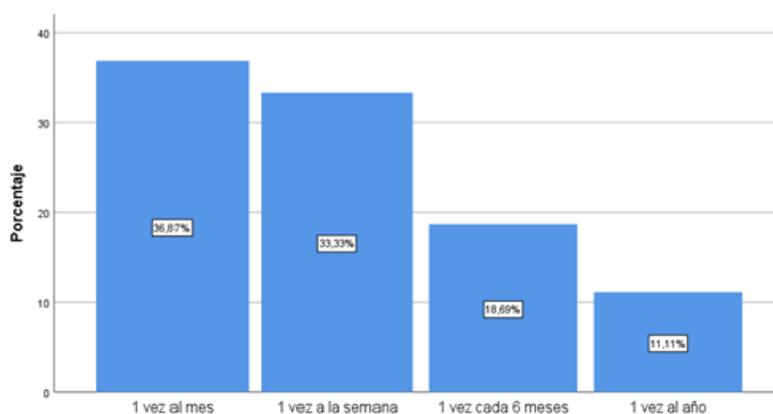
Pregunta 3

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 vez a la semana	66	32,0	33,3
	1 vez al mes	73	35,4	70,2
	1 vez cada 6 meses	37	18,0	88,9
	1 vez al año	22	10,7	100,0
	Total	198	96,1	100,0

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 13

Pregunta 3



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 36,87% consideran que la frecuencia en la que consume platos tradicionales es 1 vez al mes, por otro lado, el 33,33% lo hace 1 vez a la semana, asimismo, con el 18,69% 1 vez cada 6 meses y finalmente con el 11,11% 1 vez al año. Lo que significa que la mayor frecuencia está en 1 vez al mes.

4. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el consumo de comida tradicional elaborado por personas de las nacionalidades indígenas de la Región Amazónica?

Tabla 11

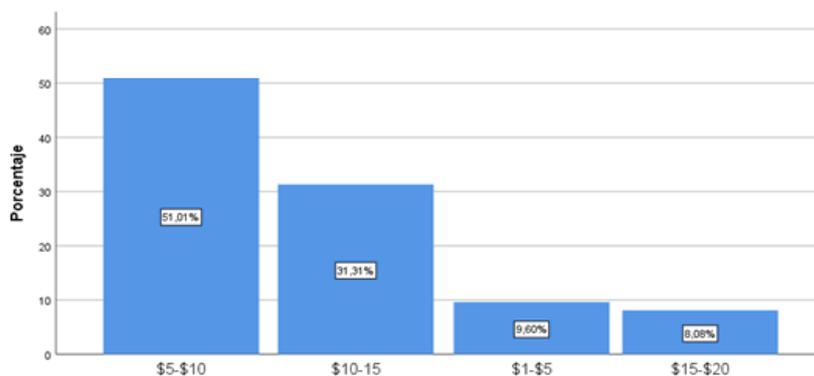
Pregunta 4

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	\$1- \$5	19	9,2	9,6	9,6
	\$5 -\$10	101	49,0	51,0	60,6
	\$10-\$15	62	30,1	31,3	91,9
	\$15-\$20	16	7,8	8,1	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 14

Pregunta 4



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 51,01% señalan que están dispuesto a pagar por el consumo de comida tradicional elaborado por personas de las nacionalidades indígenas de la Región Amazónico de \$5-10\$, con el 31,31% de \$10-\$15, mientras que el 9,60% de \$1-\$15 y finalmente con el 8,08% entre \$15-\$20.

5. Indique los lugares en los cuales ha consumido comida tradicional de la región.

(Señale solo uno).

Tabla 12

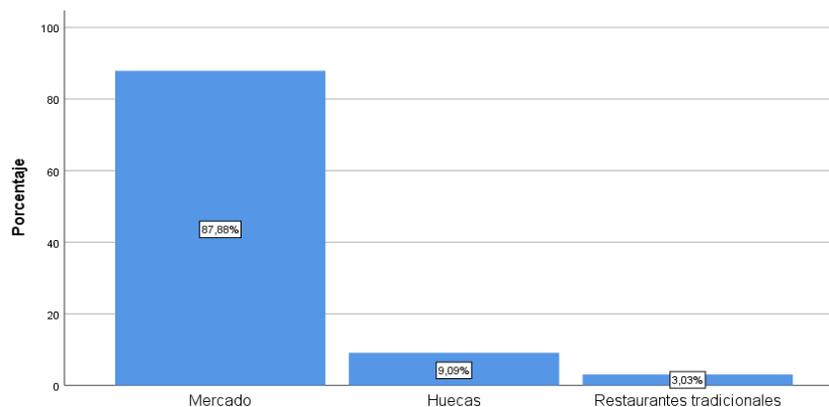
Pregunta 5

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Mercado	174	84,5	87,9	87,9
	Huecas	18	8,7	9,1	97,0
	Restaurantes tradicionales	6	2,9	3,0	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 15

Pregunta 5



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 87,88% afirman que el lugar en el cuál han consumido comida tradicional de la región es en el mercado, seguido del 9,09% huecas y con un minúsculo porcentaje del 3,03% en restaurantes tradicionales.

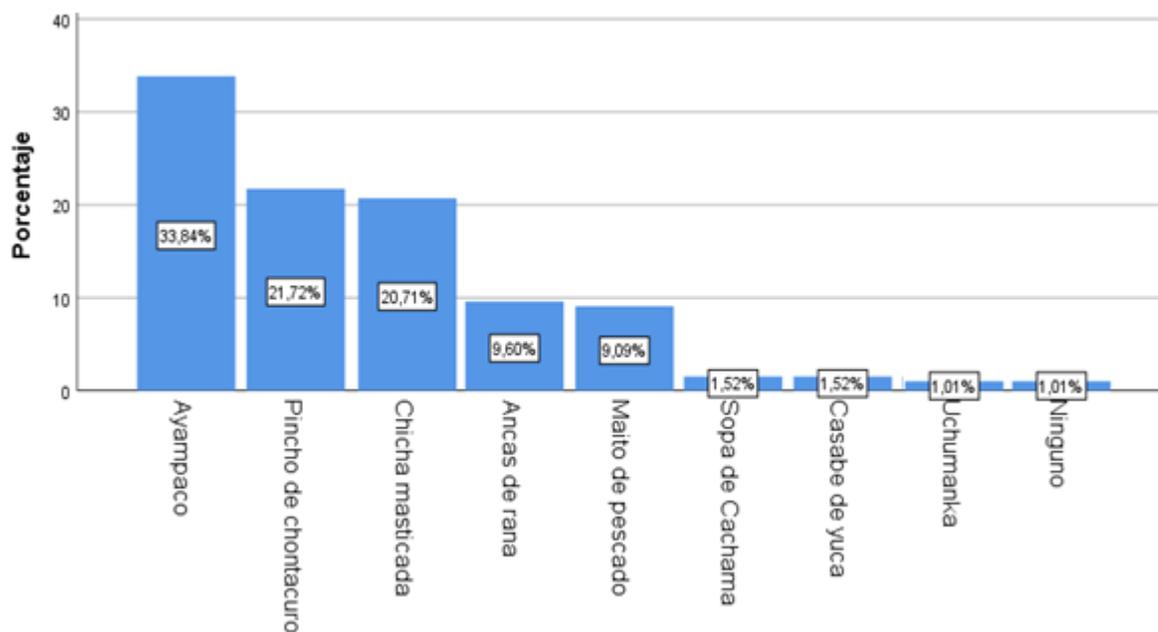
6. ¿Cuáles de los siguientes platos tradiciones de la región Amazónica ha tenido la oportunidad de degustar?

Tabla 13

Pregunta 6

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Maito de pescado	18	8,7	9,1	9,1
	Chicha masticada	41	19,9	20,7	29,8
	Pincho de chontacuro	43	20,9	21,7	51,5
	Ayampaco	67	32,5	33,8	85,4
	Ancas de rana	19	9,2	9,6	94,9
	Uchumanka	2	1,0	1,0	96,0
	Casabe de yuca	3	1,5	1,5	97,5
	Sopa de Cachama	3	1,5	1,5	99,0
	Ninguno	2	1,0	1,0	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 16*Pregunta 6*

Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 33,84% consideran el plato tradicional de la región Amazónica que ha tenido la oportunidad de degustar es el Ayampaco, seguido del 21,72% que comieron pinchos de chontacuro, además del 20,71% que ingirieron chicha masticada, con apenas 9,60% quienes degustaron de anca de rana, con el 9,09% el maito de pecado, asimismo, con el 1,52% casabe de yuca, con el otro 1,52% sopa de cahama y el 1,01% uchumanka y por último el 1,01% no ha tenido la oportunidad de degustar ningún plato antes mencionado.

7. Por lo general ¿Con quién acude a degustar comida tradicional?

Tabla 14

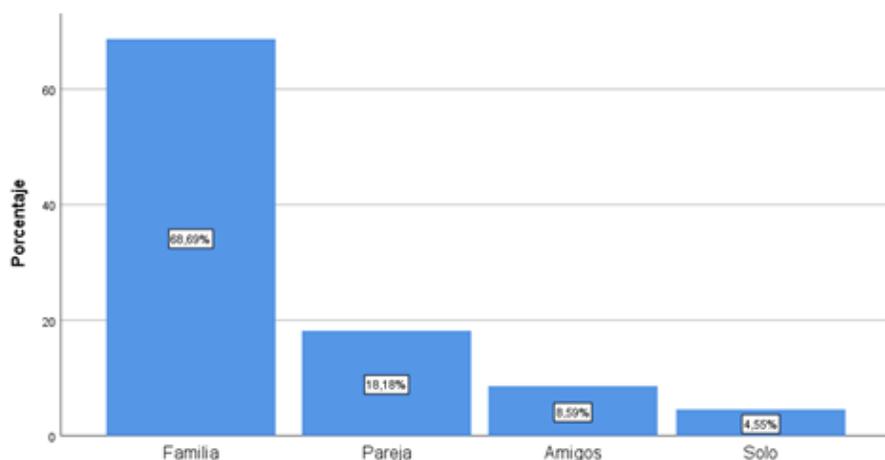
Pregunta 7

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Amigos	17	8,3	8,6	8,6
	Familia	136	66,0	68,7	77,3
	Pareja	36	17,5	18,2	95,5
	Solo	9	4,4	4,5	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 17

Pregunta 7



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 68,69% afirman que con la familia por lo general acuden a degustar comida tradicional, a su vez, el 18,18% en pareja, con el 8,59% con amigos y solo el 4,55% prefiere degustar la comida tradicional solo.

8. ¿Cuál de los siguientes nombres le parece apropiado para el diseño de una ruta culinaria?

Tabla 15

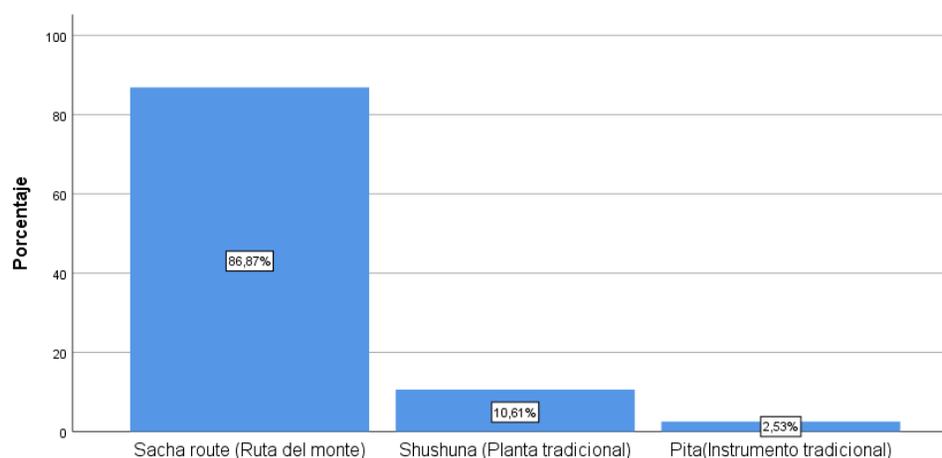
Pregunta 8

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sacha route (Ruta del monte)	172	83,5	86,9	86,9
	Shushuna (Planta tradicional)	21	10,2	10,6	97,5
	Pita (Instrumento tradicional)	5	2,4	2,5	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 18

Pregunta 8



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 86,87% mencionan que el nombre que les parece apropiado para una ruta culinaria donde se muestre la comida tradicional de las nacionalidades indígenas es Sacha route (Ruta del monte), mientras que para el 10,61% Shushuna (Planta tradicional) y por último, con el 2,53% es el nombre Pita (Instrumento tradicional).

9. ¿Qué considera importante al momento de degustar comida tradicional?

Tabla 16

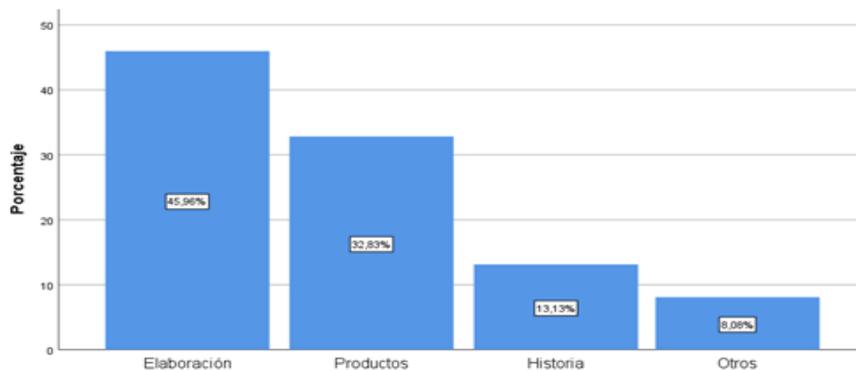
Pregunta 9

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Historia	26	12,6	13,1	13,1
	Elaboración	91	44,2	46,0	59,1
	Productos	65	31,6	32,8	91,9
	Otros	16	7,8	8,1	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 19

Pregunta 9



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 45,96% determinan que es importante al momento de degustar alimentos tradicionales la elaboración, asimismo, con el 32,83% es indispensable los productos, para el 13,13% la historia y apenas para el 8,08% otros.

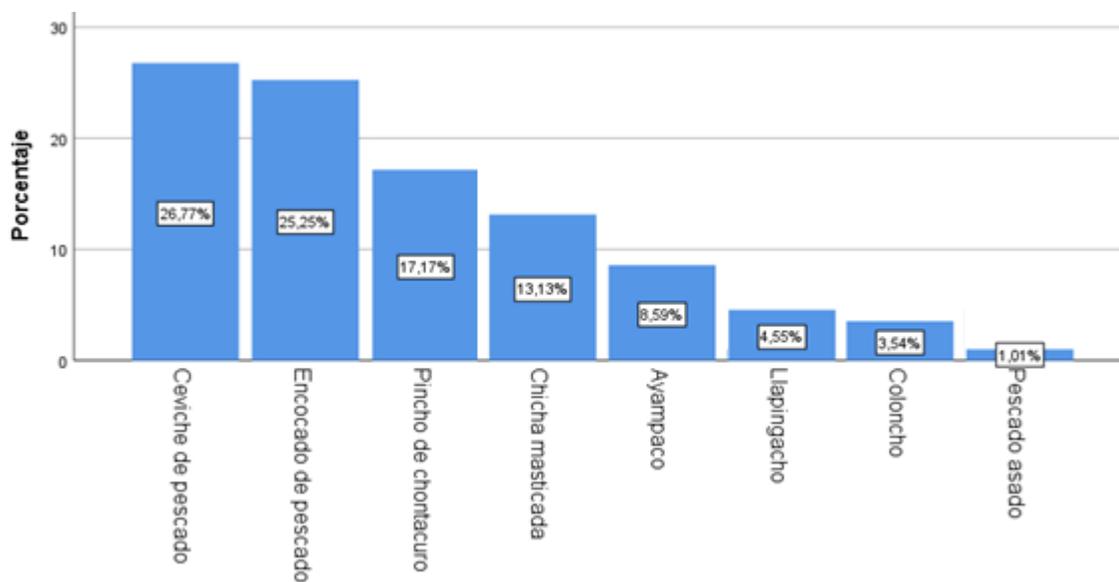
10. ¿Cuáles de los siguientes platos considera que son autóctonos de la Amazonia Ecuatoriana?

Tabla 17

Pregunta 10

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Chicha masticada	26	12,6	13,1	13,1
	Encocado de pescado	50	24,3	25,3	38,4
	Ceviche de pescado	53	25,7	26,8	65,2
	Pincho de chontacuro	34	16,5	17,2	82,3
	Ayampaco	17	8,3	8,6	90,9
	Pescado asado	2	1,0	1,0	91,9
	Coloncho	7	3,4	3,5	95,5
	Llapingacho	9	4,4	4,5	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 20*Pregunta 10*

Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 26,77% manifiestan que el plato de ceviche de pescado es el autóctono de la Amazonia Ecuatoriana, pese a que 25,25% señala que es el encocado de pescado, a su vez, para el 17,17% es el pincho de chontacuro, seguido del 13,13% con la chicha masticada, pero para el 8,59% es el ayampaco, con el 4,55% llapingacho, apenas el 3,54% coloncho y con el 1,01% pescado asado.

11. ¿Cuál de las siguientes técnicas tradicionales de cocción conoce?

Tabla 18

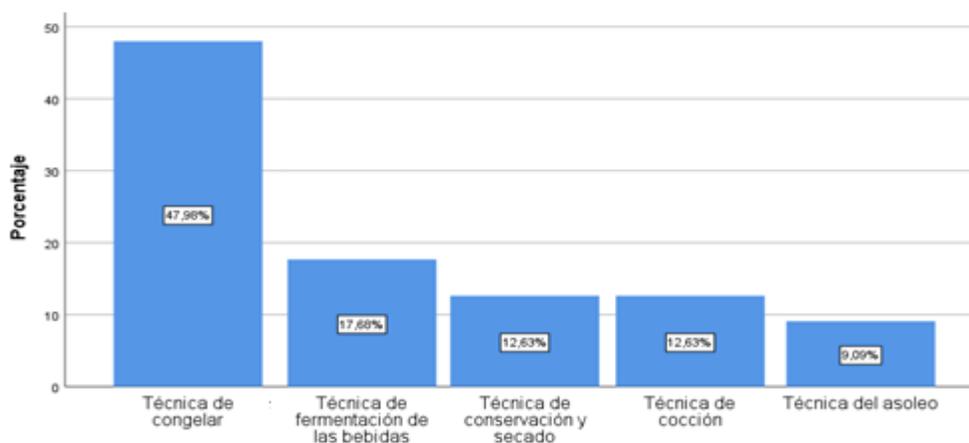
Pregunta 11

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Técnica del asoleo	18	8,7	9,1	9,1
	Técnica de congelar	95	46,1	48,0	57,1
	Técnica de conservación y secado	25	12,1	12,6	69,7
	Técnica de cocción	25	12,1	12,6	82,3
	Técnica de fermentación de las bebidas	35	17,0	17,7	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 21

Pregunta 11



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 47,98% señalan que la técnica tradicional de cocción que conoce es la de congelar, asimismo, con el 17,68% conoce la fermentación de las bebidas, seguido del 12,63% con la técnica de conservación y secado, de igual forma con el otro 12,63% la técnica de cocción, y por último, con el 9,09% la técnica de asoleo.

12. ¿Cuál de los siguientes servicios le gustaría que se le ofrezca dentro de una ruta culinaria?

Tabla 19

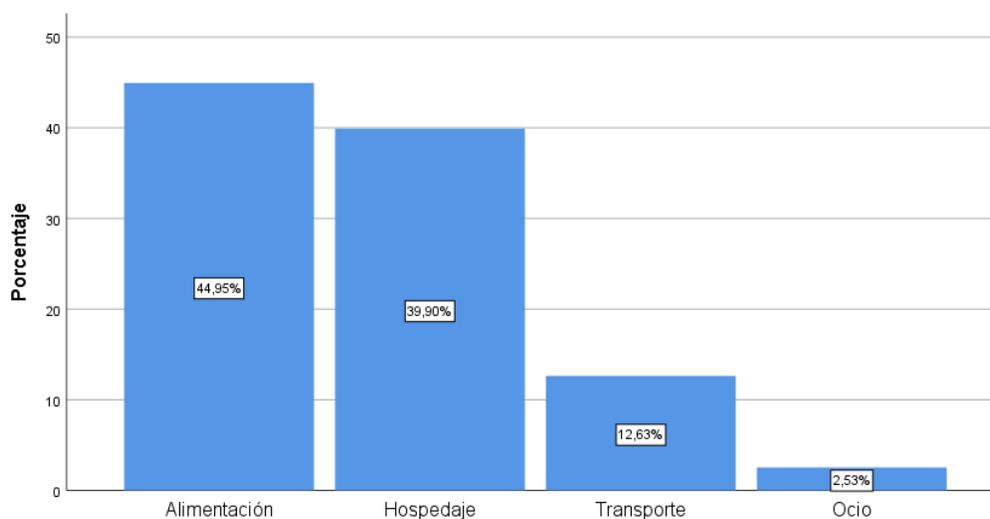
Pregunta 12

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alimentación	89	43,2	44,9	44,9
	Hospedaje	79	38,3	39,9	84,8
	Transporte	25	12,1	12,6	97,5
	Ocio	5	2,4	2,5	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 22

Pregunta 12



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados con el 44,95% le gustaría que se le ofrezca dentro de una ruta culinaria alimentación, seguido del 39,90% hospedaje, con el 12,63% transporte y con el 2,53% ocio.

13. Si existiera una ruta culinaria enfocada a promocionar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de la región amazónica, ¿usted estaría dispuesto a asistir?

Tabla 20

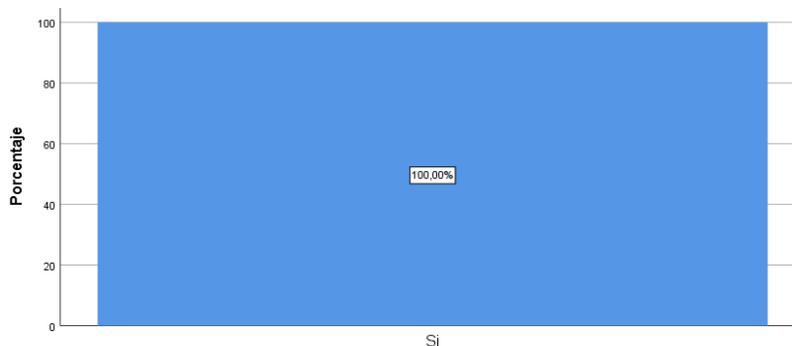
Pregunta 13

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	198	96,1	100,0	100,0

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 23

Pregunta 13



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados en su totalidad están dispuestos a asistir a la ruta culinaria enfocada a promocionar la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de la región amazónica debido a que es La Joya de los Sachas tiene un gran potencial por sus atractivos naturales y culturales que debe ser aprovechado.

14. ¿Qué tipo de actividades adicionales le gustaría realizar en la ruta culinaria?

Tabla 21

Pregunta 14

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Actividades con juegos tradicionales	137	66,5	69,2	69,2
	Elaboración de artesanías	29	14,1	14,6	83,8
	Escuchar relatos de la historia y cultura de las nacionalidades indígenas	32	15,5	16,2	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 24*Pregunta 14*

Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados en su mayoría para el 69,19% las actividades adicionales les gustaría realizar en la ruta culinaria son juegos tradicionales, asimismo, para el 16,16% escuchar relatos de la historia y cultura de las nacionalidades indígenas y para el 14,65% elaboración de artesanías.

15. ¿Qué tiempo consideraría usted prudente para la visita de la ruta culinaria?

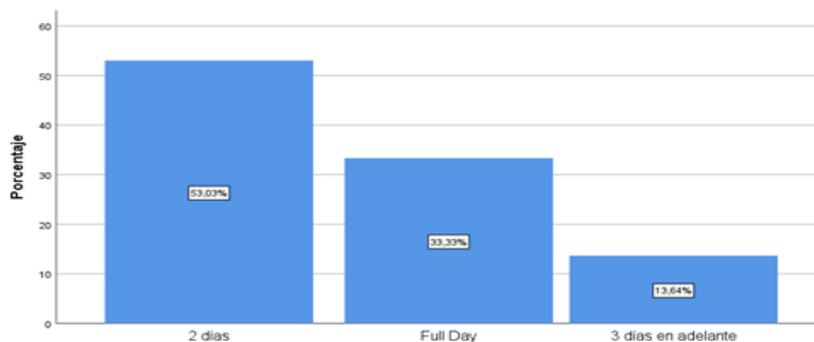
Tabla 22*Pregunta 15*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Full Day	66	32,0	33,3	33,3
	2 días	105	51,0	53,0	86,4
	3 días o más	27	13,1	13,6	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 25

Pregunta 15



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 53,03% considera que el tiempo prudente para la visita de la ruta culinaria es 2 días, mientras que para el 33,33% el full day y para el 13,64% 3 días en adelante.

16. ¿Mediante qué medio le gustaría informarse sobre actividades de la ruta culinaria?

Tabla 23

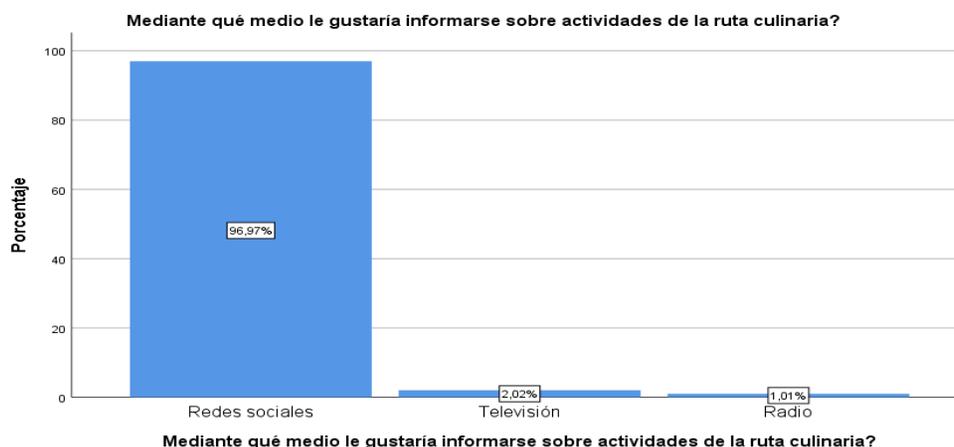
Pregunta 16

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Redes sociales	192	93,2	97,0	97,0
	Televisión	4	1,9	2,0	99,0
	Radio	2	1,0	1,0	100,0
	Total	198	96,1	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 26

Pregunta 16



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 96,97% señalan que mediante las redes sociales les gustaría informarse sobre actividades de la ruta culinaria, mientras que para el 2,02% por televisión y un porcentaje mínimo del 1,01% por radio.

17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la ruta culinaria de cocina tradicional?

Tabla 24

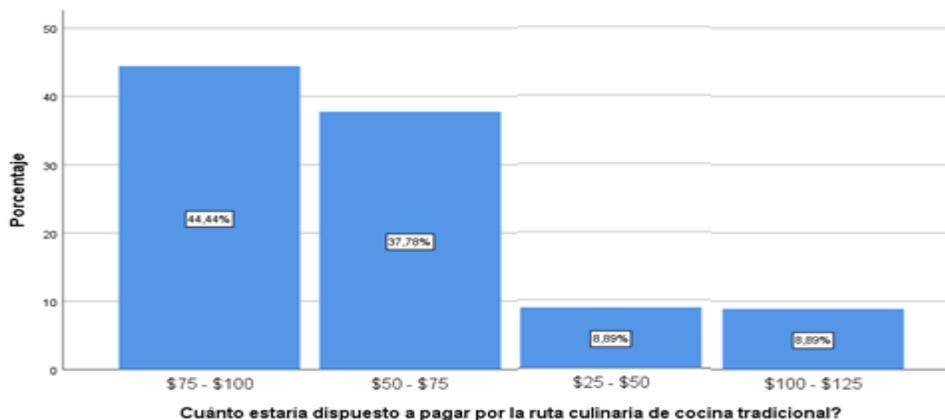
Pregunta 17

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	\$25 - \$50	43	8,9	8,9	8,9
	\$50 - \$75	56	37,8	37,8	46,7
	\$75 - \$100	63	44,4	44,4	91,1
	\$100 - \$125	36	8,9	8,9	100,0
	Total	198	100,0	100,0	

Nota. La tabla muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Figura 27

Pregunta 17



Nota. La figura muestra los resultados de frecuencia y porcentuales de las respuestas otorgadas por los turistas.

Análisis: Del 100% de encuestados el 44,4% señalan que estarían dispuestos a pagar por la ruta culinaria de cocina tradicional un valor de \$ 75 a \$ 100; mientras que para el 37,8% el valor adecuado sería de \$ 50 a \$75 UDS; seguido del 8,9% que están dispuestos a cancelar un valor de \$ 25 a \$50 o \$100 a \$125 respectivamente por la ruta culinaria.

Resultados de entrevista

Entrevista al primer comunero

Datos generales

Nombre del entrevistado: Shuar Sr. Pedro Guin

Profesión u Ocupación: Guía nativo

Edad: 26 años

✓ **¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar en su nacionalidad?**

Para cocinar siempre ha sido influenciada por las mujeres, especialmente las abuelas y madres, dado que en la cultura shuar existía mucho machismo y no se generaba las actividades de forma igualitaria.

✓ **¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar los alimentos?**

Si, porque antes se cocinaba solamente en tulpas con dos piedras juntas y ahí se cocinaba en ollas de barro, o en algunos casos pescado ahumado solamente con las hojas. Ahora ya existen electrodomésticos para facilitar la cocina.

✓ **¿Cómo transmiten el conocimiento?**

A través de la educación, desde las escuelas, para que no se desvalorice los platos típicos, y más que todo en los hogares, donde se debe cocinar o preparar seguido platos que ya se están perdiendo.

✓ **¿Qué significa sus alimentos para sus vidas?**

Es una forma de subsistir, pero los alimentos van más allá, cuando se habla el tema de Nuncui con la madre tierra influye mucho, cuando una persona tiene un momento para cantar o realizar una plegaria para que a los alimentos no se dañen. Por ello, los buenos cultivos, reflejan la buena persona que los sembró, en el caso de los árboles.

✓ **¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)**

Todas las mujeres han aprendido las recetas de forma oral, pero con el pasar del tiempo para la orientación y necesidad como la preparación de la Uchumanka se realizan recetarios ya de forma escrita, siendo un respaldo gastronómico y sobre todo cultural de la comunidad shuar.

✓ **¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y ¿por qué?**

Mi persona, porque yo no me avergüenzo de la nacionalidad indígena que soy, y me gusta aprender acerca de este tema, y a mis 26 años considero que es fundamental revalorizar las tradiciones gastronómicas de mi cultura.

✓ **¿Qué productos cree que son elementales al momento de preparar su alimento?**

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

✓ **¿Tienen meses específicos en los que se dedican a la siembra de sus productos o lo realizan durante todo el año?**

Específicamente para sembrar, podar árboles o cortarlos, la cultura Shuar se basa en luna llena porque en este tiempo no cae polilla a los palos o madera. En este caso la cosecha no influye en este tipo de luna.

✓ **¿Cuáles son los productos que cosecha en su localidad?**

En las culturas amazónicas, especialmente en el Kichwas, Shuar predomina el ají, pero, dependiendo el plato, se utiliza el palmito (ijiu), hongos, chiango (hoja), mayones, yuca y diferentes tipos de peces, camote rojo y blanco.

✓ **¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?**

En tiempos anteriores se únicamente la hoja como utensilio, porque en la selva y en el territorio de la población Kichwas, Shuar solo existían hojas de grandes tamaños para elaborar sus alimentos (ayampaco), ya con el pasar del tiempo se ha hecho uso de las ollas de barro y sapa.

Hay una gran variedad de ollas para cocinar (ichingue), para servir (piñingui), para tomar (sapa), para cernir (tsasa), para guardar la sal o azúcar o especias (ungushpi), poner el tabaco y cualquier actividad; y para cortar se cortaban con piedras filosas.

✓ **¿Qué método de cocción utiliza en la preparación de los alimentos?**

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.

✓ **¿Qué método de conservación utiliza para los alimentos?**

Se utiliza el secado sobre la tulpá, en donde se deja a la carne totalmente salada aproximadamente 4 o 5 horas o entre una semana.

✓ **¿Cuáles son los pasos que utiliza antes de la preparación su(s) plato (s)?**

Principalmente en el plato representativo de la localidad como es el Ayampaco, los pasos que se realiza son básicos, primero se lava totalmente al pez, seguido de aliñarlo con sal sin sodio, y dejarlo reposar por algunos minutos. Luego se lo envuelve al pescado con una hoja (chian) para darle un sabor diferente, juntamente con un rallado de yuca y se lo ata con hoja toquilla con mucho cuidado.

✓ **¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?; ¿Utiliza los mismos ingredientes?**

Si, porque en el caso del ayampaco tradicional se sigue utilizando peces amazónicos, pero ahora es muy difícil encontrar peces saludables, por un metal pesado del hidrocarburo y minería. En este sentido el ingrediente principal para el ayampaco es el namac o sal, utilizamos la tilapia como sustituto para el ayampaco.

- ✓ **¿Cree que la tradición de elaborar estos platos está desapareciendo? Sí X No ___**
¿por qué?

Si, porque en las nuevas generaciones que van creciendo no se van replicando la tradición de elaboración de platos tradicionales, porque ahora les causa vergüenza decir que son shuar o indígenas y cocinar o utilizar los productos de la tierra shuar, pero existe una corriente fuerte del modernismo que cambian la mentalidad de las nuevas generaciones.

- ✓ **¿Le gustaría que las formas de preparación de este plato y/o producto se resguardaran en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?**

Si, porque me gustaría que se siga tratando de conservar las costumbres y las tradiciones de la cultura shuar a través de sus técnicas, conservación, preparación y utensilios que aún se siguen utilizando en la gastronomía de la cultura shuar.

Entrevista al segundo comunero

Datos generales

Nombre del entrevistado: Waorani Sr. Ruben Ima

Profesión u Ocupación: Artesano

Edad: 39 años

- ✓ **¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar en su nacionalidad?**

Mi mamá y mis abuelas, ellas desde siempre nos han dicho que debemos ser independientes de cualquier persona y que en cualquier situación que pasemos necesitamos

saber cocinar y así no sufrir de hambre. Por eso, las madre o abuelas son quienes nos han inculcado a la aprender o por lo menos saber cómo preparar un ahumado de pescado o Maito.

✓ **¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar los alimentos?**

Si, porque ahora ya no se utiliza los mismos productos que antes, ahora ha cambiado la forma de preparar, porque se incluye productos ya fabricados o prefabricados que no dan la misma impresión que cocinar en leña o con los productos naturales de la tierra.

✓ **¿Cómo transmiten el conocimiento?**

Nosotros transmitimos mediante conversaciones con nuestros hijos, o con cualquiera que viene a la comunidad en calidad de turistas o visitantes, porque al ser una cultura muy lejana a la ciudad tenemos costumbres y tradiciones diferentes que para muchos son novedosos, pero para nosotros es común, sin embargo, se trata de brindar de forma amable lo que sabemos y conocemos sobre la gastronomía.

✓ **¿Qué significa sus alimentos para sus vidas?**

Consideramos que son la principal fuente de vida, porque a través de ellos y de las bondades que da la madre tierra nosotros seguimos vivos, por eso, siempre cuando vamos a cazar o recolectar los frutos u hortalizas se encomienda a la selva para que pueda otorgarnos un alimento para nuestro hogar. Y así la naturaleza es muy significativa para toda la comunidad y cultura Waorani.

✓ **¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)**

Yo he aprendido de forma oral y visual, porque antes nuestros abuelos o padres no podían escribir y no se plasmaba las recetas en papel. Así que se tenía que aprender de

alguna manera, bueno más que todas las mujeres que son quienes se quedan en la casa al cuidado de los niños.

✓ **¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y ¿por qué?**

En la actualidad ya casi nadie, porque no se han interesado en aprender sobre las técnicas de cocina, pero hasta mi generación si se desea aprender, porque ya no estamos en la época de machismo y hay que ayudar en la casa. Por eso el interés de ciertas personas, no de todos.

✓ **¿Qué productos cree que son elementales al momento de preparar su alimento?**

Principalmente en el ahumado se utiliza la hoja de bijao, y el pescado que es netamente de la zona, el color de este pescado es blanquizo con rojizo y da un buen sabor al plato o maito. Así mismo, se acompaña con yuca, camote o zanahoria blanca que son productos que se dan en la zona.

✓ **¿Tienen meses específicos en los que se dedican a la siembra de sus productos o lo realizan durante todo el año?**

Si, por ejemplo, en este mes de agosto se viene la cosecha de charapas (especie de tortugas que ponen huevos para el consumo minoritario); en septiembre, octubre y noviembre empieza la parte de las aves como el saladero y se tiene una ruta para poder cazar a las aves. Y poder alimentarnos.

✓ **¿Cuáles son los productos que cosecha en su localidad?**

Nosotros consumimos lo que la cosecha nos brinda entre ellos yuca, verdes, oritos, papa china, camote, en carnes como pescado, pirañas, bocachico, bagre, venado, pavo,

guacamayas. Todos estos se incluyen dentro de los platos típicos como es ahumado de pescado, mayones, mayto.

✓ **¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?**

Se utiliza culturalmente las lanzas grandes para la caza de animales. Cerbatana para coger las aves y pilches para chicha.

✓ **¿Qué método de cocción utiliza en la preparación de los alimentos?**

Nosotros utilizamos el ahumado, cocinando en una sola olla se cocina la yuca, verde, carne y así sale el sabor. Entonces este método se lo hace frecuentemente para que el alimento pueda salir con más sabor.

✓ **¿Qué método de conservación utiliza para los alimentos?**

Se utiliza actualmente el método del ahumado se coloca la carne encima de la tulpa o el fuego sobre palos, se lo tapa y se lo conserva por un tiempo de 10 a 12 días. Pero no se debe calentar mucho para que no atraiga a los moscos. Porque la nevera es solo para el negocio.

✓ **¿Cuáles son los pasos que utiliza antes de la preparación su(s) plato (s)?**

Para preparar lo que son los platos tradicionales de la nacionalidad indígena Waorani, como es el ahumado de pescado o maito es fácil. Se lava al pescado, se lo aliña con algunas esencias que se tiene en la comunidad, se lo cubre con la hoja de bijao, se lo amarra con un cordelito y se lo pone al fogón. Este debe estar caliente, pero sin fuego, porque solamente con el calor del carbón el Maito se lo prepara. Y luego se lo sirve acompañado de yuca, camote, papa o lo que se tenga a disposición, pero más con la yuca y ají.

- ✓ **¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?; ¿Utiliza los mismos ingredientes?**

Si, porque en este territorio existen temporadas, como el caso de la chonta se cosecha el mayon, y se puede elaborar los mismos platos con el mismo ingrediente, y cuando este no está en temporada otros productos como la yuca, papa china, son los que salen.

- ✓ **¿Cree que la tradición de elaborar estos platos está desapareciendo? Sí No**
¿por qué?

Si, porque hay jóvenes que actualmente ya van perdiendo la cultura, en el caso de los aretes, ahora ya casi nadie lo realiza, aunque esto antiguamente significaba que la persona era más llamativa, pero ahora es elección de ponérselo antes era obligatorio. En el caso de pintarse el rostro en forma de antifaz significa que pertenece a la cultura Waorani, lo que le diferencia de otras culturas. En el caso de las coronas las mujeres utilizan de color celeste y los hombres de color amarillo, pero ahora ya no se colocan por vergüenza o porque la modernidad los cambia.

- ✓ **¿Le gustaría que las formas de preparación de este plato y/o producto se resguardaran en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?**

Claro, porque es muy importante que todos aprendan sobre las tradiciones que la cultura indígena Waorani, ya que antes no se tenía muchas facilidades como ahora una cocina a gas o de inducción. Antes se preparaba de la forma en cómo se podía para alimentarse y es algo que se debe dar a conocer de forma íntegra a través de las cosas que aún se sigue teniendo y actividades que se siguen realizando.

Entrevista al tercer comunero

Datos generales

Nombre del entrevistado: Inés Aguinda

Profesión u Ocupación: Artesana

Edad: 42 años

✓ **¿Quiénes han influenciado en sus habilidades para cocinar?**

Mis abuelos, padres, las mujeres de la comunidad desde que somos pequeñas nos enseñan varios oficios entre ellos el cocinar, lavar, atender al esposo. Aprendí mucho también con mi suegra, ella era una mujer que sabía mucho de la cocina

✓ **¿Cree usted que ha ido cambiando la forma de preparar los alimentos?**

Sí, porque ahora ya con las tiendas pese a que no es tan cercano se conocen muchas cosas, antes solo cocinábamos con sal en grano y ahora ya hay condimentos, los ingredientes han cambiado y la cocina si cambia, pero la esencia o el modo de preparación se mantiene.

✓ **¿Cómo transmiten el conocimiento?**

Mediante la enseñanza, ya les dije que desde muy temprana edad nos enseñan las cosas de la casa, quieras o no es tu obligación atender tu hogar.

✓ **¿Qué significa sus alimentos para sus vidas?**

Es un regalo, aquí en este mundo nadie te regala nada y la madre naturaleza sin cobrar nada nos da la yuca, el pescado, el verde y todas las especies para alimentarnos sanos.

✓ **¿Cómo aprendió la receta? (de forma oral, escrita, visualizando)**

Aquí puede ser de las dos maneras, yo recuerdo que todo me decían y hacía, pero también es visual porque no te enseñaban y viendo tenías que repetir hasta que el intento te funcionara, por ejemplo, cuando se va a la caza y pesca parece que solo los hombres hacen eso, pero nosotras también aprendemos viendo.

✓ **¿Quién ha mostrado interés en aprender su receta? Y ¿por qué?**

Mis hijas y nietas me dicen cómo se hace, quién te enseñó, me enseñan y yo les digo con mucho gusto, los tiempos han cambiado antes nos trataban mal para explicar, pero ahora es una nueva forma de vida.

✓ **¿Qué productos cree que son elementales al momento de preparar su alimento?**

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.

✓ **¿Tienen meses específicos en los que se dedican a la siembra de sus productos o lo realizan durante todo el año?**

Si de acuerdo en algunos casos de acuerdo con un calendario llamado almanaque, pero sino por la luna o hay cosas que por si crecen como el plátano.

✓ **¿Cuáles son los productos que cosecha en su localidad?**

Yuca, plátano, frutas, chonta, achiote, achotillos, zapote, papayas y muchos más.

✓ **¿Qué utensilios utiliza para preparar este plato o producto?**

De madera utilizamos más como plato es la hoja del plátano y también el pilche, un recipiente hecho del fruto de un árbol.

✓ **¿Qué método de cocción utiliza en la preparación de los alimentos?**

A leña, la chicha por lo general de yuca lo fermentamos en tinas de barro o tanques, igual en la piedra hacemos secar algunas cosas.

✓ **¿Qué método de conservación utiliza para los alimentos?**

Cómo método de conservación creo que aquí usamos más es el enfriamiento en el agua de aquí mismo, no tenemos refrigeradora sino tinas de agua. También secamos las carnes con humo para que no se metan las moscas.

✓ **¿Cuáles son los pasos que utiliza antes de la preparación su(s) plato (s)?**

Tener todo a la mano, los cuchillos filis y la leña seca, usamos lo que tenemos a la mano aquí nadie hace problema con la comida si hemos casado pues comemos carne de monte si no sol verde, yuca con chicha.

✓ **¿Los productos que utiliza actualmente son los mismos que tiene la receta tradicional?; ¿Utiliza los mismos ingredientes?**

No, mira ahora el pan de yuca o casabe de yuca solo se lo hace moliendo y secando el almidón, pero tratamos de conseguir atún enlatado y ya es un plato moderno.

✓ **¿Cree que la tradición de elaborar estos platos está desapareciendo? Sí_X_ No__
¿por qué?**

Sí, la sazón ya no es la misma mis papás nunca se enfermaban porque no comían con esos aliños que ahora se compra, todo era sano, intentamos aun en mi casa no usar condimentos, solo la sal que es lo que más se compra.

- ✓ **¿Le gustaría que las formas de preparación de este plato y/o producto se resguardaran en un documento para que permaneciera como identidad cultural de nuestra provincia?**

Sería lo mejor, 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 fuera bonito, yo puedo contarte las cosas que necesites.

Entrevista al primer técnico de la Dirección de Turismo.

Datos generales

Nombre del entrevistado: Ing. Vinicio Gómez

Profesión u Ocupación: Ingeniero

Edad: 31 años

Cargo que desempeña en la Dirección de turismo: Coordinador de Turismo de Orellana

- ✓ **Existe levantamiento de información acerca de la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas. En el caso que exista la información, cual fue la fecha del último levantamiento de datos que se realizó.**

Hay un recetario que se levantó a través de la asociación Charrúa Micuna. Hay una actividad que también se realizó por parte del Ministerio de Turismo, en donde fueron buscando los platos emblemáticos de Orellana y de ahí se nomino a un plato tradicional que se llama Uchumanka que en español significa la olla de ají. A su vez, se han identificado productos exclusivos de la zona yuca, sachaparahua, hugurahua, piton. El levantamiento de información de los datos se lo ha realizado hace varios años atrás, lo cual está desactualizado.

- ✓ **Se tiene identificado las zonas donde se ubican las nacionalidades indígenas (Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar).**

Aquí en Orellana están tres nacionalidades Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar que están identificadas de varios cantones, específicamente en Francisco de Orellana, representados por las 2 primeras. Además, se encuentran dos nacionalidades más como es la Tagaeri y Taromenae que están en aislamiento voluntario. Ellos están en aislamiento voluntario hace varios años atrás.

- ✓ **Se conoce cuales son los productos que se cultivan en la zona**

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. La mayor parte de comunidades como el caso específico de Loreto que aparece con el 75% de población Kichwas, se produce el plátano, café, cacao, cúrcuma, etc. Además, hay varios emprendimientos turísticos que se dedican a darle al valor agregado a los productos. Asimismo, existe la tienda Wiñari donde están todos los productos que se cultivan en Orellana, pero con un producto agregado.

- ✓ **Se han realizado proyectos anteriores donde haya existido acercamiento con las nacionalidades. En caso de ser su respuesta afirmativa, por favor mencione cuales han sido.**

Si, nosotros tenemos algunos programas y proyectos que se trabajan para el desarrollo del turismo comunitario y rural; porque hay varios aportes que se hacen con las comunidades indígenas, mismas que están como una esencia cultural. Entonces hay muchos programas y proyectos que se están trabajando. Actualmente se trabaja en una ruta turística que está distribuido a lo largo de toda la provincia para conocer todo el territorio de Orellana.

- ✓ **Como entidad pública estarían dispuestos apoyar la creación de una ruta culinaria donde este enfocada la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de la provincia como producto turístico para el desarrollo del mismo.**

No, se ha desarrollado todavía en la ruta la cocina tradicional, pero creo que sería una buena alternativa para que puedan ustedes mostrar ese trabajo con los entes que están trabajando dentro del sistema turístico. Para que no solamente sea la visita por el tema de atractivos naturales o culturales, si no entraría en la parte gastronómica. Entonces, desde mi percepción es bastante importante que se genere este tipo de estudio para que pueda ser presentado a las diferentes entidades y lo puedan acoplar, bajo el tema de producción local y productos de la zona trasladados a un nivel gourmet, que sería lo más óptimo que se puede hacer, para que la gente que va a algún lugar dentro de la provincia viva la experiencia.

Entrevista al segundo técnico de la Dirección de Turismo.

Datos generales

Nombre del entrevistado: Lic. Ángel Álvarez

Profesión u Ocupación: Licenciado

Edad: 41 años

Cargo que desempeña en la Dirección de turismo: Director de la Dirección de Gestión de Cultura, Turismo y Nacionalidades del cantón La Joya de los Sachas.

- ✓ **¿Existe levantamiento de información sobre la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas?. En el caso que exista la información, cual fue la fecha del último levantamiento de datos que se realizó.**

Dentro de la dirección se viene manejando la información de algunas comidas tradicionales, quizás no archivada, pero se maneja los datos que tiene cada una de las comunidades en cuanto a la cocina tradicional. En nuestro caso, por ejemplo, está identificado la chicha que es uno de los productos que se consumen diariamente en las familias, el pincho de mayon, el mayto entre otras. Siendo platos que están identificados como originarios de las familias. Como le mencioné no existe netamente un inventario, pero se maneja información entre comunidades, por lo cual, no se puede dar una fecha exacta.

- ✓ **Se tiene identificado las zonas donde se ubican las nacionalidades indígenas (Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar).**

Bueno, tenemos acá el gobierno municipal mediante una ordenanza la identificación de las nacionalidades indígenas, la cual se forma por tres principales, los habitantes que conforman estos grupos tienen acceso a un espacio que está destinado para ellos, es la Feria agroecológica Sacha Kawsay, Ese espacio es para la comercialización de productos de las nacionalidades. Ellos atienden todos los días de lunes a domingo, en horas de la mañana, ahí se comercializan todos los productos.

- ✓ **Se conoce cuales son los productos que se cultivan en la zona**

Entre los productos se encuentra la yuca, camote, plátano, papa china, café, entre otros mismos que son utilizados para la preparación de sus platos, una de las más representativas es el Maito que se lo elabora solamente agregando sal y envuelta en la hoja.

- ✓ **Se han realizado proyectos anteriores donde haya existido acercamiento con las nacionalidades. En caso de ser su respuesta afirmativa, por favor mencione cuales han sido.**

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, damos a conocer la cultura, danza, artesanías y también la preparación de los platos tradicionales de la zona, entonces el gobierno municipal ha fusionado el trabajo para que no solamente sea la parte turística, sino que sea en fusión con el tema cultural, las danzas y por ejemplo, se hacen limpiezas ritos espirituales, con el objetivo de dar valor agregado y se hace en conjunto con las comunidades. Por ejemplo, en las fiestas de cantonización se ha realizado un evento denominado Ciclo Tour Sacha 2022 ruta del agua, donde los ciclistas han visitado las comunidades.

- ✓ **Como entidad pública estarían dispuestos apoyar la creación de una ruta culinaria donde este enfocada la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de la provincia como producto turístico para el desarrollo del mismo.**

Claro, incluso en la actualidad se ha estado trabajando en la promoción del tema cultural. Por ejemplo, el tema de la chicha que es un producto tradicional de elaboración y en cada evento debe estar presente, así como también otros productos, porque exclusivamente se manejan con productos típicos de la zona. Inclusive hasta en la decoración de un evento, por ejemplo, el escenario tiene que ser conductor específico de la zona. En este sentido es necesario llamar a ser partícipes a las comunidades para que directamente con ellos a través de la planificación se generen estrategias de mejoramiento en la promoción de la cocina tradicional. Y así fusionar la riqueza cultural y saberes ancestrales, para conformar una ruta gastronómica fascinante y sería lo mejor que se podría hacer en el cantón.

Entrevista al tercer técnico de la Dirección de Turismo.

Datos generales

Nombre del entrevistado: Lic. Kathy Alvarado

Profesión u Ocupación: Licenciada

Edad: 35 años

Cargo que desempeña en la Dirección de Turismo: Jefa de Nacionalidades del GAD La Joya de los Sachas

- ✓ **¿Existe levantamiento de información sobre la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas? En el caso que exista la información, cual fue la fecha del último levantamiento de datos que se realizó.**

En realidad, 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 valido para los prestadores de servicio debido a que cada uno maneja su propia manera de preparación y eso es respetar el intelecto culinario.

- ✓ **Se tiene identificado las zonas donde se ubican las nacionalidades indígenas (Kichwas Amazónicos, Waoranis y Shuar).**

Sí, en la página web del GAD se encuentra o sino en el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, el ultimo que se ha creado, ahí hay un apartado de aspectos geográfico donde se encuentran las nacionalidades y su respectiva localización.

- ✓ **Se conoce cuáles son los productos que se cultivan en la zona.**

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.

- ✓ **Se han realizado proyectos anteriores donde haya existido acercamiento con las nacionalidades. En caso de ser su respuesta afirmativa, por favor mencione cuales han sido.**

En todo proyecto se necesita desarrollar lo que se conoce como impactos sociales y ambientales, eso se solicita y para ello hay que tener un acercamiento con las nacionalidades, no depende de nosotros sino de los líderes de las nacionalidades si desean y tiene el tiempo, y además los intereses que haya de por medio.

- ✓ **Como entidad pública estarían dispuestos apoyar la creación de una ruta culinaria donde este enfocada la cocina tradicional de las nacionalidades indígenas de la provincia como producto turístico para el desarrollo del mismo.**

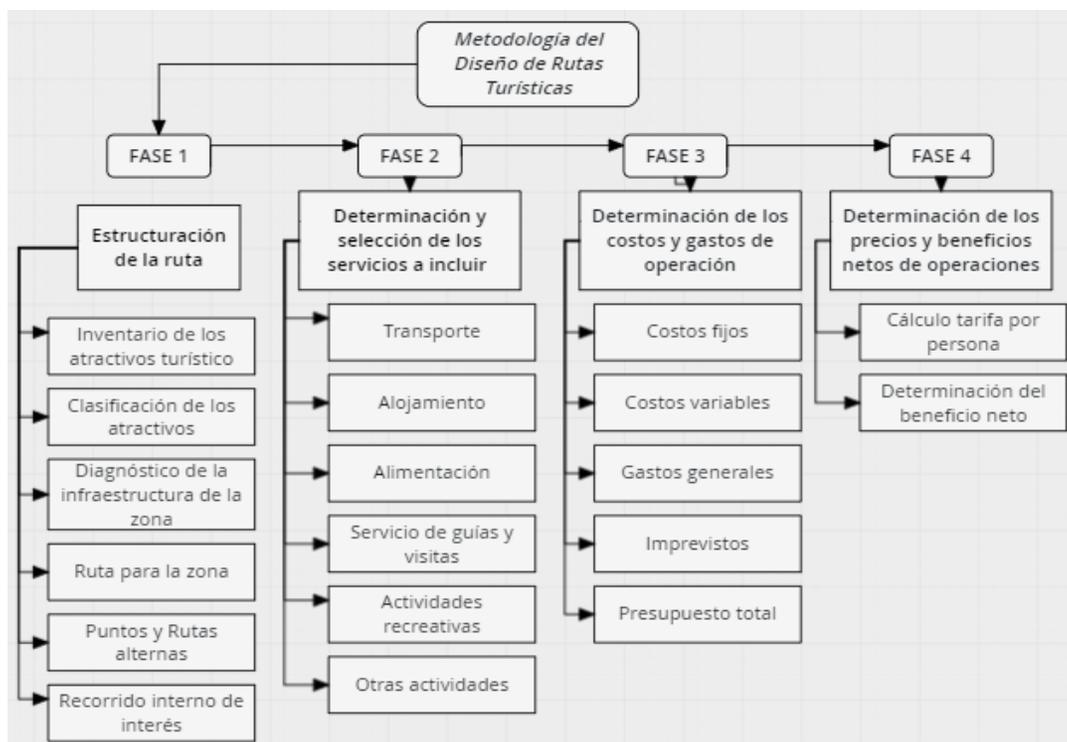
Totalmente de acuerdo, aquí se vive del turismo sino es de la agricultura y pesca, este sector ayuda a dinamizar la actividad económica y si hay estrategias con sus respectivos recursos alcanzables y que sea viablemente ejecutable, como no vamos a apoyar como entidad pública este tipo de ideas.

Capítulo IV: Propuesta

En este acápite se muestra el procedimiento para el diseño del producto turístico enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, para lo cual, se parte con la implementación de tres rutas turísticas para la nacionalidad Kichwa, Waorani y Shuar; mismas que se desarrollan a través de la Metodología del Diseño de Rutas Turísticas expuesto por SENA (2018) mediante 4 Fases:

Figura 28

Metodología del Diseño de Rutas Turísticas



Nota. La figura muestra la estructura de la Metodología del Diseño de Rutas Turísticas.

Tomado de Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA (2018).

De acuerdo con la figura expuesta, las cuatro fases metodológicas incluyen lineamientos específicos para el diseño de las rutas turísticas, por lo cual, de manera general se explica cada una:

1) Estructuración de la ruta

En esta primera fase se identifica todos los atractivos, recursos turísticos y gastronómicos que poseen las tres nacionalidades indígenas Kichwa, Waorani y Shuar pertenecientes al cantón La Joya de Los Sachas (ver tabla 25). Por tanto, del inventario realizado se clasifica cada uno para desarrollar un diagnóstico de su infraestructura y acceso mediante un análisis interno (ver tabla 27).

Por consiguiente, tras dicha selección de lugares de interés, se plantea las rutas y puntos de acceso que serán recorridas internamente, esto mediante el diseño completo de las tres rutas.

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

En la segunda fase se determina todos los servicios a ser incluidos en las tres rutas turísticas, de esta manera se toma en cuenta los siguientes:

- **Transporte:** Este servicio se hará uso desde el inicio de las rutas, que comienzan en el Terminal Terrestre de Quitumbe, y la empresa seleccionada será Marco Tour Trans service. Sin embargo, ya en el cantón La Joya de Los Sachas se hará uso de canoas Oriente (Arriondas), Grupo Tapiatpia, Canoa Shuar, Comunas de coca que aportan con el traslado de los turistas.

- **Alojamiento:** En el caso de este servicio se hará uso de tres espacios, como son Yarina Ecolodge, Emprendimiento Turístico Amary Yaya y las instalaciones de la Comunidad Shuar. Estos espacios brindarán comodidad para el descanso de cada uno de los turistas mediante espacios cómodos y placenteros.
- **Alimentación:** Asimismo, los prestadores de servicio de alimentación que interviene son: el Restaurante “La Casita de mi abuela”, La Sazón de Mi Gloria, Las Alitas del Sheriff, Mercado comunidad Shuar y las instalaciones de Kichwa, Waorani. Cada uno de estos establecimientos ubicados en el cantón estarán a disposición durante el recorrido de las rutas turísticas.
- **Servicios de guías y visitas:** Este servicio estará a disposición desde el inicio del recorrido hasta el final, por lo cual se contará con guías certificados que serán nacionales y locales para una experiencia inolvidable.
- **Actividades recreativas:** 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.

3) Determinación de los costos y gastos de operación

En esta tercera fase, las rutas turísticas contarán con la determinación de sus costos y gastos, que estarán integrados por los costos fijos (bus y guía); costos variables (servicios fase 2); gastos generales (algún gasto adicional), imprevistos (gastos que no estuvieron previstos como algún medicamento o nuevo servicio) y como tal el presupuesto total que estará calculado para cada una de las rutas turísticas.

4) Determinación de los precios y beneficios netos de operaciones.

Para finalizar con el producto turístico enfocado a tres rutas para la preservación y difusión del patrimonio culinario del cantón La Joya de los Sachas, se establece el cálculo de la tarifa por persona y el beneficio neto que se obtendrá con la misma. De esta forma, los precios y beneficios netos de operaciones se establecen de acuerdo al 12% de imprevistos, utilidad del 35% y número de pax de 20. Por lo tanto, se realiza el cálculo para la ruta 1 “Sacha Route Kichwa”, ruta 2 “Sacha Route Waorani”; y ruta 3 “Sacha Route Shuar”.

En este contexto, en los siguientes apartados se detallará cada una de las fases tomadas en cuenta para el diseño de las Rutas Turísticas:

Fases:

1. Estructuración de la ruta
2. Determinación y selección de los servicios a incluir en la ruta turística
3. Determinación de los costos y gastos de operación
4. Determinación de los precios y beneficios netos de operaciones.

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.

Seguido, se realiza el diagnóstico de la infraestructura de las comunidades, las cuales, deben estar en óptimo estado para ser tomados en cuenta. Por consiguiente, se diseña las tres

rutas para cada comunidad de las nacionalidades Kichwa, Waorani y Shuar. Y posteriormente, se instituye un recorrido, integrando la preservación y difusión del patrimonio culinario del cantón.

Tras haber identificado los pasos para esta primera fase, se exhibe cada uno de los puntos:

Inventario de los atractivos turísticos

Este inventario incluye aquellos recursos naturales, culturales y gastronómicos de interés para el turista, los cuales pueden o no tener accesibilidad o infraestructura turística, por lo cual, para el diseño de producto turístico se han identificado los siguientes:

Tabla 25

Recursos turísticos de las nacionalidades Kichwa, Waorani y Shuar

		Recursos turísticos		
		Nacionalidad Kichwa	Nacionalidad Waorani	Nacionalidad Shuar
Atractivos naturales	• Finca Agroturística	• Río Napo	• Río Napo	
	• Majagua	• Selva amazónica	• Parque Nacional Yasuní	
	• Lago San Pedro	• Isla de los monos		
	• Cascada Yurak Paccha		• Selva amazónica	
	• Laguna El Chamanal		• Lago San Pedro	
			• Fauna Local	
			• Saladero de pericos	
Atractivos culturales	• Amaran Yaya (emprendimiento turístico cultural)	• Feria del cacao y chocolate	• Prácticas ancestrales	
	• Baile tradicional	• Modalidad de caza	• Shuar Cultural Center	
	• Música	• Prácticas ancestrales	• Técnicas de cacería	
		• Yarina Ecolodge	• Tsaank Tabaco	

	Nacionalidad Kichwa	Nacionalidad Waorani	Nacionalidad Shuar
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

Nota. La tabla muestra los recursos turísticos culturales, naturales y gastronómicos que tiene las tres nacionalidades indígenas.

Se debe recalcar que, la segunda nacionalidad Waorani, no contiene los suficientes atractivos por motivo de aislamiento voluntario, en el cual, no se puede ingresar. De esta manera, se han establecido los atractivos turísticos referenciales.

Clasificación de los atractivos

A partir de los recursos naturales, culturales y gastronómicos, el siguiente paso es la selección de los lugares que son tomados en cuenta para el diseño de las tres rutas turísticas, en la cual, se genera una por cada nacionalidad. Esta selección se lo realiza porque existen algunos atractivos que tienen acceso y otros no, en tal virtud, se identifica aquellos que están disponibles para formar parte de las rutas.

Por consiguiente, la selección queda de la siguiente manera:

Tabla 26*Selección de los recursos turísticos de las tres nacionalidades*

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 Waorani		
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
Nacionalidad Shuar		
Río Napo		X
Parque Nacional Yasuní		X
Selva amazónica		X
Lago San Pedro		X
Fauna Local		X

Con acceso al público	Sin acceso al público	Recursos que forman parte de la ruta turística
		X
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

Nota. La tabla muestra los recursos turísticos culturales, naturales y gastronómicos accesibles para las tres rutas turísticas. El color negro simboliza que son seleccionados y el color rojo lugares restringidos.

En la tabla 25 se puede observar que, los atractivos turísticos están conformado por 38 lugares que engloban atractivos naturales, culturales y gastronómicos (platos típicos), mismos que se encuentran dispersos a lo largo de los territorios de las tres nacionalidades, de los cuales se diseña las rutas turísticas.

No obstante, de la lista otorgada tres no han sido aptos para incluirlos en la ruta, y no es porque no poseen accesibilidad o falta de interés, más bien, como se ha mencionado en el punto anterior, son espacios en los cuales los mismos indígenas de la comunidad Waorani no permiten el acceso a turistas. Esto imposibilita la selección de los lugares como puntos de referencia para la ruta. Sin embargo, se tiene acceso a cierta parte de estas actividades restringidas, pero de forma limitada.

Diagnóstico de la infraestructura de la zona

A partir de los atractivos naturales, culturales y gastronómicos seleccionados en la tabla 25, se continua con el diagnóstico de la infraestructura de las zonas a intervenir. Este diagnóstico incluye la infraestructura interna y externa del cantón La Joya de los Sachas, así como de las nacionalidades Kichwa, Waorani y Shuar. En este contexto, se parte a través de un análisis interno y por consiguiente adaptar estrategias a corto y mediano plazo:

Tabla 27

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 Waorani	
<ul style="list-style-type: none"> • Poseen una cultura y tradición ancestral llamativa • Preservación de la flora y fauna como alimento y vivienda 	<ul style="list-style-type: none"> • No permiten conocer a totalidad su forma de vida • Deforestación y falta de servicios básicos •

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Pérdida de cultura y tradición por parte de las nuevas generaciones

Nota. La tabla muestra las fortalezas y debilidades en cuanto a la infraestructura de las tres nacionalidades y del cantón.

Identificado aquellas fortalezas y debilidades de la infraestructura en el territorio de estudio, se procede a implementar ciertas estrategias que será a corto y mediano plazo, mismas que contribuirán al progreso de las localidades, siempre y cuando sean acogidas en los proyectos emitidos por el GAD cantonal o grupos representativos de las comunidades.

Las estrategias parten desde las debilidades presentadas, quedando de la siguiente manera:

Estrategias:

- Equipar los centros de atención a turistas nacionales y extranjeros en cada una de las comunidades y una en el centro del cantón, implementando todos los servicios básicos.

- Gestionar al Ministerio de Turismo un presupuesto para la actividad turística en las tres comunidades y su conservación, evitando así la deforestación de la selva amazónica.
- Mejorar y equipar el servicio de seguridad turística en el cantón y comunidades indígenas, en coordinación con el GAD para tener alianzas con medios de comunicación televisivo.
- Gestionar proyectos de identidad cultural para los jóvenes que viven y tienen la nacionalidad indígena Kichwa, Waorani y Shuar, capacitándolos en el manejo de sistemas tecnológicos para transmitir información de su identidad y comunidad.
- Motivar a la juventud que sean actores directos para el desarrollo de la identidad cultural, natural y gastronómica del cantón, mediante la promoción turística de los lugares donde residen.
- Diseñar los recorridos turísticos con señalética para el servicio de la visita de turistas extranjeros e implementar el servicio de transporte adecuado a la zona.
- Motivar a la ciudadanía sobre una nueva visión del turismo culinario como desarrollo local.
- Difundir la cultura, tradición y gastronomía del cantón.

Ruta para la zona

En este punto de la metodología, se establece el diseño de las tres rutas turísticas que están englobadas a preservar y difundir el patrimonio culinario del cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana, para lo cual, se diseña una ruta por cada nacionalidad, siendo la Kichwa, Waorani y Shuar.

Además, hay que tener en cuenta que las rutas incluyen los atractivos naturales, culturales y gastronómicos identificados en la tabla 25. Partiendo de esto y tomando en cuenta los resultados de la encuesta, se considera un itinerario de dos días (tabla 15):

Itinerario 1 – Ruta Turística “Sacha Route Kichwa” (Ruta del Monte Kichwa)

Tabla 28

Primera Ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa

“Sacha Route Kichwa” (Ruta del Monte Kichwa)			
Lugar	Cantón La Joya de los Sachas	Dificultad	Media
Modalidad	Guiado	Público	General
Tiempo estimado	24 horas aproximadamente	Carácter	Cultural, natural, social y gastronómico
Hora	Descripción	Actividades	Responsable
21:00 a 22:00	Punto de encuentro en el Terminal Terrestre de Quitumbe (Quito)	Reunión	Guía
22:00 a 22:45	Discurso de bienvenida y explicación de las actividades a realizarse.	Información	Guía
22:45 a 07:00	Transfer al cantón La Joya de Los Sachas, provincia de Orellana	Traslado	Guía
07:00 a 08:00	Arribo al cantón La Joya de los Sachas	Traslado	
08:00 a 09:00	Desayuno en el restaurante “La Casita de mi abuela”	Alimentación	Propietario del restaurante
09:00 a 09:45	Transfer	Traslado	
09:45 a 10:15	Visita a la comunidad indígena Kichwa	Fotografía, Observación	Guía, comuneros
10:15 a 11:30	Recorrido por el emprendimiento turístico Amaru Yaya e identificación de los alimentos tradicionales	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
11:30 a 12:20	Observación de la música, danza y conversatorio con las personas longevas de la nacionalidad	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía

Hora	Descripción	Actividades	Responsable
12:20 a 13:20	Senderismo por el emprendimiento turístico Amaru Yaya y juegos ancestrales de la nacionalidad Kichwa	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
13:20 – 13:35	Retorno a las instalaciones del emprendimiento	Caminata	Guía, administrador del emprendimiento
13:35 a 14: 45	Observación de la preparación del Maito de tilapia para la degustación. Almuerzo.	Alimentación, fotografía explicación, observación	administrador del emprendimiento
14:45 a 15:00	Transfer	Traslado	
15:00 a 16:50	Refrescante baño en las cristalinas aguas de Yurak Paccha	Fotografía explicación, observación, natación	Guía, administrador del emprendimiento
15:25 a 16:50	Transfer	Traslado	
16:50 a 17:50	Realización de actividades de socialización en las instalaciones de la comunidad Kichwa	Fotografía explicación, observación,	Guía
17:50 a 18:30	Transfer	Traslado	
18:30 a 19:10	Check In en el alojamiento de la comunidad Kichwa	Check in	Comuneros
19:10 a 20:45	Cena. Observación de la preparación de la Guayusa	Alimentación	Comuneros y guía
20:45 en adelante	Descanso	Descanso	
Día 2			
07:00 a 08:00	Desayuno	Alimentación	Comuneros y guía
08:00 a 08:30	Check Out	Check out	Administración local
08:30 a 08:40	Transfer	Traslado	
08:40 a 09:50	Recorrido por la Laguna El Chamanal	Fotografía, senderismo	Guía
09:50 a 10:00	Transfer		
10:00 a 11:30	Visita al Lago San Pedro	Fotografía, observación	Guía y comuneros
11:30 a 12:10	Transfer al centro de la comunidad	Traslado	
12:10 a 13:00	Observación de la preparación del Cicame plato típico de la comunidad	Alimentación	Guía y comuneros

Hora	Descripción	Actividades	Responsable
13:00 a 13:30	Almuerzo en las instalaciones del complejo	Alimentación	Guía y comuneros
13:30 a 13:45	Retorno al centro del cantón La Joya de los Sachas.	Traslado	Guía
13:45 a 22:00	Retorno a la ciudad de Quito y final del recorrido	Traslado	Guía
Requerimientos	Ropa cómoda, Protector solar, Cámara fotográfica, poncho de aguas, traje de baño, Implementos para la práctica de natación, repelente, gorras de sol, gafas, otros objetos que crea necesario.		
Prohibido	Bebidas alcohólicas, sustancias estupefacientes, armas, objetos cortopunzantes.		
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte • Alimentación • Box Lunch • Guianza 	Facilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación • Guianza • Establecimiento de alimentación y hospedaje
Observaciones	La ruta turística se efectuará de acuerdo al itinerario establecido y todas las actividades programadas serán consideradas para su acatamiento.		

Nota. La tabla muestra la primera ruta del producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana.

Tabla 29

Guion del itinerario para la ruta turística 1

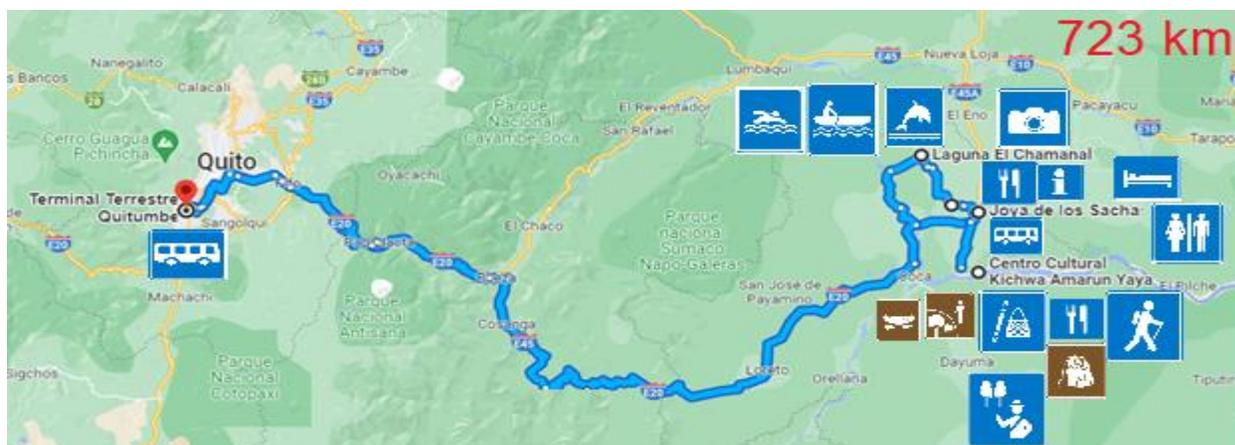
Guion “Sacha Route Kichwa” (Ruta del Monte Kichwa)	
Lugar	Descripción
Cantón La Joya de los Sachas	Cantón limitado en la provincia de Orellana, de la amazonia ecuatoriana, también conocida como Sacha 7, dado al primer pozo petrolero denominado con el mismo nombre. Además, este posee un significado muy particular de selva virgen. Dentro de su población se encuentran tanto los colonos que provienen de diversas provincias como los indígenas propios de la región amazónica en particular la nacionalidad Kichwa.
Comunidad indígena Kichwa	Dentro del cantón La Joya de los Sachas los territorios Kichwas se encuentran dentro de las parroquias como la Joya de los Sachas, Pompeya, San Carlos y San Sebastián del Coca. La comunidad Kichwa. El pueblo Kichwa está conformada por descendientes de los pueblos indígenas o también conocidos como originarios los cuales fueron previamente quechuizados, además se recalca que este es el grupo étnico más poblado especialmente alrededor de la selva ecuatoriana.

Lugar	Descripción
Emprendimiento turístico Amaru Yaya	Dado que la comunidad Kichwa conocida como Flor de Pantano que se encuentra en La Joya de los Sachas desarrollaron una búsqueda de diferentes opciones de actividades relacionadas con el petróleo, surgió la Amaru Yaya o también denominada Señor de las Boas en primer lugar como un proyecto de reforestación dado la excesiva explotación de extracción del petróleo y posteriormente como turismo comunitario. Donde se cuenta con más de 1500 árboles reforestados.
Cristalinas aguas de Yurak Paccha	Ubicada dentro de la parroquia de La Joya de los Sachas, donde se cuenta con una cascada la cual mide un aproximado de 5 metros de alto, conocida por ser de aguas cristalinas, sin dejar de lado que en su parte inferior se cuentan con hermosas cabañas donde se puede realzar diversas actividades como preparar deliciosa comida y caminatas por el bosque.
Laguna El Chamanal	Se conoce que sus aguas son negras tanto como frescas, que cuenta a su alrededor con una gran parte de vegetación secundaria que crea un ambiente inhóspito. Esta posee un kilómetro por 300 metros de ancho, conocido por ser el territorio del caimán negro, la charapa y guanchiche. Además, se incluye las piscinas creadas para cultivo de especies como la tilapia y la cachama donde se puede efectuar pesca deportiva.
Lago San Pedro	Posee una longitud de 600 metros con un bosque de 35 hectáreas en sus alrededores donde se puede realizar actividades como la pesca deportiva, paseos en canoa e incluso el buceo. Son de aguas negras que consta de unas series de especies como el caimán negro, las charapas, las conchas y los guanchiches
Platos típicos de la comunidad indígena Kichwa (Maito de tilapia y Cicame)	Para la preparación de los platos típicos de la comunidad se utilizan diferentes utensilios en el caso del maito se usa las hojas de Bijao, Lizán para amarrar el Maito, el fogón a leña, cuchillos. Y en el caso del cicame se usa los cuchillos, cucharones, hojas de Bijao, parrilla, carbón. Todos estos utensilios son exclusivamente usados por los comuneros del sector, puesto que al no estar relacionados con los artefactos actuales no los usan.

Nota. La tabla detalla el guion del itinerario para la ruta turística 1 denominada “Sacha Route”.

Figura 29

Mapeo primera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.



Nota. La figura representa el mapeo de la primera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.

Figura 30

Recorrido primera ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.



Nota. La figura representa la ruta de la primera ruta turística en la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.

Por otro lado, como segunda ruta turística perteneciente a la comunidad indígena Waorani, se presenta la siguiente:

Itinerario 2 – Ruta Turística “Sacha Route Waorani” (Ruta del Monte Waorani)

Para esta ruta, se debe tomar en cuenta que esta nacionalidad, se encuentra en aislamiento voluntario, por lo cual, este itinerario tiene actividades muy generales por la restricción que se tiene para estar en contacto directo con las costumbres, tradiciones y su forma de cocina de esta nacionalidad.

Tabla 30

Mapeo segunda ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Waorani

“SACHA ROUTE WAORANI” (Ruta del Monte Waorani)			
Lugar	Cantón La Joya de los Sachas	Dificultad	Media
Modalidad	Guiado	Público	General
Tiempo estimado	24 horas aproximadamente	Carácter	Cultural, natural, social y gastronómico
Hora	Descripción	Actividades	Responsable
21:00 a 22:00	Punto de encuentro en el Terminal Terrestre de Quitumbe (Quito)	Reunión	Guía
22:00 a 22:45	Discurso de bienvenida y explicación de las actividades a realizarse.	Información	Guía
22:45 a 07:00	Transfer al cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana	Traslado	Guía
07:00 a 08:00	Arribo al cantón La Joya de los Sachas	Traslado	
08:00 a 09:00	Desayuno en el restaurante “La sazón de Mi Gloria”	Alimentación	Propietario del restaurante
09:00 a 09:45	Transfer	Traslado	
09:45 a 10:40	Visita a la comunidad indígena Waorani parroquia Dayuma (Lugar con mayor acceso)	Fotografía, Observación	Guía, comuneros
10:40 a 11:30	Observación de la tradición gastronómica y técnicas ancestrales de cocción de la nacionalidad Waorani	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía

Hora	Descripción	Actividades	Responsable
11:30 a 12:00	Recorrido y senderismo por la selva amazónica - territorio permitido de la comunidad Waorani, Parroquia Dayuna	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
12:00 a 12:30	Retorno a la comunidad indígena Waorani	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
12:30 a 13:15	Charla acerca del cuidado y preservación de la flora y fauna por parte de los comuneros de nacionalidad Waorani	Fotografía, información y observación	Comuneros, guía
13:15 a 14: 45	Observación de la técnica de preparación del Maito con yuca y del chontacuro por parte de comuneros. Almuerzo.	Alimentación, fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
14:45 a 15:15	Transfer	Traslado	
15:15 a 16:50	Visita y recorrido por el río Napo vía fluvial.	Fotografía, observación, natación	Comuneros, guía
16:50 a 17:30	Transfer	Traslado	
17:30 a 19:30	Check In en Yarina Ecolodge	Check in	Administrador
19:30 a 20:45	Cena. Observación de la preparación de la Chucula y el pincho de chontacuro	Alimentación	Comuneros y guía
20:45 a 21:30	Realización de actividades de socialización. Observación de danzas tradicionales y actividades ancestrales	Fotografía explicación, observación,	Guía
21:30 en adelante	Descanso	Descanso	
Día 2			
07:00 a 08:00	Desayuno en Yarina Ecolodge	Alimentación	Comuneros y guía
08:00 a 08:30	Check Out de Yarina Ecolodge	Check out	Administración del hotel
08:30 a 08:40	Transfer	Traslado	
08:40 a 10:15	Visita a una parte de la selva amazónica de la comunidad Waorani y recolección de frutos	Fotografía, senderismo	Guía
10:15 a 10:35	Retorno a la comunidad	Traslado	
10:35 a 11:30	Actividades de relajación, meditación y recreación	Fotografía, observación	Guía y comuneros
11:30 a 12:45	Observación de la preparación de carne ahumada y almuerzo en las instalaciones de la comunidad	Alimentación	Guía y comuneros
12:45 a 13:00	Transfer	Traslado	
13:00 a 13:45	Visita a la isla de los monos	Fotografía, observación	Guía y comuneros
13:40 a 14:45	Retorno al centro del cantón La Joya de los Sachas	Traslado	Guía

Hora	Descripción	Actividades	Responsable
14:45 a 23:00	Retorno a la ciudad de Quito y final del recorrido	Traslado	Guía
Requerimientos	Ropa cómoda, Protector solar, Cámara fotográfica, poncho de aguas, Traje de baño, Implementos para la práctica de natación, repelente, gorras de sol, gafas, otros objetos que crea necesario.		
Prohibido	Bebidas alcohólicas, sustancias estupefacientes, armas, objetos cortopunzantes.		
Incluye	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte • Alimentación • Box Lunch • Guianza 	Facilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación • Guianza • Establecimiento de alimentación y hospedaje
Observaciones	La ruta turística se efectuará de acuerdo al itinerario establecido y todas las actividades programadas serán consideradas para su acatamiento.		

Nota. La tabla muestra la segunda ruta del producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana.

Tabla 31

Guión de la Ruta 2 “Sacha Route Waorani” (Ruta del Monte Waorani)

Guion Ruta 2 “Sacha Route Waorani” (Ruta del Monte Waorani)	
Lugar	Descripción
Cantón La Joya de los Sachas	Cantón limitado en la provincia de Orellana, de la amazonia ecuatoriana, también conocida como Sacha 7, dado al primer pozo petrolero denominado con el mismo nombre. Además, este posee un significado muy particular de selva virgen. Dentro de su población se encuentran tanto los colonos que provienen de diversas provincias como los indígenas propios de la región amazónica en particular la nacionalidad Kichwa.
Cantón Francisco de Orellana	Su fundación fue en el 30 de julio de 1998 el cual es capital de la provincia de Orellana con un área cantonal de 7047 he, situada a una distancia cercana de 300 km de la capital del Ecuador Quito. Esta es conocida popularmente como el Coca dado que los anteriores indígenas originarios de zonas cercanas visitaban este lugar para efectuar rituales curativos en base de hojas masticadas, esta es una ciudad rica por su gente donde se pueden combinar las tradiciones nacionales como el Kichwa, el Waorani y el Shuar, sin olvidarnos de los afroecuatorianos.
Comunidad indígena Waorani parroquia Dayuma	Su denominación suele ser wao el cual da una definición de la gente, que se divide en varios subgrupos como el Quenahueno, el Toñampare, el Tihueno, el Quihuaro, el Damuintaro, el Zapino el Tiguino, el Huamuno, el Dayuno, el Quehueruno, la Garzacocho, el Quemperi, el Carahue, el Cononaco y el Tagaeri. Su comunicación es en base al idioma Wao Terero, con un aproximado de 3 mil habitantes que han defendido su territorio ancestral de enemigos de los indígenas o coloniales.

Lugar	Descripción
Selva amazónica - territorio permitido de la comunidad Waorani, Parroquia Dayuma	Pertenece al cantón Francisco de Orellana, cual fue fundada el 16 de junio de 1990, su nombre proviene de la primera mujer Waorani quien fue el emblema de la lucha de la protección nacional. En este sector se podrá observar diversidad de la flora y fauna, donde se podrá realizar diversas actividades como la caminata y el campamento en función del cuidado de la naturaleza.
Río Napo	Este es un afluente del Amazonas por vía izquierda que se divide en Alto Napo y Bajo Napo, considerando que es un largo río sudamericano que da recorrido a gran parte de los territorios amazónicos del país lo que permite el gran desarrollo de la fauna y flora, este consta con una longitud de 1130 km donde 463 km son perteneciente al Ecuador.
Selva amazónica de la comunidad Waorani	Su territorio ancestral está ubicado entre el río Curaray y el río Napo con un aproximado de 30 mil km es decir cerca de 80 km al sur de Dureno, que consta con gran desarrollo de fauna y flora pero que está siendo amenaza por la explotación petrolera. Entre quienes lo habitan es decir los Waorani tratan de proteger su territorio de enemigos ancestrales, además de ser considerados como los reyes de la selva dado que son un valioso grupo étnico que han luchado por mantener la vida tradicional.
Isla de los monos	También conocido como la isla de los Monos es aquel complejo turístico, el cual combina paz, comodidad y el disfrute de la naturaleza, que se centra en la conservación ecológica y el cuidado de la diversidad de bosque. Este sector consta con diversas especies de monos que se encuentran en completa libertad como plantas como la ayahuasca, el ishpingo y la guayusa.
Platos típicos de la comunidad indígena Waorani (Chucula y el pincho de chontacuro)	Para la preparación de los platos típicos de la comunidad se utilizan diferentes utensilios en el caso de la chucula se usa las hojas de Bijao, Lizán para amarrar, el fogón a leña. Y en el caso del pincho de chontacuro se usa los palos para colocarlos, parrilla, carbón. Todos estos utensilios son necesarios para elaborar los platos típicos usados por los comuneros del sector, y su uso frecuente lo ha vuelto tradicional.

Nota. La tabla detalla el guion del itinerario para la ruta turística 2 denominada “Sacha Route Waorani”.

Figura 31

Mapeo de la segunda ruta turística para la comunidad indígena de la nacionalidad Waorani



Nota. La figura representa el mapeo de la segunda Ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Waorani.

Figura 32

Recorrido segunda ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.



Nota. La figura representa el recorrido de la segunda ruta turística en la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.

Itinerario 3 – Ruta Turística “Sacha Route Shuar” (Ruta del Monte Shuar)

Tabla 32

Tercera Ruta turística para la comunidad indígena de la nacionalidad Shuar

“Sacha Route Shuar” (Ruta del Monte Shuar)			
Lugar	Cantón La Joya de los Sachas	Dificultad	Media
Modalidad	Guiado	Público	General
Tiempo estimado	24 horas aproximadamente	Carácter	Cultural, natural, social y gastronómico
Hora	Descripción	Actividades	Responsable
21:00 a 22:00	Punto de encuentro en el Terminal Terrestre de Quitumbe (Quito)	Reunión	Guía
22:00 a 22:45	Discurso de bienvenida y explicación de las actividades a realizarse.	Información	Guía
22:45 a 07:00	Transfer al cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana	Traslado	Guía
07:00 a 08:00	Arribo al cantón La Joya de los Sachas	Traslado	
08:00 a 09:00	Desayuno en el restaurante “Las Alitas del Sheriff”	Alimentación	Propietario del restaurante
09:00 a 09:45	Transfer	Traslado	
09:45 a 10:15	Visita, recorrido y senderismo en la laguna de San Pedro	Fotografía explicación, observación, natación	Comuneros y guía
10:15 a 11:30	Visita a la comunidad indígena Shuar Recibimiento con actividades ancestrales: - Ritual de lanza - Tsaank-tabaco	Fotografía, Observación	Guía, comuneros
11:30 a 11:50	Charla sobre la importancia de la espiritualidad entre el ser humano y los productos que nos brinda la Pachamama (madre tierra)	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
11:50 a 12:20	Recorrido y observación de la flora y fauna autóctona de la comunidad (plantas medicinales, alucinógenas) en la selva shuar	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
12:20 – 13:00	Retorno a las instalaciones del emprendimiento y compra de souvenir.	Caminata	Comuneros, guía
13:00 a 14:15	Observación de la preparación de la Uchumanka y pincho de mayón para la degustación. Almuerzo.	Alimentación, fotografía explicación	Comuneros, guía

Hora	Descripción	Actividades	Responsable
14:15 a 14:30	Transfer	Traslado	
14:30 – 15:50	Senderismo y refrescante baño en el río Napo	Fotografía explicación, observación	Comuneros, guía
15:50 a 16:15	Transfer	Traslado	
16:15 a 17:50	Realización de actividades de socialización en la nacionalidad Shuar. (juegos tradicionales).	Fotografía explicación, observación,	Guía
17:50 a 18:30	Check In en el alojamiento turístico de la nacionalidad Shuar	Check in	Comuneros
18:30 a 19:45	Cena. Observación de la preparación de la Guayusa y tilapia asada	Alimentación	Comuneros y guía
19:45 a 20:45	Prácticas ancestrales de sanación y curación. (Natem-Ayahuasca)	Fotografía explicación, observación,	Guía
20:45 en adelante	Descanso	Descanso	
Día 2			
07:00 a 08:00	Desayuno en la nacionalidad Shuar	Alimentación	Comuneros y guía
08:00 a 08:30	Check Out	Check out	Administración local.
08:30 a 08:40	Transfer	Traslado	
08:40 a 09:50	Visita al Parque Nacional Yasuní	Fotografía, senderismo	Guía
09:50 a 10:15	Avistamiento de flora y fauna desde la torre de observación	Fotografía, senderismo	Guía
10:15 a 11:15	Visita al saladero de pericos	Fotografía, información	Guía
11:15 a 12:10	Transfer (retorno) al centro de la comunidad	Traslado	
12:10 a 13:00	Observación de la preparación del Ayampaco plato típico y chicha de yuca	Alimentación	Guía y comuneros
13:00 a 14:15	Almuerzo en las instalaciones de la comunidad	Alimentación	Guía y comuneros
14:15 a 15:50	Arribo al cantón Francisco de Orellana.	Traslado	Guía
15:50 a 23:00	Retorno a la ciudad de Quito y final del recorrido	Traslado	Guía
Requerimientos	Ropa cómoda, Protector solar, Cámara fotográfica, poncho de aguas, traje de baño, Implementos para la práctica de natación, repelente, gorras de sol, gafas, otros objetos que crea necesario.		
Prohibido	Bebidas alcohólicas, sustancias estupefacientes, armas, objetos cortopunzantes.		

Incluye	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte • Alimentación • Box Lunch • Guianza 	Facilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación • Guianza • Establecimiento de alimentación y hospedaje
Observaciones	La ruta turística se efectuará de acuerdo al itinerario establecido y todas las actividades programadas serán consideradas para su acatamiento.		

Nota. La tabla muestra la Tercera ruta del producto turístico para el desarrollo de la provincia de Orellana.

Tabla 33

Guion de la ruta turística “Ruta del Monte Shuar” (Ruta del Monte Shuar)

Guion de la ruta turística “Ruta del Monte Shuar” (Ruta del Monte Shuar)	
Lugar	Descripción
Cantón La Joya de Los Sachas	Cantón limitado en la provincia de Orellana, de la amazonia ecuatoriana, también conocida como Sacha 7, dado al primer pozo petrolero denominado con el mismo nombre. Además, este posee un significado muy particular de selva virgen. Dentro de su población se encuentran tanto los colonos que provienen de diversas provincias como los indígenas propios de la región amazónica en particular la nacionalidad Kichwa.
Laguna de San Pedro	Posee una longitud de 600 metros con un bosque de 35 hectáreas en sus alrededores donde se puede realizar actividades como la pesca deportiva, paseos en canoa e incluso el buceo. Son de aguas negras que consta de una serie de especies como el caimán negro, las charapas, las conchas y los guanchinches
Comunidad indígena Shuar	Esta comunidad se encuentra presente entre los países del Ecuador y el Perú, en el caso de nuestro país Ecuador se encuentran ubicadas en las provincias de Orellana, Morona Santiago, Pastaza y Zamora Chinchipe. En la actualidad los Shuar ocupan un territorio de 900688 ha donde 718220 es el espacio ya legalizado. Dentro de su población se encuentra más de 110000 habitantes. Este sector consta con el Parque Nacional Sangay el cual es un territorio protegido.
Río Napo	Este es un afluente del Amazonas por vía izquierda que se divide en Alto Napo y Bajo Napo, considerando que es un largo río sudamericano que da recorrido a gran parte de los territorios amazónicos del país lo que permite el gran desarrollo de la fauna y flora, este consta con una longitud de 1130 km donde 463 km son perteneciente al Ecuador.

Lugar	Descripción
Parque Nacional Yasuní	Esta es el área protegida con extensión más extensa del país, dado que en esta se resguarda el corazón de la biodiversidad del húmedo tropical amazónico que protege gran parte del sector nacional Waorani. En este ha reportado enormes cifras de biodiversidad tanto en la flora como la fauna que son especies únicas, entre los animales se encuentran jaguar, la anaconda y el águila harpía, el leoncillo o conocido como el mono de bolsillo, gran variedad de reptiles y anfibios. Incluyendo pueblos indígenas que se encuentran en aislamiento voluntario para proteger la biodiversidad.
Saladero de pericos	Conocida como Añangui en la provincia de Orellana cuenta con el saladero de los loros que se encuentra al margen del sur del río Napo, donde se encuentra una formación natural originada por la erosión donde se concentran bandadas de loros, pericos y guacamayos que generan un espectáculo natural.
Platos típicos de la comunidad indígena Shuar (Ayampaco, guayusa y tilapia asada)	Para la preparación de los platos típicos se utilizan diferentes utensilios en el caso del ayampaco se usa la hoja de plátano o de achira, piedra para moler ají, ollas de barro, fogón, leña. En el caso de la guayusa solamente se utiliza un fogón, leña, ollas y las hojas de la guayusa. Y finalmente, para la tilapia asada, se usa las hojas de Chiam, Lizán para amarrar, el fogón a leña. usados por los comuneros del sector, y su uso frecuente lo ha vuelto tradicional.

Nota. La tabla detalla el guion del itinerario para la ruta turística 3 denominada “Sacha Route Shuar”.

Figura 33

Mapeo de la tercera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Shuar.



Nota: La figura representa el mapeo de la tercera ruta turística para la comunidad indígena de nacionalidad Shuar.

Figura 34

Recorrido tercera ruta - comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.



Nota. La figura representa el recorrido de la tercera ruta turística en la comunidad indígena de nacionalidad Kichwa.

Tras haber identificado las tres rutas, se expone un perfil del turista, que puede tener las siguientes características:

Tabla 34

Perfil del turista

Datos sociodemográficos			
Origen	Nacional/extranjera	Género	Masculino y femenino
Edad	Desde De 24 a 29 años	Procedencia	Nacional
Datos socioeconómicos			
Gasto y distribución	Gasto diario \$5 -\$10 aprox.	Forma de viaje	Familia, amigos y pareja
Medios de planificación de viaje	Referencias familiares y redes sociales	Estadía y frecuencia	2 días y una noche

Motivación			
Interés de viaje	Cultura y gastronomía	Organización del viaje	Organización personal del viaje
Motivo de viaje	Turismo	Lugar de degustación	Mercado
Categoría de servicios	Hoteles	Valoración de la experiencia	Conocer y degustar Ayampaco

Nota. La tabla muestra un bosquejo del perfil del turista que visita el cantón La Joya de los Sachas y las tres comunidades.

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, Waorani

- 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

Tabla 35

Costos fijos y variables de “Sacha route Kichwa”

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” (primer día)	\$ 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 (Almuerzo primer día)	\$ 12,00	1	20	\$ 240,00
Acomodación de en la comunidad Kichwa	\$ 7,00	1	20	\$ 140,00
Cena y preparación de la Guayusa (primer día)	\$ 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 (almuerzo segundo día)	\$ 6,00	1	20	\$ 120,00
TOTAL C.V				\$ 1.130,00

Nota. La tabla muestra los costos fijos y variables de “Sacha route Kichwa”.

De acuerdo con la tabla 35, se puede observar que la Ruta denominada “Sacha route Kichwa” ofrece un recorrido de dos días una noche, misma que incluye dos desayunos, dos almuerzos y una cena, así como el transporte y actividades de conocimiento y recreación,

mismos que tienen un valor grupal. De esta manera, el valor total de la ruta es de \$1.130,00 USD por grupo, que en este caso es de 20 el número de pax.

Tabla 36

Costos fijos y variables de “Sacha route Waorani”

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 (primer día)	\$ 12,00	1	20	\$ 240,00
Canoa – Yarina Ecolodge	\$ 2,00	1	20	\$ 40,00
Acomodación Yarina Ecolodge	\$ 22,00	1	20	\$ 440,00
Cena Chucula y el pincho de chontacuro (primer día)	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Desayuno en Yarina Ecolodge (segundo día)	\$ 5,00	1	20	\$ 200,00
Almuerzo en la comunidad (segundo día)	\$ 10,00	1	20	\$ 100,00
TOTAL C.V				\$ 1.380,00

Nota. La tabla muestra los costos fijos y variables de “Sacha route Waorani”.

De acuerdo con la tabla 36, se puede observar que la Ruta denominada “*Sacha route Waorani*” ofrece un recorrido de dos días una noche, misma que envuelve dos desayunos, dos almuerzos y una cena, el transporte por los dos días y actividades de conocimiento y recreación, mismos que tienen un valor grupal. Por lo cual, el valor total de la ruta es de \$1.380,00 USD por grupo, que en este caso es de 20.

Tabla 37

Costos fijos y variables de “Sacha route Shuar”

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”	\$ 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 (Almuerzo primer día)	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Acomodación (comunidad Shuar)	\$ 7,00	1	20	\$ 140,00
Cena de guayusa y tilapia asada (Primer día)	\$ 25,00	1	20	\$ 500,00
Desayuno en la nacionalidad Shuar (segundo día)	\$ 4,00	1	20	\$ 80,00
Canoa - ingreso al Parque Nacional Yasuní	\$ 10,00	1	20	\$ 200,00
Almuerzo en las instalaciones (segundo día)	\$ 9,00	1	20	\$ 180,00
TOTAL C.V				\$ 1.260,00

Nota. La tabla muestra los costos fijos y variables de “*Sacha route Shuar*”.

De acuerdo con la tabla 37, se puede observar que la Ruta denominada “*Sacha route Shuar*” ofrece un recorrido de dos días una noche, misma que contiene dos desayunos, dos almuerzos y una cena, el transporte por los dos días y actividades de conocimiento y recreación, mismos que tienen un valor grupal. Por lo cual, el valor total de la ruta es de \$1.260,00 USD por grupo, que en este caso es de 20.

Fase 4: Determinación de los precios y beneficios netos de operaciones

Es así como los precios y beneficios netos de operaciones se establecen de acuerdo al 12% de imprevistos, utilidad del 35% y número de pax de 20. Por lo tanto, para la ruta 1 “*Sacha route Kichwa*”, el cálculo de beneficios netos de operaciones es:

Punto de equilibrio

$$CR = \frac{CF + CV\%IMPREVISTOS(12\%)}{DE}$$

$$CR = \frac{\$1646,40}{20}$$

$$CR = \$82,32$$

Utilidad

$$U = \$82,32 \times 35\%$$

$$U = \$28,81$$

V/P

$$v/p = \$82,32 + \$28,81$$

$$v/p = \mathbf{\$111,13}$$
 (precio de venta al público)

Mientras que para la ruta 2 “*Sacha route Waorani*”

Punto de equilibrio

$$CR = \frac{CF + CV\%IMPREVISTOS(12\%)}{DE}$$

$$CR = \frac{\$1926,40}{20}$$

$$CR = \$96,32$$

Utilidad

$$U = \$96,32 \times 35\%$$

$$U = \$33,71$$

V/P

$$v/p = \$96,32 + \$33,71$$

$$v/p = \$130,03 \text{ (precio de venta al público)}$$

Finalmente, para la ruta 3 “*Sacha route Shuar*”

Punto de equilibrio

$$CR = \frac{CF + CV\%IMPREVISTOS(12\%)}{DE}$$

$$CR = \frac{\$1792,00}{20}$$

$$CR = \$86,90$$

Utilidad

$$U = \$89,60 \times 35\%$$

$$U = \$31,36$$

V/P

$$v/p = \$89,60 + \$31,36$$

$$\frac{v}{p} = \$120,96 \text{ (precio de venta al público)}$$

Es así como se ha diseñado el producto turístico enfocado a la preservación y difusión del patrimonio culinario para el cantón La Joya de los Sachas, provincia de Orellana. Asimismo, se ha diseñado un logo que representará al recorrido de las tres rutas estructuradas:

Figura 35

Logo “Sacha Route”.



Nota. La figura representa el logo para promocionar las rutas turísticas en las tres comunidades indígenas de nacionalidad Kichwa, Shuar y Waorani.

El logo “Sacha Route” está diseñado con una estructuración cuadrada sin borde, se puede visualizar que dentro de escribe la palabra en mayúscula de color negro, además existe

el símbolo de un plato tradicional con borde negro y blanco, lo que representa la cocina tradicional del lugar, la escritura de la parte inferior denota las nacionalidades indígenas que han sido objeto de estudio “Shuar, Kichwa, Waorani”.

Promoción

En este apartado se presentarán los souvenirs que se les entregará a los turistas, es un diseño de material publicitario de acorde a los oferta turística y tendencia del mercado nacional y extranjero. Para poder impulsar la venta del producto turístico (ruta culinaria) se propone realizar alicientes como; tarifas preferenciales, exposiciones en ferias locales enfocados al target con la finalidad de que la ruta sea conocida a nivel nacional y extranjero

Figura 36

Souvenirs de “Sacha Route”



Nota. La figura representa algunos souvenirs y el código QR para promocionar las rutas turísticas en las tres comunidades indígenas de nacionalidad Kichwa, Shuar y Waorani.

Cada turista tendrá los souvenirs que se muestran en la imagen; consta de una mochila blanca, camiseta de mismo color, esfero, libreta, un tomatodo y pulsera que será de color dependiendo que ruta va a contratar ya que lo hemos diferenciado por colores (Amarillo para la nacionalidad Kichwa, azul para la nacionalidad Shuar y por último el color rojo para la nacionalidad Waorani)

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, Waorani y Shuar, lo que ha perjudicado el progreso económico, social y cultural del cantón.

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.

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.

Aprovechar adecuadamente los recursos turísticos culinarios que genera el fortalecimiento de la riqueza cultural de las tres nacionalidades indígenas (Kichwa, Waorani 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.

Bibliografía

- Abascal, E. (2019). *Fundamentos y técnicas de investigación comercial. Libros profesionales*. Madrid: ESIC.
- Acerenza, M. (2020). *Desarrollo sostenible y gestión del turismo*. México: Trillas.
- Acle, R. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de investigación, desarrollo e innovación.*, 10(2), 237-248.
- Aguirregoitia, M. (2019). *La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia en el turismo gastronómico en España?* Alicante : Institucional de la Universidad de Alicante.
- Almaguer, Y., Duenas, N., Cruz, E., & Yera, R. (2021). Una revisión de los sistemas recomendadores grupales como herramienta innovadora en el área del turismo. *Revista de Ciencia y Tecnología. num. 35*, 51-60.
- Amodio, E. (2019). El banquete barroco. Fiesta y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII. *Sociedad intelectual*, 1-6.
- Analuisa, N. (2018). *Plan de negocios para fortalecer el turismo gastronómico en el Cantón Joya de los Sachas, provincia de Orellana*. Loja: Universidad Nacional de Loja.
- Antón, S. (2005). *Planificación territorial del turismo*. Barcelona: Eureka Media SL.
- Arellano, J. (2020). Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana. *Flacso Ecuador*, 14-20.
- Arranz, A. (2021). *CEUPE Centro Europeo de Postgrados*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/que-es-un-producto->

turistico.html#:~:text=Es%20un%20conjunto%20de%20componentes,porque%20satisfa
cen%20las%20motivaciones%20y

Artaraz, M. (2020). Teoría de las tres dimensiones de desarrollo sostenible. *Ecosistemas*, 3-6.

Ávila, M., & Badaró, M. (2019). Desarrollo turístico y comunidad local: Valoraciones y expectativas. *Estudios y Perspectivas en turismo*, 634-654.

Baños, C. (2020). Modelos turísticos locales. *Investigaciones geográficas*, 35-57.

Barrera, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Benítez, A. (2017). Sor Juana en la cocina. *Debolsillo*, 1-5.

Blanco. (2008). Inventario turístico . <https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/potencial-turistico.htm>.

Boullon, R. (2006). *Espacio turístico*. Trillas: México D.F.

Bravo, J. (2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*. , 13.

Burbano, C. W. (2012). *Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Orellana*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Calendario agro festivo del Ecuador. (2018). *Nuestra chakra y nuestro mercado* . Obtenido de <https://another-roadmap.net/articles/0003/5187/calendario-agrofestivo-cartilla-educativa-san-roque.pdf>

- Carchi, G., & Espinoza, J. (2022). El color del maíz: Gastronomía azuaya a través de la literatura entre lo tradicional y lo contemporáneo. *Raíces: Revista Nicaragüense De Antropología*, vol. 6. num. 11, 73-83.
- Cárdenas, N. (2020). *El desarrollo local su conceptualización y procesos*. Mérida: Universidad de los Andes.
- Carvajal, M. (2020). *Técnicas culinarias ancestrales de la comunidad de Agato una alternativa dentro de la cocina creativa*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte.
- Casalis, A. (2020). *¿Qué es el desarrollo local y para qué sirve?*. Obtenido de <http://municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/Que%20es%20el%20desarrollo%20local%20Casalis.pdf>
- Centomo, M. (2 de Febrero de 2009). *EL SISTEMA TURÍSTICO*. Obtenido de <http://cloudtourism.pbworks.com/w/page/16041347/1-8%20El%20Sistema%20Turístico%3A%20Definición%2C%20composición%2C%20interacciones#:~:text=Según%20la%20Organización%20Mundial%20del,los%20atractivos%20y%20las%20facilidades>.
- CEPAL. (2012). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. Santiago de Chile: ILPES.
- Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización. (2012). Quito: Ministerio de Finanzas del Ecuador.
- Colina, J. M. (2007). *El Concepto del Producto Turístico*. Obtenido de https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-_LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf

- Collin, L. (2020). La desvalorización de la identidad, un problema de la situación de contacto. *Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas*, 10(21), 59-79.
- Colom, A. (2019). *El desarrollo sostenible y la educación para el desarrollo*. México: McTrillas.
- Consolidado, C. d. (2021). *Prestadores de servicios*. Quito: Ministerio de turismo.
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Ecuador: Asamblea Nacional.
- Cruz, M. (2019). *Rescate de la cocina Wayúu a través de la conservación de tradiciones gastronómicas*. Bucaramanga: Universidad Autónoma de Bucaramanga.
- Curvelo, C. (2019). *Gastronomía, una oportunidad para el turismo: aportes de la cocina tradicional al desarrollo turístico en La Guajira*. Guajira: Universidad de Guajira.
- Domènech, C., & Lema, A. (2020). *Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través de la cocina*. Oxon: Routledge.
- Dumoulin, J. (2003). Rutas turísticas en Quebec: del diseño a la señalización. *Open Edition Journals* vol. 22. num. 2, 34-40.
- Dzib, R., García, M., García, R., Estrada, E., & Horbath, J. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*. vol. 29. num. 53, 12.
- Falcón, V. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 2-5.

- Fernandez, M. (2018). *Teconología, medio ambiente y territorio*. Madrid: Fundesco.
- Gallardo, M. (2017). Desarrollo turístico local. *IV Jornadas de Turismo y Desarrollo* , 245 - 267.
- García, R. (2018). La cocina barroca lanzaroteña a través de las cartas dotales. *Historia Canario Americana*, 46-53.
- Garrido, A. (2018). Los centros de interpretación como motor de desarrollo turístico local, ¿ un modelo fracasado. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65-81.
- Gasalis, A. (2019). *¿Qué es el desarrollo local y para qué sirve?* Buenos Aires: Centro de Estudios para el Desarrollo Local (CEDEL).
- Gioacchino, G. (2019). Desarrollo económico, organización de la producción y territorio. *Desarrollo económico local en Europa*, 11-31.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal [GADM] del Cantón La Joya de los Sachas. (2022). *La Joya de los Sachas*. Obtenido de <https://munjoyasachas.gob.ec/>
- Gómez, E., & Morcia, F. (2019). El uso simbólico del territorio como elemento de una propuesta conceptual del turismo gastronómico. *Revista de la Asociación de Docentes de la USMP*, 161-176.
- González, A. (2020). Revalorización del producto turístico a través del turismo de salud. *Reflexiones, retos y oportunidades*, 6(4), 76.
- Grinnell, R. (2018). *Social word research & evaluation*. Nueva York: Itaca: E.E Peacock Publishers.

- Guanuquiza, G. (2018). *Diseño del restaurante de comidas típicas "DOÑA MARY", mediante la elaboración del plan de negocios para impulsar el turismo gastronómico en la Parroquia Tres de Noviembre, Cantón Joya de los Sachas, Provincia de Orellana*. Loja : Universidad Nacional de Loja .
- Hernández, G. (2020). *Investigación en administración en América Latina: Evolución y Resultados*. Colombia: Creativos Tauro.
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*. vol. 27. num. 2, 12.
- Herrera, H. (2016). *Guía Metodológica para Proyectos y Productos de Turismo Cultural Sustentable* . Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Herrera, M. (2019). *Manual de cocina. Recetario. La esfera de los libros*. México: McTrillas.
- Herrero, L. (2020). Desarrollo sostenible. *ransición hasta la coevolución global*, 12-42.
- Hiernaux, N. (2019). "¿ Cómo definir el turismo? Un repaso disciplinario." *Aportes y transferencias*, 11-27.
- IBM. (2017). *Guía SPSS 15.0 para windows*. Obtenido de Universidad de Murcia:
https://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/spss_1.pdf
- Iglesias, J. (2019). Producto turístico entre efímero y permanente. UVserva. *Una mirada desde los observatorios*, 25(7), 8-12.
- Ingarra, L. (2020). *Fundamentos de turismo*. Editora Senac : Río de Janeiro .

- Katz, E. (2019). Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca. *Estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 1-30.
- Katz. (2019). Olla, comal y horno de barbacoa: técnicas de cocción de la cocina ritual mixteca. *Revista Itinerarios. num. 29*, 119-149.
- Laudan, R. (2020). *Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- León, S. (2021). *¿Qué es el desarrollo sustentable?* México: Secretaría de Sustentabilidad, UANL.
- Lewis, A. (2019). Teoría del desarrollo económico. *El Trimestre Económico*, 23-41.
- Livio, G. (18 de Noviembre de 2006). *Encuestas: elementos para su diseño y análisis*. Córdoba: Encuentro grupo editor . Obtenido de Malavida:
<https://www.malavida.com/es/soft/microsoft-excel/q/para-que-sirve-excel.html#gref>
- Loor, L., Alemán, A., & Pérez, M. (2018). La actividad turística en el Ecuador: ¿Turismo consciente o turismo tradicional? *Revista ECA Sinergia. vol. 9. num. 1*, 16.
- López, I. (2020). *Desarrollo sostenible*. Editorial Elearning: España.
- López, L. (2018). *Población, muestra y muestreo*. Cochabamba: Revista Scielo.
- López, L. (2019). *Compendio de Recetas, Técnicas Ancestrales y Modernas de la Gastronomía Guatemalteca*. Guatemala: Galileo Universidad.
- Maass, F. (2009). *Elementos del producto turístico*. México: Entorno turístico. Obtenido de Evaluación multicriterio de los recursos turísticos. Estudios y Perspectivas en Turismo.

- Mallarino, C. (2018). Desarrollo social y bienestar. *Universitas humanística*, 45-62.
- Mantero, J. (2019). Desarrollo local y actividad turística. *Aportes y transferencias*, 3, 11-38.
- Manzanillo, L. (2 de Febrero de 2014). *Sistema turístico*. Obtenido de <https://lilytourlider.com/introduccion-al-turismo/sistema-turistico/>
- Mata, C., & Miren, U. (2020). *La experiencia gastronómica en el siglo XVII: el Arte de cocina de Martínez Montañó*. Biadig, Universidad de Navarra.
- Medina, A. M. (2011). Barroco, fiesta, dulce. *Latindex*, 1-8.
- Méndez, G. (2013). *Propuesta de caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda de la cocina ancestral de las comunidades indígenas de los cantones de la provincia de Francisco de Orellana*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Mendoza, E. (2017). Acción pública y desarrollo local. *Fondo de Cultura Económica*, 4-8.
- Mesa, C. (2018). Desarrollo social, reforma del Estado y de la seguridad social. *Umbral*, 34-53.
- Ministerio de Turismo. (2021). *Turismo gastronómico, una opción para la reactivación*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/turismo-gastronomico-una-opcion-para-la-reactivacion/>
- Molina. (1991). *Elementos del Sistema turístico*. México .
- Montano, M. (2009). Modelo de desarrollo económico local para la diversificación de la estructura productiva y la articulación del tejido empresarial en Baja California Sur. *Universidad Autónoma de Baja California*, 1.

- Moya, A. (2011). *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afrodescendientes del Ecuador*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Mulumba, Ó. (2021). *Estudio de la optimización de estufas de cocción tradicionales empleadas en países en desarrollo utilizando biomasa leña gasificada (aplicado a la r.D.Congo)*. Madrid: Universitat Politècnica de València.
- Muñoz, R. (2016). *Metodología de la investigación*. Obtenido de <https://corladancash.com/wp-content/uploads/2019/08/56-Metodologia-de-la-investigacion-Carlos-I.-Munoz-Rocha.pdf>
- Naranjo, L. (2018). El ciclo de vida del producto turístico. Trinidad de Cuba como caso de estudio. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales.*, 3(2), 1-2.
- Nasimba, C., & Cejas, M. (2015). Diseño de productos turísticos y sus facilidades. *Revista Qualotas. vol. 10.* , 18.
- Nasimba, C., & Guanoluisa, J. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. *Congreso de Ciencia y Tecnología ESPE*, 13(1), 23.
- Norbi, M. (2019). El concepto de desarrollo: posiciones teóricas más relevantes. *Scielo*, 3.
- OMT. (2022). *UNWTO Tourism Definitions*. Obtenido de Producto turístico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2020). *Ecuador desperdicia más de 900.000 toneladas de alimentos al año, advierte WWF*. Obtenido de [https://www.telesurenglish.net/news/ecuador-waste-over-900-000-food-tons-annually-wwf-says--20200929-0011.html#:~:text=Ecuador%20has%20one%20of%20the,and%20Agriculture%20Organization%20\(FAO\).](https://www.telesurenglish.net/news/ecuador-waste-over-900-000-food-tons-annually-wwf-says--20200929-0011.html#:~:text=Ecuador%20has%20one%20of%20the,and%20Agriculture%20Organization%20(FAO).)

- Organización Mundial del Turismo . (2021). *Glosario de términos de turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Organización Mundial del Turismo [OMT]. (2022). *Desarrollo de productos* . Obtenido de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-productos-turisticos>
- Organización Mundial del Turismo. (2008). *Glosario de términos de turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Par, M. (2017). Aplicación de los métodos de conservación de alimentos. *Revista Ingeniería y Ciencia*. vol. 1, 14.
- Pardinas, F. (2020). (2005). Obtenido de Metodología y técnicas de investigación en Ciencia Sociales, Siglo XXI: <https://www.campus.fundec.org.ar/admin/archivos/Pardinas.pdf>
- Paredes, P. (2009). Desarrollo local: gestión, estrategia, elementos, características, dimensiones y agentes. *Revista digital Iberoamericana Municipal*, 10.
- Paucar, I. (2020). *La cultura alimentaria indígena en el turismo digital, caso de estudio Quisapincha*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Paucarmayta, S. (2018). Calendario de fiestas patronales de la ciudad del Cusco como producto turístico cultural. *Yachay-Revista Científico Cultural*, 7(1), 373-380.
- Pazos, C. S. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el tratado de cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*. , 19.
- Pérez, J. (2018). *Introducción al concepto de desarrollo*. Obtenido de <https://elordenmundial.com/introduccion-al-concepto-de-desarrollo/>

- Pérez, J. (2021). Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses. Cocina Mazahua, Otomí, Nahuá, Matlatzinca y Tlahuica. Leonor Cano Garduño y David Gómez Sánchez. *Anales de antropología*. vol. 54. num. 2, 6.
- Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1.-1. y. (2011). *Revista Qualitas*. *Revista Qualitas*, 1-22.
- Pineda, R., Sojos, L., & Calle, I. (2019). Análisis del sistema turístico de la parroquia Casacay, Pasaje, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*. vol. 15. num. 2, 162-169.
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial [PDyOT] de Francisco de Orellana. (2019).
Obtenido de http://www.orellana.gob.ec/images/pdf2018/8PDYOT_2014-2019_Is.pdf
- Pueer, J., & Beltrán, D. (2019). *Implementar e incentivar uso de la ruda (planta medicinal) a la gastronomía y la cocina del día a día*. San Mateo: Editorial Universitaria San Mateo.
- Ramírez, B. (2020). *Desarrollo local: manual de uso*. México: ESIC Editorial.
- Ramírez, O. (2019). Propuesta metodológica para la generación de productos turísticos a partir de la comunidad local. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*. vol. 9. num. 17, 11.
- Restrepo, C. (2020). *Historia de la cocina para todos*. Banco de la República: Bogotá.
- Reyes, A. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32.

- Risso, A. (2021). *¿Cuánto perdió el Sector Turístico en América Latina y el Caribe?* Obtenido de <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/cuanto-perdio-el-sector-turistico-en-america-latina-y-el-caribe/>
- Ritchie y Crouch. (2005). Obtenido de Capítulo I "Conceptualización del potencial turístico": <https://www.eumed.net/libros-gratis/2015/1433/potencial-turistico.htm>
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45-57.
- Riveros, T. (2020). El Turismo alternativo: opción de producto turístico para el Departamento de Ñeembucú. *Revista Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, vol. 4. num. 1, 59-73.
- Rodríguez, I. (2020). "Tipologías y antecedentes de la actividad turística: turismo tradicional y turismo alternativo.". *Medio ambiente y política turística en México*, 12-33.
- Rodríguez, M. &. (2012). *El cuestionario y la entrevista*. Obtenido de Meneses, J., & Rodríguez, D. (2012). Femrecerca.cat. Recuperado el 19 de noviembre de 2018, d http://femrecerca.cat/meneses/files/pid_00174026.pdf
- Rodríguez, R. (2019). Desarrollo turístico y dinámica relacional. Metodología de análisis para la gestión activa de destinos turísticos. *Cuadernos de turismo* , 47-49.
- Ruíz, I. (2020). Estudio de caso de Las Fallas de Valencia. *Cuadernos de Turismo*, 4(5), 363-380.
- Ruiz, S. (2019). Cocina Mexicana saludable: una propuesta desde los Alimentos Funcionales. *Revista virtual especializada en Gastronomía*. num. 18. , 18.

- Sabino, C. (2017). *El proceso de investigación*. Caracas: Ed. Panapo.
- Sachs, J. (2015). *a era del desarrollo sostenible*. Barcelona: Deusto.
- Sáez, A. (2019). Poesía religiosa cómico-festiva del bajo Barroco español. *Estudio y antología*, 1-4.
- Salas, S. (2020). Inculcar la gastronomía ecuatoriana. *Mikhuna Culture*, 11-16.
- Salazar, P. (2012). *Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Cotopaxi*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .
- Salinas, E. (2019). Los productos turísticos, pilares de la comercialización. Dos ejemplos del centro histórico de la Habana, Cuba. *Estudios y perspectivas en turismo*, 11(3), 4-6.
- Sánchez, M. (2021). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 575-584.
- Sancho, A. (2019). *Introducción al turismo*. México: McTrillas.
- Sandoval, C., & Ruiz, E. (2018). Eco-diseño de propuestas de cocina de autor basada en productos y tecnología sostenible. *Revista Qualitas*, Vol. 15, 12.
- Sanz, J. P. (2011). Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*, 1-20.
- Sanz, P. (2016). *Manual de la cocina*. Francia: Primera edición.

- Sarango, N., & Yanchapanta, R. (2019). *Cinética del crecimiento de Microorganismos durante el Proceso de Fermentación de Tres Bebidas Ancestrales a partir de Yuca (Manihot esculenta)*. Latacunga: Universidad técnica de Cotopaxi.
- Schaffer, R. (2019). Desarrollo social. *Siglo XXI.*, 13-22.
- Schaffer, R. (2020). *Desarrollo social*. México: McTrillas.
- Significado de ruta*. (2013). Obtenido de Wikiculturalia:
<https://educavital.blogspot.com/2013/01/definicion-de-ruta-compendio-de.html>
- Silva, I. (2003). *Metodología para la elaboración de estrategias de desarrollo local*. Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL.
- Solano, A. (2021). *Revisión conceptual de sistemas de recomendación y geolocalización aplicados a la seguridad turística*. Corporación Universidad de la Costa.
- Tapia, K. (2017). Relación de la corriente artística del barroco en la gastronomía mexicana. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 6-11.
- Tite, G., Ochoa, M., Carrillo, D., & Tustón, V. (2021). Dimensiones para la gestión del turismo accesible en complejos turísticos del Ecuador. *Revista Reflexiones*. vol. 100. num. 1, 12.
- Torres, T. (2012). *Investigación y puesta de valor del recurso gastronómico del Ecuador, cantón La Joya, provincia de Orellana*. Loja: Universidad Técnica Particular de Loja.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo editorial.
- Uribe, S. (2022). Entre la selva y el río: conflictos y transformaciones urbanas en Puerto Guzmán, Putumayo. *Revista de Historia Regional y Local*, 14(29), 61-91.

- Utrera, A. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(3), 418-425.
- Valverde, S. (2018). *Desarrollo en teorías magnas*. Obtenido de Recuperado de www.eumed.net/libros-gratis/25/tcyv/C1-3-1.htm
- Vargas, S. (2019). Gastronomía Tradicional, Atractivo Turístico en la Provincia Centro de Boyacá. *In Vestigium Ire*, 12(1), 10-26.
- Varisco, C. (2018). *Desarrollo turístico y desarrollo local: la competitividad de los destinos turísticos de sol y playa*. 34-37: Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Vázquez, A. (2018). Desarrollo local. *Una estrategia de creación de empleo*. *Pirámide* (, 75-97.
- Vázquez, P. (2019). Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía ecuatoriana. *Entidad social*, 45-55.
- Vega, V. (2020). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Dilemas Contemporáneos: *Educación, Política y Valores*, 1(6), 8.
- Vilarasau, D. (2019). *Los 5 objetivos de marketing más deseados por las empresas turísticas*. Obtenido de https://www.hosteltur.com/127513_los-5-objetivos-de-marketing-mas-deseados-por-las-empresas-turisticas.html
- Vinza, K. (2021). *Chimborazo: Un paradigma de tradición y transición hacia la modernidad*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Washicta, A. (2020). *Estudio de las tradiciones culinarias del cantón Arajuno provincia de Pastaza*. Riobamba: Escuela Politécnica de Chimborazo.

Anexos